

Greep uit het assortiment

- Zalmbrochette
- Scampibrochette
- Lamskoteletjes
- Carpacciospies
- Tandorispies
- Cajunspies
- Piri Piri spies
- Houthakkersteak

Salades

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Pastasalade

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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke
BBOQ
begint bij de Keurslager



Keurslagerij Valent

Gravenstraat 187, 4567 AD Clinge, 0114-312116
info@valent.keurslager.nl
www.valent.keurslager.nl



Keurslagerij Valent

Gravenstraat 187, 4567 AD Clinge, 0114-312116
info@valent.keurslager.nl
www.valent.keurslager.nl



BBQ Pakket "Standaard"

- Hamburger
- Saté
- BBQ worstje
- Voorgegaarde drumstick
- Karbonade
- Shaslick

p.p. **7⁵⁰**
All-in p.p. **13⁰⁰**

BBQ Pakket "Exclusief"

- BBQ Steak
- Shaslick
- BBQ worstje
- Saté
- Gemarineerd filetlapje

p.p. **8⁵⁰**
All-in p.p. **14⁰⁰**

BBQ Pakket "Clinge"

- Gemarineerde sparerib
- Hawaiï-spies
- Gemarineerde kipfilet
- BBQ Steak

p.p. **8⁰⁰**
All-in p.p. **13⁵⁰**



BEKIJK ONZE WEBSITE
VOOR MEER RECEPTEN

BBQ Pakket "Budget"

- Hamburger
- BBQ worstje
- Saté

p.p. **3³⁰**
All-in p.p. **8⁸⁰**

BBQ Pakket "For Real Men"

- Hamburger
- Saté
- Sparerib
- BBQ worstje
- BBQ Steak

p.p. **8⁵⁰**
All-in p.p. **14⁰⁰**

BBQ Pakket "For Lady's"

- BBQ Steak
- Saté
- Gemarineerde kipfilet

p.p. **6⁰⁰**
All-in p.p. **11⁵⁰**

BBQ Pakket "Valent"

- Lamsrack
- BBQ Steak
- Carpaccio spies
- Saté
- Scampi brochette

p.p. **11⁵⁰**
All-in p.p. **17⁰⁰**

BBQ Pakket "Degustatie"

(500 gram vlees in kleinere porties)

- BBQ Steak
- Saté
- Kipfilet
- Sparerib
- BBQ worstje
- Lamskotelet
- Varkenshaasje
- Voorgegaarde drumstick

p.p. **13⁰⁰**
All-in p.p. **18⁵⁰**

All-in BBQ

(in combinatie met een BBQ Pakket)

- Diverse soorten groenten
- Huzarensalade
- Cocktail-, Ananas-, Champignon-, en Knoflooksaus
- Satésaus
- 3 soorten brood

p.p. **5⁵⁰**

BBQ Pakket "Vegetariër"

- Vegetarische shaslick
- Groenteburger
- Vegetarische hamburger

p.p. **6⁰⁰**

Vegetariër "All-in"

- BBQ Pakket Vegetariër
- Diverse soorten groenten
- Aardappelsalade
- Cocktail-, Ananas-, Champignon- en Knoflooksaus
- Satésaus
- Stokbrood

All-in p.p. **11⁵⁰**



Kids BBQ

- Kinder-spies
- Hamburger
- Saté
- Kindersurprise

p.p. **4⁵⁰**

Kids BBQ "All-in"

- Kids BBQ vleespakket
- Kindersurprise
- Stokbrood
- Mayonaise en Ketchup

p.p. **5⁵⁰**

Geen BBQ?

Geen probleem!

Bij aankoop van één van onze mooie pakketten voor min. 6 personen, kunt u tevens een BBQ reserveren. Deze leent u gratis, mits schoon retour, inclusief brandstof, gas. Bestel en reserveer wel op tijd, want vol=vol.



Cadeautip!
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

