

INHOUDSOPGAVE

Kerntemperatuur	3
Vlees aan stuk op de BBQ	4-5
Complete BBQ pakketten	6-7
Overige pakketten en chef BBQ	8
Meer voor mannen	9
Gevulde koeltas & Hamburgerparty	10
Partypan menu's	11
Alles wat je nog moet weten	12

Bestel
BBQ
producten
via onze
webshop!

Beste BBQ-liefhebber,

Graag inspireren wij je met deze smaakvolle brochure op BBQ gebied. Maak kennis met ons assortiment en profiteer van diverse mogelijkheden om van je BBQ moment een echte smaakbeleving te maken.

Wij staan voor je klaar voor advies in productkeuze en bereiding. Heb je specifieke wensen? Wij denken graag met je mee.

Eet smakelijk!

Hartelijke groet,
Geert van Kraaij



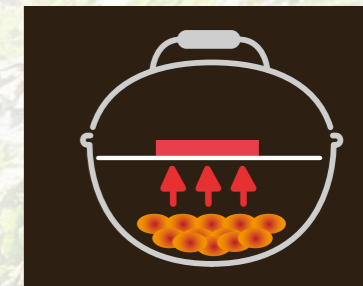
SCAN QR CODE
VOOR ACTUELE
PRIJZEN



2 GRILL & GENIET

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten onder voorbehoud.

BBQ LOW & SLOW



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 direct er bovenop. 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!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag ons naar de juiste kerntemperatuur voor het door jouw gekochte vlees. We hebben 3 verschillende temperatuurmeters in ons assortiment, dus er zit altijd wel iets voor je bij.

 **KIPVLEES**
GAAR 78°C

 **LAMSVLEES**
ROSÉ 55°C | LOW & SLOW 85°C - 90°C

 **VARKENSVLEES**
ROSÉ 55°C | LOW & SLOW 85°C - 90°C

 **RUNDEVLEES**
ROOD 42°C | ROSÉ 52°C | LOW & SLOW (DOORREGEN) 90°C - 95°C

 **KALFSVLEES**
ROSÉ 52°C | LOW & SLOW (DOORREGEN) 90°C

BESTEL VIA ONZE WEBSHOP

3



Vlees aan stuk op de BBQ



RUND- EN KALFSVLEES

SCHOTLAND SCOTCH PRIME BEEF (Black Angus)

Bavette Schotland	per kg	42,50
Cote de boeuf/riibroast	per kg	42,50
Tomahawk	per kg	44,50
Flat Iron steak	per kg	47,50
Diamanthaas	per kg	44,50

USA IBP TRUSTED MEAT (Black Angus)

Bavette IBP	per kg	65,00
-------------	--------	--------------

URUGUAY LA PRADERA (Hereford Grass Fed)

Rib-eye	per kg	49,50
Entrecote	per kg	39,50

URUGUAY LAS PIEDRAS (Angus 200 dagen Grain Fed)

Picanha	per kg	45,00
Rib-eye	per kg	56,95
Entrecote	per kg	54,95
Skirtsteak	per kg	45,00

NEDERLANDS DUBBEL DOEL

Brisket	per kg	26,95
Beefhammer	per kg	19,95
Short ribs	per kg	24,95

KALFSVLEES

Kalfs ribeye	per kg	45,90
Kalfs racks	per kg	44,90
Kalfs entrecote	per kg	45,90

VARKENSVLEES

HOLLAND PORK BEST

Procureur aan stuk	per kg	16,50
Boston Butt met zwoerd	per kg	15,00
Buikspek aan stuk	per kg	16,95
Spareribs dikbeveesd (zonder beenvlies)	per kg	16,95
Spareribs voorgebraden (zonder beenvlies)	per kg	19,90
Premium ribs (buik spareribs met veel vlees)	per kg	12,95
Spaakham (sous vide gegaard)	per kg	14,95
Oerhammetjes (gegrild)	per st.	4,00

IBERICO BELLOTTA

Preso	per kg	46,50
Pork Belly (spek aan stuk of lapjes)	per kg	22,90
Pork (Frenched) racks	per kg	46,50
Ribfingers	per kg	34,50
Spareribs (loin ribs)	per kg	22,90

LAMSVLEES

NIEUW ZEELAND/IERLAND

Lambout zonder been	per kg	29,50
Lambout met been	per kg	24,50
Lamsracks	per kg	59,50
Lamskotelet	per kg	35,00
Lamsnek	per kg	39,50

SPECIALS

Hertenbiefstuk	per kg	37,50
Struisvogelbiefstuk	per kg	49,50
Bizonbiefstuk	per kg	64,00
Bizon rib eye	per kg	64,00
Wildzwijnnekken Australië (voor wild pulled pork)	per kg	27,95
Magret de Canard - Frankrijk, eendenborstfilet, vetter	per kg	42,50
Filet de Canette - Hongarije, eendenborstfilet, tam	per kg	28,90
Veluwse scharrelkip - 1,2 kg	per st.	10,95
Maiskip - Frankrijk, 1,2 kg	per st.	13,50
Coquette -550-600 gram	per st.	12,95



Complete BBQ pakketten

BBQ PAKKET SUMMER VIBES

Stel zelf je vleespakket samen, per persoon 4 stuks vlees/vis naar keuze.

- » Hamburger, oven gegaard
- » Beefburger, puur rundvlees
- » Black Angus burger, puur Angus
- » BBQ worst
- » Curryworst
- » Kip BBQ worst Jalapeño/cheddar
- » Kip BBQ worst
- » Kipsaté - portie 2 stokjes
- » Varkenshaassaté - stokje 90 gram
- » Speklap, gekruid
- » Varkenshaaspincho
- » Spareribs, gebraden - portie 200 gram
- » Procureur, gemarineerd
- » Gyrosfiletlapje
- » Golfspies met gehaktballetjes
- » Shaslick, kip met paprika
- » Kipdijenfiletspies
- » Wave, kipfilet met ontbijtspek op stok
- » Kipfilet, gemarineerd
- » Biefstuk, gemarineerd of naturel
- » Pepersteak
- » Kipdrumstick, gebraden
- » Lamskotelet, gemarineerd
- » Groentespies
- » Scampispies, gemarineerd

Vanaf 15 personen minimaal 5 soorten vlees/vis

BBQ PAKKET TOP OF THE BILL

Stel zelf je vleespakket samen, per persoon 4 stuks vlees/vis naar keuze.

- » Rib-eye
- » Bavette
- » Entrecote
- » Bavettespies
- » Biefstuk, gemarineerd of naturel
- » Pepersteak
- » Biefstukspies
- » Mixed grill; biefstuk, varkenshaas en kip
- » Iberico Presa spies
- » Iberico speklap
- » Lamskotelet gemarineerd
- » Lamsracks - 2 stuks aan stok
- » Kipsaté - portie 2 stokjes
- » Varkenshaassaté - stokje 90 gram
- » Varkenshaaspincho
- » Speklap, gekruid
- » Spareribs, gebraden - portie 200 gram
- » Kipfilet, gemarineerd
- » Shaslick, kip met paprika
- » Kipdijenfiletspies
- » Wave, kipfilet met ontbijtspek op stok
- » Hamburger, oven gegaard
- » Beefburger, puur rundvlees
- » Black Angus burger, puur Angus
- » BBQ worst
- » Curryworst
- » Kip BBQ worst Jalapeño/cheddar
- » Kip BBQ worst
- » Groentespies
- » Scampispies, gemarineerd
- » Zalmmotenspies
- » Zalmmoot pesto-tomaat in aluminium bakje
- » Vistrío; Meerval, Zalm en Victoriabaars
- » Kabeljauw - in aluminium bakje

Vanaf 15 personen minimaal 5 soorten vlees/vis.

GARNITUUR SUMMER VIBES EN TOP OF THE BILL

- » Rundvleessalade met ei
- » Aardappelsalade met bieslook (vanaf 10 personen)
- » Huisgemaakte rauwkostsalades;
 - 2 soorten voor 4-7 personen
 - 3 soorten voor 8-14 personen
 - 4 soorten vanaf 15 personen
- » Rijkelijk gevulde pastasalade
- » Slamix met ei, ui, paprika, komkommer, tomaat, feta en mosterd/dille dressing
- » Vers gesneden fruitsalade van het seizoen
- » Stokbrood - mix wit, bruin en/of Bartkorn
- » Kruidenboter en aioli
- » Sausjes, keuze uit 4 soorten; satésaus, cocktailsaus, Smokey Joe BBQ saus, knoflooksaus, piri piri saus
NIET glutenvrij: American grillsaus of smulsaus.

* PAKKETTEN MET BBQ, BORDEN EN BESTEK BEVATTEN:

- » Borden, gemaakt van palmblad en CPLA bestek, beide volledig biologisch afbreekbaar. Met servet in pochette.
- » BBQ of reuze pan met gas incl. schoonmaak
- » BBQ bestek
- » Porseleinen borden en echt bestek? Dat kan, de meerprijs hiervoor is € 1,- incl. afwas.
- » Bezorgen tot 15 km gratis, 15-30 km € 10, 30 km of meer € 0,50 per km v.v.

BBQ PAKKET CLUBMENU

VLEES

Per persoon 4 stuks vlees naar keuze
Stel zelf je vleespakket samen!

- » Kipsaté - portie 2 stokjes
- » Hamburger, oven gegaard
- » BBQ worst
- » Kipfilet, gemarineerd
- » Speklap, gekruid
- » Gyrosfiletlapje
- » Spareribs, gebraden - portie 200 gram
- » Varkenshaaspincho

GARNITUUR

- » Rundvleessalade met ei
- » Rijkelijk gevulde pastasalade
- » Huisgemaakte rauwkostsalades;
 - 2 soorten voor 4-7 personen
 - 3 soorten vanaf 8 personen
- » Stokbrood - mix
- » Kruidenboter
- » knoflooksaus, cocktailsaus, satésaus en Smokey Joe BBQ saus

Vanaf 15 personen minimaal 5 soorten vlees.

PRIJZEN BBQ PAKKETTEN

	ZONDER BBQ, borden, bestek en zelf afhalen	MET BBQ, borden, bestek én met bezorgen en ophalen (zie * voor voorwaarden)
	vanaf 4 pers.	vanaf 15 pers.
Clubmenu	€ 18,95	€ 21,50
Summer vibes	€ 22,95	€ 25,50
Top of the bill	€ 26,95	€ 29,50
Losse BBQ huren < 15 pers (zie achterzijde)		

Bestellingen vanaf € 320,- worden gratis bezorgd, tot 15 km.



BBQ MENU I DON'T EAT MEAT

VEGA HOMEMADE

- › Luxe groentespies
- › Kaasburger Indian Mystery
- › Bietenburger Mexican madness
- › Gevulde paprika met geraspte kaas

GARNITUUR

- › Aardappelsalade met bieslook
- › Gekruide aardappelwedges in aluminium bakje
- › Huisgemaakte rauwkostsalades
- › Stokbrood met kruidenboter
- › Sausje(s)

per persoon **23,95**

Ben je vegan? Vraag dan naar de mogelijkheden

BBQ MENU KIDS

- › Hamburger, oven gegaard
- › BBQ worst
- › Marshmallow spies XXL
- › Kinderverrassing

per persoon **5,95**

BBQ MENU BUDGET

Te bestellen vanaf 4 personen

4 stuks vlees per persoon

- › Gyrosfiletlapje
- › Hamburger, oven gegaard
- › BBQ worst
- › Kipsaté, portie
- › Rundvleessalade
- › Stokbrood en kruidenboter

per persoon **13,95**

CHEF BBQ

Prijs per uur is € 56,50.
Starttarief minimaal 2 uur.

TOETJES TIP

Marshmallowspies XXL

€ 1,00

MEER VOOR MANNEN....

Wil je Summer vibes of Top of the bill met extra vlees voor dezelfde prijs? Dat kan. We halen de aardappelsalade, slamix en fruitsalade weg. Daarvoor in de plaats kun je per persoon **1 stuk vlees extra** bestellen.

Je krijgt dan:

- › 575 gram (5 stukken vlees per persoon)
- › Rundvleessalade
- › 2 soorten rauwkostsalade
- › Rijkelijk gevulde pastasalade
- › Knoflooksaus, cocktailsaus, Smokey Joe BBQ saus en satésaus
- › Stokbrood met kruidenboter en aioli

Speciale wensen?
wij helpen je graag!

Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?



8 GRILL & GENIET

BESTEL VIA ONZE WEBSHOP



Smullen in de tuin

BBQ SPECIALITEITEN

Kijk
op onze
website
voor BBQ
recepten!

BBQ KOELTAS AANBIEDING

- 4 x Wave, kipfilet met ontbijtspek op stok
- 4x Kipsaté - portie 2 stokjes
- 4x Varkenshaaspincho
- 4x Beefburger
- Rundvleessalade
- 2 Stokbroden
- Kruidenboter
- 3 sausjes

59,95



10 GRILL & GENIET

BBQ HAMBURGER PARTY

Vanaf 15 personen

BURGER KEUZE (2 stuks p.p.)

- Beefburger
- Ibericoburger
- Black angusburger
- Kipburger
- Diamantburger
- Bietenburger (Vega)
- Kaasburger (Vega)

TOPPINGS

- IJsbergsla en tomatensalsa
- Gekarameliseerde rode ui
- Cheddar kaas, geraspt
- Roombrie
- Bacon
- Tuinkruiden chutney
- Puntpaprika om zelf te grillen
- Pittige augurkenrelish

SAUZEN

- Smokey Joe BBQ saus
- American grillsaus
- Smulsaus

BROODJES

 (keuze, 2 p.p.)

- Witte bolletjes
- Bruine bolletjes
- Maisbroodjes om zelf af te bakken

SALADES

- Pastasalade
- Rundvleessalade
- 3 Huisgemaakte rauwkostsalades

Inclusief BBQ, palmbladborden en CPLA bestek

Bezorgen/ophalen zie achterzijde.

per persoon **18,95**

Partypan menu's



SCAN DE CODE VOOR
AL ONZE PARTYPANNEN

Heb jij al gehoord van ons partypan concept?

Wij hebben verschillende partypan menu's van maaltijd tot snackpan.

Denk ook eens aan lasagne, döner kebab, tagliatelle of pulled pork.

Voor ons complete assortiment scan de QR-code.

Partypan grillsnacks

Partypan shoarma

Partypan Oosters

Partypan sate

Partypan warme beenham

Partypan Pulled chicken



GLUTEN

HUISGEMAAKT, WEL ZO LEKKER!

Bij ons in de Keurslagerij maken we zoveel mogelijk zelf. Ook de sauzen, rauwkosten en salades. Zo weten we precies wat er in gaat en hoe het smaakt. Kwaliteit gegarandeerd! Daarnaast zijn wij (bijna) volledig glutenvrij. Onbezorgd genieten dus voor iedereen. Alle allergenen (van elke BBQ of menu) zijn terug te vinden in onze webshop.

WEBSHOP

Bestellen kan eenvoudig via onze webshop. Ga naar het kopje 'BARBECUE' via webshop.vankraaij.keurslager.nl.

Daar vind je ons BBQ-assortiment waar je direct kunt bestellen. Kom je liever naar onze winkel om daar te bestellen? Dat mag natuurlijk ook, we helpen je graag!

BORDEN EN BESTEK

VOLLEDIG COMPOSTEERBAAR

Huh, kan dat? Jazeker kan dat, onze wegwerp-borden zijn namelijk gemaakt van natuurlijk gevallen palmladeren en ons CPLA bestek is gemaakt van zetmeel uit maïsplanten. Na gebruik kun je het zo in de GFT afvalbak gooien. Milieubewust maar ook lekker handig dus. Per set **€ 0,95**

BEZORGEN EN OPHALEN

Bij besteding vanaf
Tot 15 km
15 - 30 km
> 30 km

€ 320,-
GRATIS
€ 10,-
per km vice versa **€ 0,50**

BBQ HUREN?

Wanneer je vlees bij ons besteld kun je indien gewenst ook een BBQ bij ons huren.

BBQ klein	4-9 pers.	€ 25	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ middel	10-25 pers.	€ 40	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ groot	25-40 pers.	€ 50	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ pan klein	10-19 pers.	€ 35	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ pan groot	20-50 pers.	€ 75	Inclusief gas en schoonmaak
Palmbord + CPLA bestek + servet	1 setje	€ 0,95	
Porseleinen bord + RVS bestek + servet	1 setje	€ 1,50 € 1,00	Inclusief afwas Exclusief afwas



SCAN QR CODE
VOOR ACTUELE
PRIJZEN



KEURSLAGER

Van Kraaij, keurslager

Pastoor van Winkelstraat 13, Schaijk
Tel. 0486-461219
webshop.vankraaij.keurslager.nl

