



BBQ
Buitengewoon
lekker

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:
 - 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!

Helemaal compleet maken?

Al vele jaren werken wij samen met 2 betrouwbare partners voor de verzorging van dranken, tafels, stoelen, tenten etc. Beide partners zijn perfect in staat uw party compleet te maken. Kijk gerust eens op hun website?

Partyverhuur De Meerpaal.

www.partyverhuurdemeerpaal.nl
Tel. 071-5018347

HS-events. www.hs-events.nl

Tel. 071-3315334

Wilt u liever een contactpersoon? Geen probleem. Wij nemen dit graag voor u uit handen.

Grote groepen of Pakket op Maat

Iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en u niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen. Van eenvoudig tot exclusief.

Glutenvrij of andere dieetwensen?

Voor een glutenvrije barbecue of eventueel andere dieetwensen kunnen wij speciale pakketten samenstellen. Geef aan wat uw wensen zijn en wij stellen een pakket op maat samen.

Voor ieder budget, het juiste pakket!

Bel ons gerust voor meer informatie en mogelijkheden. Tel. 071-3312312 of vraag online een offerte aan: www.vandermeer.keurslager.nl

Diversen

Plastic mes, vork, lepel en servet (per persoon) **0.35**
Porselein bord, ijzeren mes en vork en lepel, inclusief schoonmaak (per persoon) **1.25**
Binnen Nieuw Vennep, Lisse en Gemeente Kaag en Braassem is het bezorgen gratis. Voor levering buiten deze plaatsen kunnen bezorgkosten in rekening gebracht worden.

Barbecue (gas of kolen)

Vanaf 12 personen barbecuevlees kunt u, indien voorradig, een kolen of gasbarbecue lenen. Hiervoor berekenen wij geen kosten. U betaalt wel eventueel voor het gebruik van het gas of de kolen. Voor het schoonmaken van de barbecue berekenen wij 15.00 indien u de barbecue weer vuil inlevert.

- Kolen barbecue 4 zakken briketten **19.50**
- Gas barbecue incl. gas **19.50**
- Schoonmaakkosten barbecue **15.00**
- Barbecue toolset is inbegrepen bij de barbecue

* Reserveer tijdig u gewenste barbecue. Dit om teleurstelling te voorkomen. (uitsluitend bij afname vlees)

BBQ Buitengewoon lekker



Van der Meer, keurslager

Winkelcentrum Noordplein
Roelofarendsveen
Tel. 071-3313418

www.vandermeer.keurslager.nl

Winkelcentrum Getsewoud
Nieuw Vennep
Tel. 0252-622116



Volg ons
op facebook

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Cadeautip De Keurslager cadeaukaart

Ons assortiment

Ook dit jaar hebben we een mooi BBQ-assortiment in onze toonbank liggen. Hieronder een selectie. Andere wensen? Vraag het ons gerust, we denken graag mee!

BBQ pakket 'Budget'

- 2 stokjes kipsaté
- Hamburgers (voorgegaard)
- Barbecueworstje (voorgegaard)
- Drumstick (voorgegaard)

p.p. **5²⁵**

BBQ pakket 'Variatie'

Sortering van onze 10 populairste barbecueproducten

- Kipsaté
- Varkenshaassaté
- Hamburgers (voorgegaard)
- Barbecueworstjes (voorgegaard)
- Procureurlapjes (voorgegaard)
- Speklapjes
- Shaslick
- Hawaïspies
- Golfsticks
- Drumsticks (voorgegaard)

Small 4,5 stuks p.p. **6⁵⁰**

Medium 5 stuks p.p. **6⁹⁵**

Large 6 stuks p.p. **7⁹⁵**

Wenst u één van bovenstaande artikelen niet te ontvangen bij uw bestelling, geeft dit dan aan ons door. Dan houden wij daar rekening mee.

BBQ pakket 'Luxe'

- 2 stokjes varkenshaassaté
- Kalfsbiefstukspiesje
- Gemarineerd biefstukje
- Gemarineerd kipfiletje
- Lamsrack

p.p. **12⁵⁰**



BBQ pakket 'Kids'

- Kinderspies
- Barbecueworst
- Hamburger
- Kleurplaat en kleurpotloden

p.p. **3⁹⁵**

BBQ pakket 'Vis'

- Pangafilet
- Garnalenspies
- Victoriabaars
- Zalm kabeljauwspies
- Zeewolfknapzak

p.p. **12⁹⁵**

Vega pakket 'Budget'

- Vegetarische Burger
- Vegetarische Shaslick
- Vegetarische Saté
- Groentespies/pakketje

p.p. **7⁵⁰**

Vega pakket 'Luxe'

- Groentepakketje Provençaalse kruiden
- Gepofte aardappel met kruidenboter
- Tortilla gevuld met olijf en feta
- Fackelbrood

p.p. **12⁵⁰**

Bekijk onze website
voor meer recepten

All-in Pakketten

Natuurlijk kunt u ook gewoon kiezen voor één van onze All Inn pakketten. Wij bieden u een ruime keuze.

BBQ pakket 'All in Budget'

- Stokbrood met kruidenboter, tapenade en aioli
- 2 soorten salade (aardappel- en pastasalade)
- Diverse sausjes incl. satésaus
- 2 stokjes kipsaté
- 1 barbecueworstje
- 1 hamburger (voorgegaard)
- 1 drumstick (voorgegaard)
- Plastic bordje, bestek en servetten

p.p. **11⁰⁰**

BBQ pakket 'All in Variatiepakketten'

- Stokbrood met kruidenboter, tapenade en aioli
- 3 soorten salade (aardappel-, pasta met kip- en rauwkostsalade)
- Diverse sausjes incl. satésaus
- Een sortering van onze 10 populairste BBQ-artikelen, voor ieder wat wils:
 - Kipsaté
 - Varkenshaassaté
 - Barbecue hamburger
 - Barbecueworst
 - Procureurlapje
 - Speklapje
 - Shaslick
 - Kip Hawaïstick
 - Golfstick
 - Drumstick
 - Plastic bordjes bestek en servetten

'Small' (4,5 stuks p.p.)

13⁵⁰

'Medium' (5 stuks p.p.)

14⁰⁰

'Large' (6 stuks p.p.)

14⁹⁵

BBQ pakket 'All in Luxe'

- Stokbrood met kruidenboter, tapenade en aioli
- 3 soorten salade (buffetrundvlees salade, groene salade & fruitsalade)
- Diverse sausjes incl. satésaus
- 2 varkenshaassaté
- 1 gemarineerd biefstukje
- 1 kalfsbiefstukspiesjes
- 1 gemarineerde kipfilet
- 1 stukje lamsrack
- Plastic bordje, bestek en servetten

p.p. **21⁹⁵**

BBQ pakket 'All in Vega'

- Groentespies
- Vegetarische Burger
- Vegetarische Shaslick
- Vegetarische Saté
- Pastasalade
- Rauwkostsalade
- Aardappelsalade
- Satésaus, zigeunersaus, cocktailsaus, knoflooksaus
- Stokbrood met kruidenboter, tapenade en aioli
- Bordjes bestek en servetten

p.p. **14⁵⁰**

BBQ pakket 'All-in Vis'

- Gambaspies, gemarineerd met Spaanse peper en knoflook
- Pangafilet
- Victoriabaarsspiesje
- Zalm kabeljauwspiesje
- Zeewolfknapzak
- Aardappelsalade met spek en peterselie
- Rauwkost salade met komkommer, witte kool en paprika
- Pastasalade met kip, frisse bleekselderij en kerrie dressing
- Satésaus, zigeunersaus, cocktailsaus, knoflooksaus
- Stokbrood met kruidenboter, tapenade en aioli
- Plastic borden en bestek

p.p. **21⁹⁵**

Wilt u een pakket op maat?

Bel één van onze winkels of mail ons voor een offerte. Wij helpen u graag met het samenstellen van uw succesvolle barbecue. Mail naar catering@keurslagerijvandermeer.nl

Standaard assortiment

Shaslick - Kinderspies - Hamburger - Barbecueworst - Golfstick - Procureurlapje - Hawaï spies - Kip drumstick - Spareribs - Kip Shaslick - Gehaktlollies - Varkenshaassaté - Kipsaté - Speklapjes Bovenstaand assortiment is altijd voorradig.

Vegetarisch assortiment

Ook voor uw vegetarische gasten kunnen wij u van dienst zijn. Groenteschijf - Vegetarische hamburger - Groentespies - Vegetarische saté - Vegetarisch fackelbrood - Kartoffelsalade - Fruitsalade

Luxe BBQ Artikelen

Mixed Grill - Rib Eye - Entrecote - Gemarineerde biefstukjes - Zalmbrochettes - Garnalenspiesen - Lamshaasjes - Lamsfilet - Kalfsbiefstukspiesje

Sauzen

Satésaus - Cognacsaus - Knoflooksaus - Ravigottesaus - Zigeunersaus - Shoarmasaus - Smulsaus

Salades (op bestelling)

Barbecue/rauwkostsalade - Rundvleessalade - Kartoffelsalade - Huzarensalade - Kipkerriesalade - Zalmalade - Pastasalade - Vers fruitsalade

BBQ
Buitengewoon
lekker

