

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 voorgegaarde producten zoals:
worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaats nooit een brandende barbecue!



BARBECUE

• DE ULTIEME BELEVING •

De grill mag weer aan! Als de BBQ eenmaal lekker warm is, gaat er natuurlijk niets boven een heerlijk stukje kwaliteitsvlees op het rooster. Wij voorzien u graag van de meest heerlijke BBQ producten. Ontdek ons assortiment en vraag gerust naar al onze mogelijkheden.

Voor
de échte
liefhebber!

BBQ PAKKETTEN

BBQ pakket 'STANDAARD'

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

per persoon **8⁰⁰**
 All-in per persoon **14⁰⁰**

BBQ pakket 'EXCLUSIEF'

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

per persoon **9⁰⁰**
 All-in per persoon **15⁰⁰**

BBQ pakket 'CLINGE'

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

per persoon **8⁵⁰**
 All-in per persoon **14⁵⁰**

BBQ pakket 'FOR REAL MEN'

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

per persoon **9⁰⁰**
 All-in per persoon **15⁰⁰**

BBQ pakket 'FOR LADY'S'

- BBQ Steak
- Saté
- Gemarineerde kipfilet

per persoon **6⁵⁰**
 All-in per persoon **12⁵⁰**

BBQ pakket 'VALENT'

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

per persoon **12⁰⁰**
 All-in per persoon **18⁰⁰**

BBQ pakket 'DEGUSTATIE'

- BBQ Steak
- Saté
- Gemarineerde kipfilet
- Sparerib
- BBQ worstje
- Lamskotelet
- Varkenshaasje
- Voorgegaarde drumstick

per persoon **14⁰⁰**
 All-in per persoon **20⁰⁰**

BBQ pakket 'BUDGET'

- Hamburger
- BBQ worstje
- Saté

per persoon **3⁸⁰**
 All-in per persoon **9⁸⁰**

ALL-IN BBQ

(in combinatie met een BBQ pakket)

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

per persoon **6⁰⁰**

BBQ pakket 'VEGETARIËR'

- Vegetarische shaslick
- Groenteburger
- Vegetarische hamburger

per persoon **6⁵⁰**

VEGETARIËR ALL-IN

- BBQ pakket Vegetariër
- Diverse soorten groenten
- Aardappelsalade
- Cocktail-, Ananas-, Champignon- en Knoflooksaus
- Satésaus
- Diverse soorten brood

per persoon **12⁵⁰**

KIDS BBQ

- Kinderspies
- Hamburger
- Saté
- Kindersurprise

per persoon **5⁰⁰**

KIDS BBQ ALL-IN

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

per persoon **6⁰⁰**

GREEP UIT HET ASSORTIMENT

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

SALADES

- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- Pastasalade

GEEN BBQ? GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van een van onze mooie pakketten voor min. 8 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.

