

BARBECUE

(vanaf 10 personen te huur)

Alle barbecues zijn voorzien van losse poten en zijn in een normale auto te vervoeren. Barbecues worden alleen in combinatie met een vleesbestelling verhuurd. Er wordt naar aanleiding van uw vleesbestelling bepaald welke gasbarbecue u nodig heeft. (Aantal stuks / 4 stuks = aantal personen)

SOORT BARBECUE	HUUR	GAS VERBRUIK	REINIGEN
Standaard	Gratis	17,50	20,00
Gasbarbecue vanaf 20 tot 40 pers			
Medium	Gratis	12,50	20,00
Gasbarbecue vanaf 10 tot 20 pers			

Schoonmaakkosten pan

20⁰⁰

BORDEN EN BESTEK

Stevige plastic borden + bestek en servetten p.p. **1,00**

KOELBOXEN

Bij bestellingen vanaf **200,00** (exclusief apparatuur) kunt u gratis een koelbox lenen. Dit zijn professionele koelboxen welke 24 uur op temperatuur blijven mits ze niet geopend worden. Een barbecuebestelling voor zondag wordt in onze koelboxen klaar gezet.

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE!

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de briketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
5. Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar laat het niet in de volle zon liggen!
6. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
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. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het 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 (48-55 graden)
 - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3e varkensvlees en papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!



G. Kluijtmans, keurslager

Kerkstraat 13, St. Oedenrode
info@kluijtmans.keurslager.nl
www.keurslagerkluijtmans.nl



G. Kluijtmans, keurslager



CADEAUTIP
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART

DIRECT OF INDIRECT GAREN?

» DIRECT GAREN: MET DIRECT GAREN GRIL JE HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOE JE MET KLEINE GERECHTEN DIE EEN KORTE BEREIDINGSTIJD NODIG HEBBEN.

» INDIRECT GAREN: BIJ INDIRECT GAREN WORDT HET GERECHT TUSSEN OF NAAST DE HITTEBRON GEPLAATST. DUS NIET DIRECT ERBOVENOP. INDIRECT GAREN GEBEURT ALTIJD MET GESLOTEN DEKSEL. HET IS EEN PERFECTE METHODE VOOR GROTE STUKKEN VLEES DIE EEN LANGERE GAARTIJD NODIG HEBBEN, ZOALS ROLLADE EN KIP!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTIJD DE PUNT VAN DE THERMOMETER IN HET HART VAN HET DIJKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES.

VRAAG JOUW KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES

 **RUNDVLEES**
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KALFSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **VARKENSVLEES**
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

 **LAMSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KIP**
GAAR 75°C

GRILLEN & GENIETEN

We gaan weer lekker buiten eten. We vieren deze heerlijke momenten natuurlijk met het lekkerste vlees van de Keurslager. Trakteer jezelf op onze heerlijke BBQ-producten en maak er een echt feestje van. Wij helpen én adviseren je graag!
(Te bestellen vanaf 6 personen)



KEURSLAGER

1946-2021



STANDAARD

- » 4 soorten vlees (hamburger, BBQ-worst, speklap, 2 x satéstokjes)
- » Diverse sausjes
- » Huzarensalade
- » Rauwkostsalades
- » Stokbrood
- » Kruidenboter

per persoon **10⁹⁹**

DELUXE

- » Haas op stok
- » Rundvleesspies
- » Scampispies in braadsleetje
- » Lamsrackspies

per persoon **10⁹⁹**

KINDEREN

- » Hamburger
- » Barbecueworstjes
- » Gegaarde kipspies

per persoon **4³⁰**

VIS

- » Scampi-spies
- » Tonijnmoot
- » Provençalse visspies
- » Zalmspies

De visspies zit in een braadsleetje

per persoon **11⁵⁰**

VEGETARISCH

- » Linzenburger
- » Hamburger
- » Groentenburger
- » Bietenburger

per persoon **6⁹⁹**

*PAKKETTEN KUNT U AANVULLEN MET:

- » Diverse sausjes
- » Stokbrood
- » Huzarensalade
- » Kruidenboter
- » Rauwkostsalades

per persoon **5⁷⁵**



BBQ TOEBEHOREN

SAUSJES

- » Ravigottesaus
- » Kerriesaus
- » Cocktailsaus
- » Barbecuesaus

- » Zigeunersaus
- » Knoflooksaus wit/bruin
- » Satésaus

RAUWKOST

- » Bleekselderij
- » Poldersalade

- » Barbecuesalade

SALADES

- » Huzarensalade uit eigen keuken

- » Kriebelsalade
- » Pastasalade

BROOD

- » Kruidenboter

- » Stokbrood

REEPJESFESTIVAL

(Te bestellen vanaf 10 personen)

- » Diverse soorten reepjesvlees
- » Stokbrood
- » Diverse soorten roerbakgroenten
- » Kruidenboter
- » Olie
- » Rauwkosten
- » Roerspatels
- » Diverse sausjes
- » Pan + gas
- » Huzaren- en andere salades

per persoon **12⁹⁹**

VLEESSOORTEN

- » Kipreepjes gekruid
- » Gyrosreepjes
- » Beefreepjes
- » Shoarmareepjes

GROENTEN

- » Diverse roerbakgroenten
- » Champignons
- » Uien
- » Aardappelblokjes

SAUSJES

- » Ravigottesaus
- » Kerriesaus
- » Cocktailsaus
- » Barbecuesaus
- » Knoflooksaus wit/bruin
- » Satésaus

RAUWKOST

- » Bleekselderij
- » Barbecuesalade
- » Poldersalade

SALADES

- » Huzarensalade uit eigen keuken
- » Kriebelsalade
- » Pastasalade

BROOD

- » Kruidenboter
- » Stokbrood