



## tips&trucs

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. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. 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
  - 2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar
  - 3e varkensvlees en papillottes helemaal gaar
  - 4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.



## UW BBQ-SPECIALIST



### STANDAARD PAKKET

- ♦ 2 saté
- ♦ 1 drumstick
- ♦ 1 hamburger/worstje

v.a. 10 pers. 4,75 p.p.

v.a. 25 pers. 4,50 p.p.

### POPULAIR PAKKET

- ♦ 2 saté
- ♦ 1 drumstick
- ♦ 1 gem. karbonade
- ♦ 1 sjaslick

v.a. 10 pers. 7,25 p.p.

v.a. 25 pers. 7,00 p.p.

### LUXE PAKKET

- ♦ 2 saté
- ♦ 1 sjaslick
- ♦ 1 kipfilet
- ♦ 1 karbonade
- ♦ 1 pepersteak

v.a. 10 pers. 11,00 p.p.

v.a. 25 pers. 10,50 p.p.

### KINDERPAKKET

- ♦ 2 kip saté
- ♦ 1 hamburger/worstje
- ♦ 1 kinderspies

per kind 4,50

### COMBINATIE PAKKET

Huzarensalade, 3 x sauzen(1 warm, 2 koud), kruidenboter, stokbrood, voldoende bestek, bordjes, servetten en gebruik gasbarbecue

7,25 p.p.

### BARBECUE SCHOONMAKEN

25,- per stuk.

# ONS VLEES ASSORTIMENT:

- ♦ Kipsaté
- ♦ Super Kipsaté
- ♦ Varkenshaassaté
- ♦ Sjaslick
- ♦ Hawaiïspies
- ♦ Golfspies
- ♦ Kinderspies
- ♦ Biefstukspies
- ♦ Barbecueworst
- ♦ Hamburger
- ♦ Drumstick
- ♦ Speklap
- ♦ Herenstraatsteak 150 gram
- ♦ Varkenshaasmedaillon 100 gr.
- ♦ Filetlap (naturel of gemarineerd)
- ♦ Entrecote 200 gram
- ♦ Spare Ribs 200 gram
- ♦ Rib Eye 200 gram
- ♦ Peper Steak 100 gram
- ♦ Lamskotelet 100 gram
- ♦ Picanha 750 gram
- ♦ Cote de Boeuff 1000 gram
- ♦ T bone steak 1000 gram
- ♦ Shoarmasleetje
- ♦ Varkenshaasleetje
- ♦ Lamsracksleetje

