Geen barbecue? Geen probleem!

Bij aankoop van één van onze mooie pakketten kunt u tevens een barbecue reserveren. Bestel en reserveer wel op tijd!

Ook bezorgen we desgewenst.

Toebehoren

De barbecue leent u gratis, bij aankoop van uw barbecuevlees (mits schoon retour). Exclusief brandstof, gas of houtskool.

- Statafels (te huur) per stuk **5.00**
- Borden, bestek & servetten per persoon **1,00**
- Partytent, (te huur) keuze uit diverse afmetingen per stuk vanaf **25,00**

Barbecuetips

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. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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 (48-55 graden)
    2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
    3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
    4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke BBQ begint bij de Keurslager

Stornebrink, *keurslager*
Zuidkade 34, Drachten
tel. 0512-512285
www.stornebrink.keurslager.nl

Verstand van lekker VLEES

Stornebrink, *keurslager*
Zuidkade 34, Drachten
tel. 0512-512285
www.stornebrink.keurslager.nl

Verstand van lekker VLEES

Barbecue Populair

- Varkenssaté
- Kipsaté
- Shaslick
- Gemarineerd speklapje
- BBQ-worstje

Per persoon **7,25**

Barbecue de Luxe

- Varkenshaassaté
- Rundersteak
- Gemarineerd filetlapje
- Solo mio spies
- Lamskotelet

Per persoon **11,75**

Kinderpakket

- Kinderspies
- Hamburger
- Frikandel
- BBQ-worst

Per persoon **5,50**

BEKIJK ONZE WEBSITE VOOR MEER RECEPTEN

Buurt barbecue

- Saté
- Shaslick
- Hamburger
- BBQ-worst of gemarineerde speklap
- Sparerib of karbonade

Per persoon **7,25**

Barbecue Compleet pakket

- Rundvleessalade
- Scharrelsalade
- Vers fruitsalade
- 3 koude sauzen
- Kruidenboter
- Stokbrood

Per persoon **7,50**

Fries Barbecue pakket

- Friese gehaktburger
- Varkenssaté
- Kip op stok
- Droge worst spies
- Gemarineerde karbonade

Per persoon **8,25**

Stoer vlees voor de fijnproever

- Cote du boeuf
- Ribeye
- T-bone steak
- Picanha
- Tomahawk
- Entrecote
- Ribroast
- Procureur
- Varkensfilet

Een greep uit ons luxe assortiment

- Procureurspies honingmosterd
- Italiaanse spies
- Procureur speksaté
- Droge worst spies
- Wâldhamspies
- Italiaanse mini barbecuerollade
- Spaanse mini barbecuerollade
- Schuitje met varkenshaas en roombrie
- Schuitje met lamsrack
- Schuitje met beenham honingmosterd
- Schuitje kip lekker
- Mini paprika
- Lams dikke lende
- Lamsrack
- Witvisspies
- Gamba's groene kruiden
- Zalmspies
- Zalmpakketje

Vegetarisch assortiment

- Groenteburger
- Hamburger
- Groentespies
- Maïskolf
- Courgette- of mangoschuitje

Cadeautip!

DE KEURSLAGER CADEAUKAART

Keur partypan "lekker anders"

Met z'n allen rond de grote koekenpan en dan lekker roerbakken, met verschillende soorten reepjesvlees, roerbakgroenten, en andere lekkernijen. Kortom `n hele grote buitengourmet.

- Vier verschillende soorten gekruid reepjesvlees (rund, varken, kip per persoon 350 gram)
- Diverse soorten groenten (o.a. prei, ui, taugé)
- Champignons en paprika
- Gekruide krielaardappeltjes
- Tortilla`s
- Kartoffelsalade
- Vruchtensalade
- Drie soorten sauzen
- Stokbrood en kruidenboter

Per persoon **22,50**

KEURSLAGER