



Barbecueparty

Een barbecueparty wordt overeenkomstig uw budget en wensen verzorgd. Om een perfecte barbecueschotel samen te kunnen stellen, is het belangrijk dat Keur-slager Kersten, uw vleesspecialist, weet om hoeveel personen het gaat, om wat voor mensen het gaat (volwassenen of kinderen) en wat voor soort party het is (personeelsfeest, buurtfeest, bruiloft enz.) Ook de prijs hangt van deze factoren af.

Naast ons assortiment vlees, salades en sauzen verhuren wij ook de bijbehorende artikelen zoals barbecues met bijbehorende tangen en lepels, statafels, partytenten, bordjes, servetten en bestek voor een succesverzekerde barbecueparty. Luxe servies behoort ook tot de mogelijkheden.

Vlees (bewaar)tips

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

Succesvolle barbecue

TIPS & TRUCS

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daartussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. Op een houtskoolbarbecue moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé
2e kalfs- en lamslees, spiesen rosé/gaar
3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar
4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spare-ribs, kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen. Voorgegaarde vlees kan dicht bij het vuur dan rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.



De Keurslager
Uw BBQ-specialist



Wij bezorgen gratis! (tijden in overleg)



Wilfred Kersten, *keurslager*

Pastoriestraat 6, 6921 BX Duiven, Tel. 0316-283132

www.kersten.keurslager.nl

info@kersten.keurslager.nl



Wilfred Kersten, *keurslager*

Pastoriestraat 6, 6921 BX Duiven, Tel. 0316-283132

www.kersten.keurslager.nl

info@kersten.keurslager.nl

Barbecuepakketten

Standaard

- 2 varkenssaté of kipsaté á 50 gram
 - barbecueworst
 - gekruide speklap
 - hamburger of gehaktspies
 - shaslick of Hawaiïspies
- p.p. € 5,95

Luxe 1

- 2 varkenshaassaté of 2 kipsaté á 50 gram
 - gemarineerde runderschnitzel
 - shaslick of Hawaiïspies
 - gebraden sparerib
 - hamburger of gehaktspies
- p.p. € 7,95

Luxe 2

- 2 varkenshaassaté of kipsaté á 50 gram
 - houthakkerssteak
 - barbecueworst of gekruide speklap
 - gemarineerde filetlap
 - shaslick of Hawaiïspies
- p.p. € 7,95

Bourgondisch BBQ pakket

- haas op stok of porc rib
 - 2 varkenshaassaté of 2 kipsaté á 50 gram
 - mixed grill
 - gebraden spare-rib of houthakkerssteak
 - ribeye of entrecote
- p.p. € 12,95

Totaalpakket 1

- vleespakket standaard
 - knoflook-, zigeuner- en cocktailsaus
 - satésaus in hotpot
 - stokbrood
 - saladeschotel: rund en kartoffel
- barbecues met tangen en lepels (exclusief gas/houtskool)*
- p.p. € 11,95

Totaalpakket 2

- vleespakket luxe 1 of 2
 - knoflook-, zigeuner- en cocktailsaus
 - 4 rauwkostsoorten
 - satésaus in hotpot
 - stokbrood en kruidenboter
 - saladeschotel: luxe opgemaakt
- barbecues met tangen en lepels (exclusief gas/houtskool)*
- p.p. € 16,95

Totaalpakket 3

- bourgondisch BBQ pakket
 - knoflook-, zigeuner- en cocktailsaus
 - 4 rauwkostsoorten
 - satésaus in hotpot
 - stokbrood en kruidenboter
 - saladeschotel: luxe opgemaakt
- barbecues met tangen en lepels (exclusief gas/houtskool)*
- p.p. € 21,95

Vanaf 15 personen leveren wij alles in koelboxen aan zodat u ruimte in de koelkast overhoudt voor drank en andere benodigdheden.

Barbecuespecialiteiten

€ 1,00 per stuk

- 1 varkenssaté a 50 gr.
- 1 kipsaté a 50 gr.
- barbecueworst
- speklap gekruid
- kinderspies

€ 1,25 per stuk

- varkenshaassaté
- runderhamburger
- vleesfakkel
- drumstick
- gehaktspies

€ 1,50 per stuk

- gem. filetlapje
- Hawaiïspies
- shaslick
- english style worstje
- varkensbiefstuk

€ 2,00 per stuk

- gem. karbonade
- gebraden sparerib (bekroond met 100 punten goud)
- rundershaslick
- houthakkerssteak
- kalfsburger
- diverse festivalspiezen
- souvlakisteak
- vegetarische schijven

€ 2,50 per stuk

- carpacciospies
- lamsshaslick
- gemarineerde kipfilet
- lamssaté (n.z)
- garnalenspies
- zalmspies
- vegetarische wrap
- gem. runderschnitzel
- runderbiefstuk
- pepersteak

€ 3,50 per stuk

- varkenshaas
- rib-eye
- kalfsshaslick
- runderentrecôte
- lamsmedaillon
- lamsbout plak
- lamsracks two ribs
- trio shaslick
- ossenhaasspies
- lamskotelet
- haas op stok
- mixed grill
- porc rib

Wij bezorgen gratis!

(tijden in overleg)



Borden en bestek

Plastic borden + bestek en servet € 0,50 p.p.

Porselein bord + luxe bestek en servet € 1,00 p.p.
(dit zijn de huurkosten)

Barbecue gratis in bruikleen

Gasbarbecue

Verbruikerskosten per barbecue € 12,50
(gratis in bruikleen bij afname van gas)

Houtskoolbarbecue

(gratis in bruikleen bij afname van briketten)

Reiniging barbecue € 25,00 (borg)

Dit bedrag krijgt u terug als u de barbecue schoon terug brengt.

Saladeschotels

Saladeschotels € 4,75 p.p.

Worden perfect voor u opgemaakt, luxe gearneerd met 250 gram salade p.p.

- rundvleessalade
- kartoffelsalade
- scharreleisalade

Stokbrood € 0,75 p.p.

Kant en klaar gesneden in zakken

Sauzen € 0,75 p.p.

Uit eigen keuken.

- knoflooksaus
- cocktailsaus
- zigeunersaus

Warme satésaus € 0,75 p.p.

Vanaf 20 personen met gratis hotpot

Kruidenboter € 0,75 p.p.

De lekkerste op vlees en stokbrood



Op onze website vindt u vele BBQ-recepten en -tips.

Rauwkostsalade 4 soorten € 2,00 p.p.

Iedere dag verkrijgbaar:

- pinoccio
- komkommer/dille
- huissalade
- ei van columbus
- slanksalade
- 4 jaargetijde

Kinderen en barbecueën

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken.

LET OP: plaats de barbecue altijd buiten bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue.

Wilfred Kersten, keurslager

Pastoriestraat 6, 6921 BX Duiven, Tel. 0316-283132

www.kersten.keurslager.nl

info@kersten.keurslager.nl

