

Diversen

- gasbarbecue/pan
- sta tafels
- kok & bediening
- koelwagens
- borden
- houtskool barbecue
- buffettafels
- partytenten
- hot pot
- bestek

Wanneer u vlees bij ons koopt, kunt u GRATIS gebruik maken van een barbecue (mits schoon retour). Exclusief gas of houtskool.

Bezorgen/ophalen binnen Ruurlo € 10,00, buiten Ruurlo € 15,00 (op zon- en feestdagen in overleg).

Uiteraard kunt u ook uw eigen pakketten samenstellen. Alles is mogelijk. Inspireer ons of vraag ons om advies.

Voor de echte BBQ liefhebbers!

Rund

- Carpacciospies
- Cotê du Boeuf
- Rib-eyesteak

Kalfs

- Kalfsoester
- Kalfsentrecôte
- Kalfssteak

Kip

- Kipvleugeltjes
- Kipsaté
- Kipshaslick

Lam

- Lamskotelet
- Lamsrack
- Gemarineerde lamsbout

Barbecue tips

Een goede voorbereiding is het halve werk!

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. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. 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.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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:
 - 1° rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2° kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3° varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
 - 4° voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke

BBQ

begint bij de Keurslager



Keurslagerij Kuenen

Dorpsstraat 66, 7261 AX Ruurlo, 0573-451337
info@kuenen.keurslager.nl
kuenen.keurslager.nl



Keurslagerij Kuenen

Dorpsstraat 66, 7261 AX Ruurlo, 0573-451337
info@kuenen.keurslager.nl
kuenen.keurslager.nl



Barbecueën is een feest! Als u zorgt voor de gezelligheid, dan zorgen wij voor de lekkerste barbecuespecialiteiten op het rooster. En daar houdt het wat ons betreft niet op. Wij geven u graag smakelijke barbecuetips mee. Samen zorgen we ervoor dat uw barbecue een succes wordt!

Kidsbox p.p. 4²⁵

In een speciale 'kidsbox' voor kinderen tot 6 jaar:

- vlees lolly (voorgegaard)
- grillworst spiesje (voorgegaard)
- spekspiesje
- verrassing

Kidsbarbecue p.p. 3⁹⁵

Voor kinderen van 8 tot 12 jaar:

- kipsaté (voorgegaard)
- barbecueworstje (voorgegaard)
- grillburger (voorgegaard)
- grillworst-spies (voorgegaard)

Pakket "Ladies & Tapas" p.p. 9⁹⁵

Heerlijke smikkelbarbecue, gezellig met een drankje (vanaf 10 personen):

- knapzakje met vis
- Indische balletjes
- pincho's van kip
- kipvleugeltjes
- varkenshaas knoflook/dille
- rundvleessalade
- breekbrood met tomatentapenade

Groespakketten

Groepsbarbecuepakket "Basic" (voor 25 personen) 295⁰⁰

- 20 satéspiesen
- 20 grillburgers
- 20 barbecueworstjes
- 20 Italiaanse varkenssteaks
- 20 speklapjes
- 1 gasbarbecue (incl. gas)

Inclusief: Rundvlees-, kartoffel- en rauwkostsalade, saté-, knoflook-, smul- en grillsaus, vers afgebakken stokbrood en kruidenboter.

Groepsbarbecuepakket "Special" (20 personen) 375⁰⁰

- 15 Argentijnse kipspiesen
- 15 varkenshaassaté
- 15 sjaslickspiesen
- 15 grillburgers
- 15 runder-minutesteaks
- 15 Italiaanse varkenssteaks
- 15 biefstukspiesen
- 15 kerrie-barbecueworstjes
- 1 gasbarbecue (incl. gas)

Inclusief: Rundvlees-, kartoffel- en rauwkostsalade, saté-, knoflook-, smul- en grillsaus, vers afgebakken stokbrood en kruidenboter.

Pakket "Garnituur" p.p. 4⁵⁰

Met dit pakket is uw barbecue compleet (vanaf 4 personen):

- rundvleessalade
- kartoffelsalade
- rauwkostsalade
- saté-, knoflook-, smul- en grillsaus
- stokbrood en kruidenboter

Barbecuepakketten

Pakket 'Basic' p.p. 4⁹⁵

- stokje saté
- grillburger
- barbecueworst
- gemarineerd speklapje

Pakket "Populair" p.p. 6⁹⁵

- stokje saté
- shaslickspies
- barbecueworst
- grillburger
- gemarineerd speklapje

Pakket "Royaal" p.p. 8⁹⁵

- stokje saté
- Argentijnse varkenssteak
- grillburger
- hawaïspies
- runder-minutesteaks
- Italiaanse spies

Pakket "Luxe" p.p. 10⁹⁵

- biefstukspies
- sparerib 'smokey Joe'
- XL-karbonade
- SMS (Stoere Mannen Steak)
- hamburger 'pure'

Zonnige hapjes

(vanaf 4 personen)

- Palet van Italiaanse vleeswaren met schijven meloen
- Zomerse wraphapjes, gevuld met kip, zalm en naegelholt
- Spaanse Serranoham, chorizo, peppersnack en kaas

p.p. 4,95

p.p. 4,95

p.p. 4,95

BBQ – PAN menu 1 16⁹⁵

(vanaf 20 personen):

- 4 soorten vlees voor de barbecue
- 2 soorten roerbakvlees voor de pan
- Rundvlees-, kartoffel- en rauwkostsalade, saté-, knoflook-, smul- en grillsaus, vers afgebakken stokbrood en kruidenboter
- roerbakgroenten, aardappeltjes, champignons, uienringen, borden en bestek
- gebruik gasbarbecue en gaspan (exclusief schoonmaak)

BBQ – PAN menu 2 19⁹⁵

menu 1 aangevuld met:

- Ruurlose beenham
- Biefstukreepjes
- vers fruitsalade
- pastasalade

Wilt u op op party een kok en bediening? Dat kan! Wilt u graag dat wij de drankjes, glazen, de biertap of een tent verzorgen. Geen probleem.

U prikt een datum en wij doen de rest!

**BEKIJK ONZE WEBSITE
VOOR MEER RECEPTEN
EN BESTEL OOK VIA
ONZE BBQ-WEBSHOP**



Cadeautip!
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

