

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 brikketten 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!

BBQ GROTE GROEPEN, INCLUSIEF KOK

Vanaf 50 personen

per persoon

15⁹⁵

- Op- en afbouw buffet (tafels incl. buffetrok)
- Borden, bestek, servetten, opscheplepels en tangen
- Alle afwas nemen we mee terug
- Advies en begeleiding vooraf
- Transportkosten

Kijk voor meer informatie op www.barbecuefeest.com

BARBECUE FEEST.COM
FULL SERVICE BARBECUE CATERING

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 je graag van de meest heerlijke BBQ producten. Ontdek ons assortiment en vraag gerust naar al onze mogelijkheden.



Bestel gemakkelijk in onze webshop!

BBQ PAKKETTEN

Basic BBQ

- 1 hamburger
- 1 worstje
- 2 stokje kipsate
- 1 varkensfiletlapje
- 1 speklapje

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Rauwkost
- Komkommer dille salade
- Vers fruit
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Knoflooksaus
- Satésaus
- Stokbrood en kruidenboter

Aantal personen:

per persoon **11⁹⁵**

Summer BBQ

- Hamburger / worstje
- 2 stokje kipsaté
- Kipfiletlapje / shaslick
- 1 speklapje
- Rundersteak / gamba-brochette

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Rauwkost
- Komkommer dille salade
- Vers fruit
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Knoflooksaus
- Satésaus
- Stokbrood en kruidenboter

Aantal personen:

per persoon **13⁹⁵**

BBQ de Luxe

- Hamburger
- 2 stokje kipsaté
- Kipfiletlapje / speklapje
- Shaslick / spare rib
- Zalmspies / pangasius spies
- 1 gamba-brochette

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Rauwkost
- Komkommer dille salade
- Vers fruit
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Knoflooksaus
- Satésaus
- Stokbrood en kruidenboter

Aantal personen:

per persoon **16⁹⁵**

Vis BBQ menu

- 1 zalmspies
- 1 botervis spies
- 1 pangasiuspies
- 1 gambabrochette
- 1 kabeljauwspies
- Zalmsalade opgemaakt met garnituur

Inclusief sauzen & salade selectie:

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Rauwkost
- Komkommer dille salade
- Vers fruit
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Knoflooksaus
- Satésaus
- Stokbrood en kruidenboter

Aantal personen:

per persoon **17⁹⁵**

Vegetarische BBQ

- Groenteschijf
- Hamburger
- Schnitzel
- Shaslick

Aantal personen:

per persoon **5⁹⁵**

SALADES ALS BIJGERECHT	PER PERS.	AANTAL	PRIJS
OPGEMAAKTE SALADES:	Per pers.		
Huzarensalade opgemaakt met garnituur	4,75		
Zalmsalade opgemaakt met garnituur	4,95		
SALADES IN BOWL:	Per stuk		
Huzarensalade bowl 1 kilo	9,00		
Zalmsalade bowl 1 kilo	9,90		
Italiaanse rauwkost bowl 1 kilo	9,00		
Komkommer dille salade bowl 1 kilo	9,00		
Vers fruitsalade bowl 1 kilo	9,50		
Pastasalade bowl 1 kilo	9,00		
Aardappelsalade bowl 1 kilo	9,00		

VLEES PRODUCTEN	PER STUK	AANTAL	PRIJS
RUNDVLEES			
Kogelbiefstuk ± 100 gram	2,50		
Pepersteak ± 100 gram	2,75		
Kogelbiefstuk steakhouse ± 225 gram	6,00		
Entrecote ± 250 gram	5,50		
RUNDVLEES SPECIALS			
T-bone steak ± 1 kilo	19,00		
rib eye steak ± 300 gram	8,50		
chateaubriand ± 1 kilo	55,00		
Cote de Boeuf ± 1,2 kg	19,95		
Bavette ± 1 kilo	19,50		
Tomahawk steak ± 1,3 kg	19,95		
Diamant haas ± 1,2 kg	32,50		

KALFS- EN LAMSVLEES			
Kalfsoester	4,00		
Kalfsentrecote	5,50		
Lamskarbonade dubbel	3,95		
Lamsrack heel ± 450 gram	15,50		
Lamsrack per rib	2,00		

VARKENSVLEES			
Filetlapje	1,40		
Procureur lapje	1,35		
Speklapje	1,25		
Satévlees per kilo (zelf rijgen)	12,95		
Houthakkerssteak	1,90		
Globespies	1,40		
Varkenshaassaté 2 x 75 gram	3,00		
Varkenshaas trio spies	2,75		

KIP			
Kipfilet	1,60		
Kip op stok naturel (met ontbijtspek)	1,95		
Kip op stok pesto (met ontbijtspek)	1,95		
Kipsaté 2 x 50 gram	1,70		
Kip shaslick	1,95		

EXTRA SERVICE:

Wilt u uw vlees gesorteerd op schalen: JA / NEE (meerprijs € 0,50 per pers.)
Wilt u uw bestelling in thermodozen: JA / NEE (gratis, borg € 25,- per doos)

VIS	PER STUK	AANTAL	PRIJS
Wilde zalmfilet in aluminium folie	4,50		
Zalmforel gevuld	5,95		
Vistrio op spies	2,95		
Gamba brochette	1,95		
VOORGEGAARD	PER STUK	AANTAL	PRIJS
Worstje	1,00		
Drumstick	1,40		
Sparerib 3 ribs	2,50		
Sparerib heel	6,95		
Kipsaté per stokje	1,35		
Hamburger	1,30		
Speenvarken voor spit (excl spit)	175,00		

VEGETARISCH	PER STUK	AANTAL	PRIJS
Worstje	1,25		
Hamburger	1,35		
Groenteschijf	1,35		
Schnitzel	1,35		
Shaslick	1,40		

EXTRA TOEBEHOREN:	PER STUK	AANTAL	PRIJS
Satésaus	2,75		
Knoflook-, zigeuner- en cocktail saus	3,95		
Kruidenboter	1,65		
Stokbrood heel	1,60		
Stokbrood gesneden	1,80		
5 tangen, 7 opscheplepels huur	3,50		
Barbecue op gas huur	10,00		
Barbecue op houtskool huur	10,00		
Barbecue weber kettle huur	10,00		
Schoonmaakkosten barbecue	15,00		
Gasfles gebruik per keer	10,00		
20 zwarte borden	9,00		
Mes/vork met servet in sachet p.st.	0,45		

Naam:

Adres:

Telefoon:

Emailadres:

Bestelling ophalen* / bezorgen**

Afwijkend adres bij bezorgen:

*) Kerkstraat dinsdag t/m vrijdag van 10.00-17.00 uur, zaterdag 09.00-15.00 uur. Op zondag ophalen om 11.00 uur op Lagestraat 11

**) Bezorgen in de route tussen 11.00-15.00 uur. Bezorgprijs is afhankelijk van de woonplaats, maar minimaal € 12,50

Retourbrengen of ophalen van de gehuurde materialen altijd de eerstvolgende werkdag

Cadeautip
De Keurslager
cadeaukaart

