

[LUID DE ZOMER IN
MET DE KEURSLAGER]



KEURSLAGER

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Meulepas, *keurslager*



Beste BBQ-liefhebber,

Het seizoen is weer aangebroken, we gaan weer lekker buiten eten. En wat is er nu lekkerder dan met een goed gezelschap te genieten van heerlijk vlees op de BBQ?

Wij komen de complete pakketten graag bij u thuis bezorgen vanaf 15 personen is dit gratis. Ook bezorgen wij gratis boven de € 200,00 en binnen 20 km rondom Boxmeer. Ook krijgt u vanaf 15 personen gratis borden en bestek en een gasbarbecue in bruikleen. Onder de 15 personen berekenen wij € 25,00 extra.

Ook dit jaar adviseren wij je graag. Ga je dit jaar voor de traditionele hamburger, klassieke spies of ben je een échte BBQ-expert en worden er, low en slow, mooie stukken groot vlees op de barbecue gegaard.

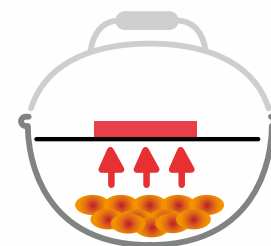
Wij hopen je weer volop te inspireren! Vraag ons gerust naar alle BBQ-mogelijkheden.

Hartelijk groet, Keurslager Meulepas

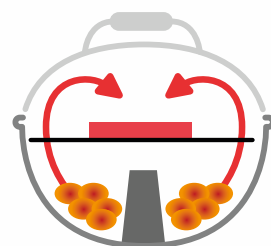
INHOUDSOPGAVE

BUURT BBQ	3
ZIGEUNER COUNTRY	4
SMOKEY JOE SUPER	5
VLEES-VISPAKKETTEN	6 & 7
TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE	8

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 ER PAL BOVEN. 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!

BUURT BBQ

BUURT BBQ

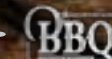
- Souvlaki
- Gemarineerde speklap
- Filet Avignon
- Hamburger
- BBQ- worst
- Kipfilet
- Saté
- Drumstick
- Vleessalade (niet opgemaakt)
- Huissalade
- Pastasalade
- Komkommersalade
- Bonensalade
- Satésaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Stokbrood en kruidenboter

Assortiment van 8 soorten,
4 stuks per persoon

per persoon

14⁰⁰

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR BBQ RECEPTEN



DE KEURSLAGER BARBECUE PAKKETTEN

ZIGEUNER COUNTRY

Assortiment van 10 soorten,
5 stuks per persoon

- Souvlaki
- Gemarineerde speklap
- Filet Avignon
- Hamburger
- Wave
- BBQ worst
- Kipfilet
- Saté
- Drumstick
- Shaslick

- Rundvleessalade (opgemaakt)
- Huissalade
- Pastasalade
- Komkommersalade
- Bonensalade
- Fruitsalade
- Satésaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Stokbrood en kruidenboter

Per persoon **18⁰⁰**



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 DIKSTE
GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JE
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

SMOKEY JOE SUPER

Vleessoorten (assortiment van 12 soorten vlees,
5 stukjes per persoon)

- De Smokey Joe (kipfilet omwikkeld met Brabantse rauwe ham)
- Shaslick (van het huis)
- Haas op stok (varkenshaasmedaillons omwikkeld met spek)
- Procureursteak (procureur gekruid met Avignon)
- Wave (verse kipfilet met stukjes ananas)
- Varkenshaassaté
- Rundersteak
- Kipfilet mystery (verse kipfilet gem. Indian mystery)
- Baconsteak (speciaal gekruid gehakt omwikkeld met bacon)
- Filet Avignon
- Entrecote met kruidenboter
- Spareribs (met goud* bekroond)

Rauwkost

- Griekse koolsalade
- Bonensalade
- Komkommersalade
- Huissalade
- Tricoloresalade

Salades

- Rundvleessalade rijkelijk opgemaakt
- Aardappelsalade

Sausjes (4 soorten)

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Satésaus
- Piri-pirisau

Extra's

- Stokbrood
- Kruidenboter

Per persoon **21⁰⁰**

CADEAUTIP!
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



VANAF 15 PER.
IS BEZORGEN EN
OPHALEN GRATIS.
VRAAG NAAR DE
MOGELIJKHEDEN!

Laat uw BBQ producten bezorgen!

SURFING TURF

Assortiment van 10 soorten
5 stuks per persoon, waarvan 2 delen vis.

Vleessoorten:

- Souflaki
- Filet Avignon
- Hamburger
- Gemarineerde speklap
- Gemarineerde kipfilet
- BBQ-worst

Vissoorten

- Zalmburger
- Witvispies
- Gambaspies
- Gevulde sardine

4 soorten rauwkost:

- Overheerlijke huisgemaakte rauwkostsalade
- Seizoensalade

3 soorten sausjes:

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Ravigottesaus

Daarbij komt nog:

- Rundvleessalade (opgemaakt)
- Fruitsalade
- Stokbrood met kruidenboter

Per persoon **21⁰⁰**

SURFING TURF DE LUXE

Assortiment van 10 soorten. 5 stuks per persoon
waarvan 2 delen vis

Vleessoorten

- Haas op stok
- Wave (kipfiletspies met ontbijtspek)
- Rundersteak
- Baconsteak
- Varkenshaassaté
- Shaslick van het huis

Vissoorten

- Kabeljauw Royal (kabeljauw bananenblad)
- Grilling Tuna (tonijnmoot)
- Surfende Zalm (zalm op cederhout)
- Grayfish gamba (gamba, rivierkreeftspies)

Rauwkost

- 4 overheerlijke huisgemaakte rauwkostsalades
- Seizoensalades

Sausjes

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Remouladesaus
- Ravigottesaus

Diversen

- Garnalensalade
- Fruitsalade
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Rundvleessalade rijkelijk opgemaakt

Per persoon **25⁰⁰**

TIP:
[KIK OP ONZE WEBSITE
VOOR DE LEKKERSTE
RECEPTEN!]

**Voor onze partypan en
diverse gourmetpakketten kunt
u terecht op onze website
www.meulepas.keurslager.nl**

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