

BEWAAREXEMPLAAR



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*



INHOUDSOPGAVE

Kerntemperatuur	3
Vlees aan stuk op de BBQ	4-5
Complete BBQ pakketten	6-8
Overige pakketten en chef BBQ	9
Gevulde koeltas	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**



Check de KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermo-meter. 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 | GAAR 70°C | LOW & SLOW 85°C - 90°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 55°C | GAAR 70°C | LOW & SLOW 85°C - 90°C



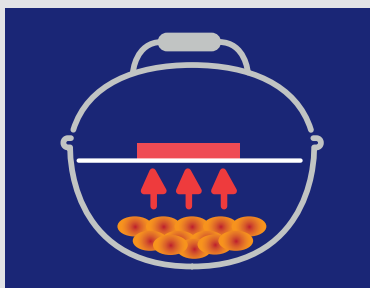
RUNDVLEES
ROOD 42°C | ROSÉ 52°C | GAAR 70°C |
LOW & SLOW (DOORREGEN) 90°C - 95°C



KALFSVLEES
ROSÉ 52°C | GAAR 70°C | LOW & SLOW (DOORREGEN) 90°C

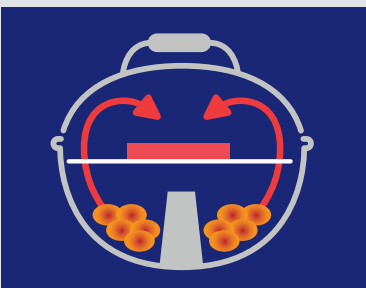
BBQ LOW & SLOW

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:



perfecte methode voor grote stukken vlees die een langere gaartijd nodig hebben, zoals rollade en kip!



RUND- EN KALFSVLEES

Schotland Scotch Prime Beef (Black Angus)

› Brisket	per kg	26,95
› Short ribs	per kg	29,95
› Bavette Schotland	per kg	44,50
› Cote de boeuf/riibroast	per kg	44,50
› Tomahawk	per kg	46,50
› Flat Iron steak	per kg	47,50
› Diamanthaas	per kg	47,50

Uruguay La Pradera (Hereford Grass Fed)

› Rib-eye	per kg	52,50
› Entrecote	per kg	46,50

Uruguay Las Piedras (Angus 200 dagen Grain Fed)

› Picanha	per kg	48,50
-----------	--------	-------

Nederlands Dubbel doel

› Beefhammer	per kg	24,95
--------------	--------	-------

VARKENSVLEES

Holland Pork Best

› Procureur aan stuk	per kg	17,50
› Boston Butt met zwaard	per kg	15,00
› Buikspek aan stuk	per kg	17,50
› Spareribs dikbeveleesd	per kg	16,90
› Spareribs voorgebraden	per kg	19,90
› Premium ribs (buik spareribs met veel vlees)	per kg	14,95

Iberico Bellotta

› Presa	per kg	48,50
› Pork Belly (spek aan stuk of lapjes)	per kg	27,50
› Pork (Frenched) racks	per kg	46,50
› Ribfingers	per kg	37,50
› Spareribs (loin ribs)	per kg	22,90



Vlees aan stuk op de BBQ



LAMSVLEES

Nieuw Zeeland/Ierland

› Lamsbout zonder been	per kg	29,50
› Lamsbout met been	per kg	24,50
› Lamsracks	per kg	59,50
› Lamskotelet	per kg	39,90

SPECIALS

› Hertenbiefstuk	per kg	42,50
› Wildzwijnnekken Australië (voor wild pulled pork)	per kg	32,50
› Magret de Canard - Frankrijk, eendenborstfilet, vetter	per kg	42,50
› Filet de Canette - Hongarije, eendenborstfilet, tam	per kg	28,90
› Veluwe scharrelkip - 1,2 kg	per stuk	12,95
› Maiskip - Frankrijk 1,2 kg	per stuk	13,50
› Coquette - 550/600 gram	per stuk	11,00

Complete BBQ pakketten

BBQ PAKKET SUMMER VIBES

Kies het vlees/vis dat je lekker vindt, 4 stuks vlees/vis p.p.
Het pakket is inclusief garnituur zoals hieronder omschreven.

- › 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 invullen.

BBQ PAKKET TOP OF THE BILL

Kies het vlees/vis dat je lekker vindt, 4 stuks vlees/vis p.p.
Het pakket is inclusief garnituur zoals hieronder omschreven.

- › 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
- › Kip BBQ worst Jalapeño/cheddar
- › Kip BBQ worst
- › Groentespies
- › Scampispies, gemarineerd
- › Zalmmotenspies
- › Zalmmoot pesto-tomaat in aluminium bakje
- › Vistrio; Meerval, Zalm en Victoriabaars
- › Kabeljauw - in aluminium bakje

Vanaf 15 personen minimaal 5 soorten vlees/vis invullen.

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;
 - Satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus,
 - BBQ saus, piri piri saus, Smokey Joe saus
 - NIET glutenvrij:** American grillsaus of smulsaus.

PRIJZEN BBQ PAKKETTEN

	ZONDER BBQ, borden, bestek en zelf afhalen vanaf 4 pers.	MET BBQ, borden, bestek én met bezorgen en ophalen (zie * voor voorwaarden) vanaf 15 pers.
Summer vibes	€ 24,50	€ 26,95
Top of the bill	€ 28,95	€ 31,50
Losse BBQ huren < 15 pers (zie achterzijde)		

* PAKKETTEN MET BBQ, BORDEN EN BESTEK BEVATTEN:

- › Borden, gemaakt van palmbblad 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, 15-25 km € 10, 25 km of meer € 0,50 per km v.v.



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 met ei**
- › **Huisgemaakte rauwkostsalades;**
 - 2 soorten voor 4-7 personen
 - 3 soorten voor 8-14 personen
 - 4 soorten vanaf 15 personen
- › **Rijkelijk gevulde pastasalade**
- › **Stokbrood – mix wit, bruin en/of Bartkorn**
- › **Kruidenboter en aioli**
- › **Satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus, BBQ saus**



BBQ CLUBMENU

Kies het vlees dat je lekker vindt, 4 stuks vlees p.p.
Het pakket is inclusief garnituur zoals hieronder omschreven.

- › 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 wit, bruin en/of Bartkorn
- › Kruidenboter
- › Satésaus, knoflooksous, cocktailsaus, BBQ saus

Vanaf 15 personen minimaal 5 soorten vlees.

PRIJS BBQ CLUBMENU

	ZONDER BBQ, borden, bestek en zelf afhalen vanaf 4 pers.	MET BBQ, borden, bestek én met bezorgen en ophalen (zie * voor voorwaarden) vanaf 15 pers.
BBQ Clubmenu	€ 20,50	€ 22,95
Losse BBQ huren < 15 pers (zie achterzijde)		

* 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, 15-25 km € 10, 25 km of meer € 0,50 per km v.v.





TIP: Kijk op de achterzijde voor de huur van een BBQ

BUDGETPAKKET

Te bestellen vanaf 4 personen

- › Gyrosfiletlapje
- › Hamburger, oven gegaard
- › BBQ worst
- › Kipsaté – portie 2 stokjes
- › Rundvleessalade
- › Stokbrood en kruidenboter

per persoon **14,⁹⁵**



BBQ MENU I DON'T EAT MEAT

VEGA *Homemade*

- › Gevulde puntpaprika met geraspte kaas
- › Kaas- of bietenburger
- › Gevulde portobello - brie en honing
- › Ratatouille van verse groenten

Garnituur

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

Ben je vegan? Vraag dan naar de mogelijkheden

per persoon **25,⁷⁵**

BBQ MENU KIDS

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

per persoon **6,⁴⁵**

CHEF BBQ

Starttarief minimaal 2 uur.

Prijs per uur is **56,⁵⁰**

TOETJES TIP:
MARSHMALLOWSPIES XXL

1,²⁵

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

Incl. gratis koeltas

64,⁵⁰



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!

GLUTEN

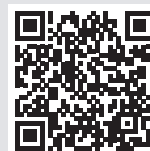
HUISGEMAAKT, WEL ZO LEKKER!

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.



Partypan menu's

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.



SCAN DE CODE VOOR
AL ONZE PARTYPANNEN

We hebben
keuze uit meer
dan 20 verschillende
partypannen,
voor elk
wat wils dus.





BORDEN EN BESTEK, VOLLEDIG COMPOSTEERBAAR

Huh, kan dat? Jazeker kan dat, onze wegwerpborden 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**

BBQ HUREN?

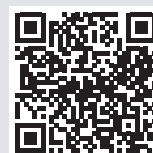
Wanneer je vlees bij ons besteld kun je indien gewenst ook een BBQ bij ons huren.

BBQ klein	4-9 pers.	€ 30,-	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ middel	10-25 pers.	€ 45,-	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ groot	25-40 pers.	€ 55,-	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ pan klein	10-19 pers.	€ 40,-	Inclusief gas en schoonmaak
BBQ pan groot	20-50 pers.	€ 100,-	Inclusief gas en schoonmaak
Palmladerbord + CPLA bestek + servet	1 setje	€ 0,95	
Porseleinen bord + RVS bestek + servet	1 setje	€ 1,50 € 1,00	Inclusief afwas Exclusief afwas

BEZORGEN EN OPHALEN

Bij besteding van	€ 320,-
Tot 15 km	GRATIS
15 - 30 km	€ 10,-
> 30 km	€ 0,50 per km vice versa.

SCAN QR CODE
VOOR ACTUELE
PRIJZEN



Van Kraaij, keurslager

Pastoor van Winkelstraat 13, Schaijk
☎ 0486-461219
www.vankraaij.keurslager.nl

