



Nog iets meer nodig?

Kijkt u eens op onze website voor ons non-food assortiment. Barbecues, partytenten, statafel, buffettafels etc. Natuurlijk kunnen wij u in onze winkel hier ook informatie over geven.

Slow cooking/groot vlees

Wij willen u graag informeren over de mogelijkheden van slow cooking en groot vlees op uw barbecue. Wij hebben prachtige stukken rundvlees zoals Cotê du Boeuff, sucade, rolade etc. Of wat dacht u van een lekkere zachte kalfslende of rollade of een heerlijke Iberico procureur of een complete varkensschouder. Geniet van de volle smaak van het vlees door de langzame bereidingswijzen.

Voor al u vragen over deze manier van bereiden bent u welkom in onze de winkel.

Barbecuebenodigdheden

In onze winkel hebben wij een groot assortiment aan sauzen, rubs, cocoskolen, rooksnippers, kookboeken, barbecue accessoires en natuurlijk ook barbecues.

Wij adviseren u graag vrijblijvend.

Barbecuetips

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:
1e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
4e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.



mmmm, Lekker sappig!



Barbecue ASSORTIMENT

Lekker BBQ-en met de Keurslager!



Gert Stronkhorst, keurslager

Amstelplein 75 - 1421 SB Uithoorn
Tel. 0297-530017 Fax 0297-568379
Email: info@gertstronkhorst.keurslager.nl
www.gertstronkhorst.keurslager.nl



Gert Stronkhorst, keurslager

Amstelplein 75 - 1421 SB Uithoorn
Tel. 0297-530017 Fax 0297-568379
Email: info@gertstronkhorst.keurslager.nl
www.gertstronkhorst.keurslager.nl



Cadeautip!
DE
KEURSLAGER
CADEAU-
KAART



Op onze website
vindt u vele
BBQ-recepten
en -tips.



Barbecuepakketten 2015

Barbecuepakket "Plus" € 6,95

- Ca. 400 gram p.p.
- Gemarineerd procureurlapje
 - Barbecueburger
 - Kipdrumstick of barbecueworstje
 - Kipsaté 80 gram gegaard

Barbecuepakket "Keur" € 9,95

- Ca. 500 gram p.p.
- Biefstukspies
 - Souvlakispies
 - Shaslick
 - Runderhamburger
 - Kipdrumstick of barbecueworstje

Barbecuepakket "Americain Style" € 10,95

- Ca. 500 gram p.p.
- Pepersteak
 - Gemarineerde kippendijenspies
 - Vleesfakkel
 - Baconburger
 - Sparerib

Barbecuepakket "Culinari" € 12,95

- Ca. 500 gram p.p.
- Diamondsteak
 - Varkenshaassaté
 - Zalm-steak
 - Lamsfiletspies
 - Gemarineerde kipfilet

Barbecuepakket "Kinderpret" € 3,50

- 1 Kidsburger
- 1 Kidsbarbecueworstje
- 1 Kipsaté gegaard 50 gram

Prijzen zijn exclusief gebruik barbecue.
Alle pakketten kunnen naar wens worden
opgemaakt of verpakt
(op luxe schaal/per persoon/per vleessoort).
Alle prijzen zijn onder voorbehoud.

Barbecue assortiment

Spiezen

- Mixed-Grill (biefstuk/varkenshaas/kipfilet gemarineerd ca.200 gram)
- Souvlakispies (gemarineerde varkenshaas met griekse kruiden ca.80 gram)
- Shaslick (biefstuk/varkenshaas/paprika/ui)
- Biefstukspies (gemarineerde biefstuk ca. 80 gram)
- Carpacciospies (gemarineerde biefstuk ca. 80 gram)
- Lamsfiletspies (gemarineerde lamsfilet ca. 50 gram)
- Kalfsspies (gemarineerd kalfsbiefstuk met olijven en zontomaat ca. 80 gram)
- Gambaspies
- Zalmspies

Saté

- Varkenshaassaté (stokje 80 gram)
- Kippendijensaté (stokje 80 gram)
- Kipfiletsaté (stokje 80 gram)
- Kipsaté gegaard (50 of 80 gram)

Hamburgers

- Runderhamburger
- Baconburger (rundvlees met plakje bacon ca. 100 gram p/st.)
- Barbecueburger (gegaard)
- Best Beef Burger (150 gram)

Steaks

- Pepersteak (ca. 100 gram p/st.)
- Bieslooksteak (ca. 100 gram p/st.)
- Minutesteak (ca. 100 gram p/st.)
- Rib-eye steak (ca. 200 gram p/st.)
- Entrecote (ca. 150 - 200 gram p/st.)
- Diamondsteak

Karbonade

- Schouderkarbonade (naturel/gemarineerd)
- Procureurlapje (naturel/gemarineerd)
- Ribkarbonade (naturel/gemarineerd)
- Varkensfiletlapje (naturel/gemarineerd)

Kip

- Drumstick gemarineerd (gegaard)
- Kipfilet (naturel/gemarineerd)

Lamsvlees

- Gemarineerde lamskoteletjes
- Lamsracks (naturel/gemarineerd)
- Lamskebab
- Lamsfiletspies

Barbecueworstjes

- Barbecueworstje (gegaard, rund/varkensvlees)
- Lamsmerquez (100% lamsvlees)
- Saucisse de Nelis (dun barbecueworstje gegaard)

Specials

- Cotè du Boeuff
- Iberico koteletten
- Bakplaatjes (diverse smaken)

Barbecuecatering

Barbecuecatering vanaf 15 personen.

Voor de totaal verzorgde barbecue kunt u kiezen uit 5 menu's.

Wij verzoeken u de barbecue schoon terugbrengen. Indien wij de barbecue voor u schoonmaken berekenen wij u € 15,00 schoonmaakkosten.

GRATIS BEZORGING in Uithoorn.

Barbecuemenu "Royal" € 14,95 per persoon

- Vlees: 350 gram vlees per persoon.
U kunt kiezen uit:
Kipsaté gegaard 80 gram, barbecueworstje, kip drumstick, procureurlapje, sparerib, shaslick of barbecuehamburger.
- Salade: 250 gram salade per persoon.
U kunt kiezen uit:
Rundvleessalade, rauwkostsalade of aardappelsalade.
- Diverse sausen, stokbrood, tafelbrood, tapenade en kruidenboter.

Inclusief servetten en luxe disposable borden en bestek.
Gebruik van barbecue incl. gas, opscheplepels en tangen.

Barbecuemenu "Super" € 16,95 per persoon

- Vlees: 450 gram vlees per persoon.
U kunt kiezen uit:
Kipsaté gegaard 80 gram, barbecueworstje, kip drumstick, procureurlapje, souvlakispies, sparerib, shaslick, biefstukspies of runderhamburger.
- Salade: 300 gram salade per persoon.
U kunt kiezen uit:
Rundvleessalade, zalm- of rauwkostsalade, aardappelsalade of vers fruitsalade.
- Diverse sausen, stokbrood, tafelbrood, tapenade en kruidenboter.

Inclusief servetten en luxe disposable borden en bestek.
Gebruik van barbecue incl. gas, opscheplepels en tangen.

Barbecuemenu "de Luxe" € 18,95 per persoon

- Vlees: 400 gram vlees per persoon.
U kunt kiezen uit:
Carpacciospies, gemarineerde kipfilet, pepersteak, saucisse de Nelis (dun worstje), kippendijensaté, souvlakispies, lamfiletspies of gambaspies.
- Salade: 300 gram salade per persoon.
U kunt kiezen uit:
Rundvleessalade, zalm- of rauwkostsalade, aardappelsalade of vers fruitsalade.
- Diverse sausen, stokbrood, tafelbrood, tapenade en kruidenboter.

Inclusief servetten en luxe disposable borden en bestek.
Gebruik van barbecue incl. gas, opscheplepels en tangen.

Barbecuemenu "Tapas"

(mini spiesjes) € 19,95 per persoon
400 gram per persoon.

- Vlees en vis:
Lamsfilet, biefstuk, souvlaki, kipsaté, zalm en gamba.
- Salade: 300 gram salade per persoon.
Rauwkostsalade, rucola-tomaatsalade, kip-pestosalade en vers fruitsalade.
- Diverse sausen, stokbrood, tafelbrood, tapenade en kruidenboter.

Inclusief servetten en luxe disposable borden en bestek.
Gebruik van barbecue incl. gas, opscheplepels en tangen.

Barbecuemenu "Straat/vereniging" € 9,95 per persoon vanaf 25 personen

- Vlees: 300 gram per persoon.
Kipsaté gegaard 80 gram, barbecueworstje en barbecueburger.
- Salade: 200 gram salade per persoon.
Rundvleessalade, rauwkostsalade en aardappelsalade.
- Diverse sausen, stokbrood en kruidenboter.

Inclusief servetten en disposable borden en bestek.
Gebruik van barbecue incl. gas, opscheplepels en tangen.

Barbecuemenu "Kids" € 4,50 per persoon extra te bestellen voor de kinderen bij de overige barbecuemenu's.

- Vlees: Kidsburger, kidsbarbecueworstje en 1 kipsaté gegaard 50 gram
- Salade & brood: 100 gram salade en brood.

Kok en/of bediening.

- Kok en/of bediening bij uw barbecue is in overleg mogelijk.
- Bij barbecuemenu's vanaf 25 personen.
 - Indien kok/bediening beschikbaar is.
 - Kok en/of bediening (ma t/m zaterdag tot 17.00 uur € 37,50 per uur)
 - Kok en/of bediening (zaterdag vanaf 17.00 uur € 49,50 per uur)

De kosten voor het opbouwen, afbreken, bezorgen en ophalen zijn in overleg. Deze zijn afhankelijk van de locatie en afstand.

Alle prijzen zijn onder voorbehoud.

