

BEWAAREXEMPLAAR,
boordeval BBQ tips en
bereidingswijzen!

ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de Keurslager



Keulen, *keurslager*
Hulsberg

Bestel online via www.keulenkeurslager.nl



Altijd druk in de slagerij, maar als ik een keer een zondag niets te doen heb doe ik liever niets anders dan de FIK er in en lekker in de tuin met wat vrienden de Barbecue aansteken. Ik ben daarom erg trots op ons assortiment, in een zoektocht met Pap en Twan zijn we meer dan 3 jaar bezig geweest om het lekkerste vlees uit de wereld samen te stellen. We hebben geleerd dat je het vlees daarvandaan moet halen waar het oorspronkelijk ook vandaan komt, Chiana uit de Florence (Italië), Rubia gallega uit Galicië (Spanje) Montbeillarde uit de Jura (Frankrijk) en Wagyu uit Kagoshima (Japan), etc...

WHAT YOU FEED, THAT'S WHAT YOU EAT

Heel simpel en toch complex; "de smaak van het voer gaat in het vlees zitten". Het duurste van de koe is het voer, zo kun je een koe op een weiland zetten en lekker laten grazen, enkel heeft gras geen smaak voor de mens. Als je gaat bijvoeren met hoogwaardige granen zul je merken dat het vlees een romigere smaak krijgt en na het eten de smaak lekker lang blijft hangen. Daarnaast moet de boer kijken wanneer hij welke samenstelling van granen aan de

koe geeft, wordt de koe niet te vet of te mager, het afmesten van een koe kun je vergelijken met een diëtiste die een topsporter klaar wil maken voor de olympische spelen.

KRUIDEN VAN HET VLEES

Vleesrassen die 200 dagen of langer zijn graangevoerd, deze mag je nooit kruiden, geniet van de smaak van het vlees. Rubben doe je alleen bij lage temperaturen garen, anders verbranden de kruiden.

DE MAN OF DE VROUW?

Het vrouwelijk zoogdier bevat 15 tot 20% meer vet dan het mannelijk vlees. Dit extra vet heeft de vrouw namelijk nodig om zich zelf te voeden en eventueel de zuigeling. In vet zit smaak van het voer, en bepaald ook voor een groot gedeelte de sappigheid. Het mannelijk zoogdier maakt vanaf de pubertijd testosteron aan, waardoor krachtspijeren ontstaan, deze kracht spieren zijn minder mals. Conclusie de vrouw is malser, sappiger en smaakvoller.

MOOIE KORST

Wil je een mooie grillrand of -strepen, zorg dan dat het vlees droog is voordat het de barbecue op gaat. Dit kan door het vlees 1 uur van te voren uit de koeling te halen en ieder half uur droog te deppen met keukenpapier. Extra tip, inwrijven met zeezout of een beetje olijfolie.

OMDRAAIEN

Je draait pas vlees om, als het loslaat van het rooster, nooit aan het vlees trekken.

DE ENERGIEBRON

Gebruik houtskool geen briketten. Houtskool is verkoold hout en is natuurlijk, voordeel hogere verbran-

dingstemperatuur, nadeel gaan minder lang mee. Gebruik aanmaakwikkels en geen chemische troep!

SCHOONMAKEN VAN DE BARBECUE

Het is zo simpel, als je klaar bent met bakken direct warm nog met een staalborstel schoon schuren en klaar. Wacht je een dag, dan krijg je vanzelf een kater!

REVERSE SEAR (BEN METHODE)

- Neem de steak 1 uur van te voren uit de koeling, dep iedere half uur droog met keukenpapier.
- Doe de steak in alufolie, prik hier gaatjes in en doe hem in de oven op 50°C, gedurende 1 half uur per 2 cm.
- Dep de steak droog en zorg dat de BBQ of pan goed heet is. Schroei de steak aan beide kant goed aan (tot het vlees los laat van het rooster).
- Trancheren (haaks op de vleesdraad), beetje grof zeezoutkorrel erop en smullen maar.

VOORDELEN

1. Krokante buitenkost.
2. Huffer proof. Altijd gewenste kerntemperatuur, je kan dit eigenlijk niet te lang doen (wel te kort)
3. Vlees hoeft niet minimaal te rusten, de binnentemperatuur is op de juiste temperatuur.

DOOR "STICHTING NATIONALE BARBECUE WEKEN"

uitgeroepen tot
beste barbecue
slagerij van
nederland 2022!!!

VERS VLEES

Wij adviseren 3 tot 4 stukken vlees / vis per persoon. Voor kinderen kan je de helft nemen. Dit is een advies, u kunt beter inschatten of u te maken heeft met grote of kleine eters.

PORK

SOUVLAKI 'S	100 gram	1,79
HALSSTEAKS IN KETJAPMARINADE	100 gram	1,59
HALSSTEAKS PAPRIKAMARINADE	100 gram	1,59
VARKENSHAASBROCHETTE PROVENÇAALS	per stuk	2,45
SPEKLAPJES GEKRUID	100 gram	1,49
SPARERIBS VG PORTIE	100 gram	1,69
SPARERIBS VG HEEL	100 gram	1,49
VOORGEGAARDE HAMBURGERS	per stuk	1,45
VARKENSHAAS SOUVLAKI	per stuk	2,45

het gaat om de worst.

BBQ WORST NATUREL P/3	per stuk	2,85
BBQ WORST UI P/3	per stuk	2,85
BBQ WORST TEXAS STYLE P/3 (jalapeno en ceddar chees)	per stuk	3,75
BRATWURST XXL P/3	per stuk	4,95

kip

KIP BROCHETTE VG SATÉ	per stuk	2,65
KIP BROCHETTE VG MYSTERY	per stuk	2,65
DRUMSTICKS GEMARINEERD VG 2ST.	per stuk	3,95
KIPFILET VG 2ST	per stuk	3,80
KIPPENDIJEN LOUISIANA CAJUN	100 gram	1,29

Rund- en kalfsvlees

BIEF BROCHETTE ARGENTINA	per stuk	3,95
PAMPA BIEFSTUKJE	100gram	3,39
CARPACCIO SPIES MET ZWARTE TRUFFEL	100gram	4,45
HZA - RIBEYE GEMARINEERD	100gram	3,89

burger time

RUNDERHAMBURGER 100 gr.	per stuk	1,55
RUNDERHAMBURGER 180 gr.	per stuk	2,65
DRY AGED BURGER	per stuk	3,45
WAGYU BURGER (per twee)	2 stuks	7,00
VOORGEGAARDE HAMBURGERS	per stuk	1,45

fish

GEMARINEERDE ZALMFILET	per stuk	3.90
SCAMPI BROCHETTE MET KNOFLOOK	per stuk	3.95
ZALMFILET TERIYAKI	per stuk	5.95

vega / vegan

GEVULDE PORTOBELLO met kruidenkaas (VEGA)	per stuk	3.95
GROENTE BROCHETTE (VEGAN)	per stuk	2.85
GROENTE BULTJE (VEGAN)	per stuk	2.85
MAISKOLF SWEET EN SPICY (VEGAN)	per stuk	2.50
GEVULDE PUNTPAPRIKA MET PIKANTE KRUIDENKAAS (VEGA)	100 gram	1,89
GEVULDE COURGETTE MET KRUIDENKAAS EN SOEPGROENTE (VEGA)	per stuk	4,95
GEPOFTE AARDAPPEL GEVULD (VEGA)	per stuk	4,75

bbq pakketten

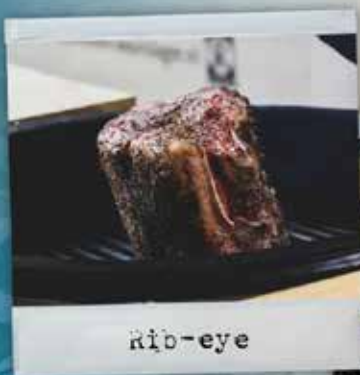
Zie pagina 6 voor de barbecuepakketten, deze zijn ook los bestelbaar.

bbq toebehoren

ZAK HOUTSKOOL 10 KG	per zak 25,00
ZAK GEDROOGD BEUKENHOUT EXTRA DRY	per zak 15,00
ZAK AANMAAKBLOKJES	per zak 2,95

side dishes

BBQ SALADESCHAAL (2-3 pers.)	per schaal 10,95
KOUDE SCHOTEL, PASTASALADE, KOOLWORTELSALADE, GRIEKSE BOERENSALADE, VERS FRUIT EN KRUIDENBOTER.	
TRIO SAUS BAKJE 3*100gr. (1schaal is voldoende voor 3 personen)	per schaal 3,95
STOKBROOD BBQ GEVULD (goed voor circa 4 personen) Gevuld met mozzarella, serranoham en ham Trevelez.	7,95
RUSTIEK STOKBROOD OM ZELF AF TE BAKKEN (advies 1 brood voor circa 4 pers.)	per stuk 2,50
HUISGEMAAKTE KRUIDENBOTER	per 100 gram 2,25



rib-eye



Rib cote

LOCAL BEEF (BELGISCHE WITBLAUW)

Is het ras voor super malse biefstuk, met weinig vet. Deze runderen lopen vrij uit aan de rand van het Danikerbos (Geleen) Op een ouderwetse potstal waar boer Winfried Hanssen het juiste voer selecteert voor een waanzinnige smaak en super malsheid. Het afmesten is een vak apart en Winfried is een echte koeien- diëtist.

ENTRECOTE	34.90 /kg
BAVETTE	30.90 /kg

picanha

		MALSHEID	SMARK
BELGISCHE WITBLAUW	31.90 /kg	***	*
CANADESE PRIME BEEF TRIPLE AAA*	39.80 /kg	**	**
WAGYU*	198.00 /kg	***	***

bavette

BELGISCH WITBLAUW	30.90 /kg
BLACK ANGUS SCHOTS (gras gevoerd)	36.90 /kg
BLACK ANGUS AUSTRALIË (ranger valley 200 days grain fett)*	62.90 /kg

tomahawk

Wij snijden de Tomahawks wat dikker, zodat je ze kan aanschroeien aan beide kanten en dan rechtop kan zetten, hierdoor wordt het bot warm en krijg je een indirecte verhitting en wordt het vlees rondom het bot ook mooi gaar.

HOLSTEINER*	35.90
BLACK ANGUS SCHOTS*	48.90
BLACK ANGUS CANADEES PRIME BEEF TRIPLE AAA*	58.90

Ribe eye

BELGISCH WITBLAUW	31,90 / kg
HEREFORD ZUID AMERIKA (Pampa weide gevoerd)*	38,90 / kg
BLACK ANGUS SCHOTLAND (gras gevoerd)*	49,90 / kg
BLACK ANGUS CANADEES PRIME BEEF TRIPLE AAA* (200 dagen graan gevoerd)*	58,90 / kg
BLACK ANGUS RANGERS VALLEY (270 dagen graan gevoerd)*	69,00 / kg

Wagyu Kagoshima

Niet vergelijkbaar met niet Japans wagyu, door 900 dagen graan voeren en bijvoeren met lijnzaadolie een smaakexplosie waarvan je een half uur later nog steeds van geniet.

STIPLLOIN*	245,00
KOGELBIEF*	225,00
TOURNEDOS*	295,00

T-boners

HOLSTEINER (HOL)	54,90
CHIINANINA ITALIË (CHI)*	74,90

De koningin onder de T-Bone Bistecca de Fiorentina
*(overleg welke gewichten beschikbaar zijn)

De Chianina is een van de oudste runderrassen en staat vooral bekend om zijn grootte. De Chianina is het grootste rundveeras ter wereld. Stieren kunnen een schofthoogte bereiken van 2 meter, bij een gewicht van circa 1.700 kilogram. Een volwassen koe weegt tussen 900 en 1.000 kilogram.

Het haar van de Chianina is porseleinwit, de huid is donker. Kalfjes worden lichtbruin gebo-

ren, pas na 4 maanden komt de witte kleur boven. Dankzij deze kleuren van de vacht, is het ras zeer goed beschermd tegen de warme stralen van de zon. Komt oorspronkelijk uit het vallei de VAL di Chiana in de Florance, wij importeren enkel Chianina uit de Florence. Hoe komt het dat deze koe zo hoog en groot is? Vraag het op de winkel, leuke anekdote, maar niet geschikt voor deze folder...

aged vlees

Wij rijpen ons vlees zelf in onze rijpingskast, de reden dat we vlees rijpen, is zodat door enzymatische reactie het vlees malsler wordt, het tweede voordeel is dat we vocht verliezen, waardoor het vlees voller van smaak wordt. Wij laten al het vlees minimaal 21 dagen rijpen.

Striploin / entre cote

HOLSTEINER (HOL)	32,90
MONTBELIARDE FRANKRIJK (MONT)*	39,80
CHIINANINA (CHI)*	62,90
RUBIA GALEGA (RUB)*	58,80

Cote d'lote

HOLSTEINER (HOL)	59,90 / kg
MONTBELIARDE FRANKRIJK (MONT)*	48,90 / kg
CHIINANINA (CHI)*	62,90 / kg
RUBIA GALEGA (RUB)*	68,80 / kg

Ribstukken

HOLSTEINER (HOL)	58,90 / kg
MONTBELIARDE FRANKRIJK (MONT)*	49,90 / kg
CHIINANINA (CHI)*	48,90 / kg
RUBIA GALEGA (RUB)*	49,80 / kg

LOW & SLOW

PROCUREUR LOCAL	11,90 / kg
PROCUREUR LIVAR	19,90 / kg
BUIKSPEK LOCAL	13,90 / kg
BUIKSPEK LIVAR	22,90 / kg
BUIKSPEK IBERICO BELLOTA	38,45 / kg
BRISKIT BELGISCHE WITBAUW*	22,90 / kg
SHORTRIBS BELGISCHE WITBLAUW*	17,90 / kg
SHORTRIBS RANGERS VALLEY (270 dagen graangevoerd)*	38,90 per kg

BARBECUEFEEST

het vlees of vis

STAP 1

Voor volwassenen adviseren we 3 tot 4 stukken vlees per persoon, voor kinderen de helft. Maak een keuze uit een van de pakket of stel zelf 3 of 4 stukken vlees per persoon bij elkaar.

PAKKET 1 KINDER 2.50 pp

- › Voorgegaarde hamburger
- › Barbecueworst naturel

PAKKET 2 STANDAARD 4.90 pp

- › Barbecueworst naturel
- › Runderhamburger
- › Halssteak gemarineerd

PAKKET 3 POPULAIR 6.95 pp

- › Barbecueworst naturel
- › Runderhamburger
- › Souvlaki van de filet
- › Speklap gekruid

PAKKET 4 EXTRA 9.95 pp

- › Souvlaki van de filet
- › Runderhamburger
- › Halssteak gemarineerd
- › Sparerib portie

PAKKET 5 SUPER 7.95 pp

- › Barbecueworst naturel
- › Halssteak gemarineerd
- › Speklap gekruid
- › Kipbrochette (voorgegaard saté)

PAKKET 6 EXCLUSIEF 10,95 pp

- › Runder-biefbrochette Argentina
- › Varkenshaasbrochette
- › Zalmfilet gemarineerd

Dit kan vanaf 12 personen (onder de 12 personen adviseren we losse onderdelen te bestellen)



PAKKET 7 RUIGE MAN 19.90 pp

- › Halssteak gemarineerd
- › Sparerib portie
- › Dry aged burger 170 gram
- › Ribeye steak HZA gemarineerd

PAKKET 9 WINTER BARBECUE 8.45 pp

- › Bratworst XXL
- › Speklap gekruid
- › Halssteak gemarineerd
- › Souvlaki van de filet

PAKKET 10 VEGETARISCH 11,45 pp

- › Gevulde portobello
- › Groente brochette
- › Gepofte aardappel

de garnituur

STAP 2

BARBECUE BIJLAGEPAKKET 4,95 pp

- › Koude schotel,
- › Pastasalade
- › Rauwkostsalade Griekse boeren
- › Rauwkostsalade selderij-ananas
- › Eigengemaakte kruidenboter
- › Vers fruitsalade

BARBECUE SAUSPAKKET 1,25 pp

- › Knoflooksaus
- › Wiskey-cocktailsaus
- › Cajunsaus

STOKBROOD 0,25 pp

de barbecue

STAP 3

Een barbecue is voor circa 40 personen en is incl. gasfles **€25,-** voor de barbecue incl. gas **€25,-** indien deze vuil terug gebracht wordt

borden en bestel

STAP 4

Wilt u borden en bestek?

Porseleinen borden en bestek (schoon terug) **1.50** per persoon
Porseleinen borden en bestek (vuil terug) **2.50** per persoon

bezorging / ophalen

STAP 5

Gebeurd in koelboxen van maandag t/m zaterdag tussen 10.00 en 13.00 uur (tijden zijn ook voor ophalen) Bezorging kost **€20,- + €2.0** / km enkele reis.

Pitmaster op locatie

Een groter gezelschap en voor ieder wat lekkers? Wij steken voor u de FIK erin en dus geen omkijken naar het eten. We hebben we een ruim assortiment kleinere spiesjes van circa 60 gram per stuk. Hierdoor kan iedereen veel verschillende gerechtjes proeven. In deze pakketten wordt al rekening gehouden met vegetariërs.

We hanteren 3 pakketten

› POPULAIR

25,90 p.p.

(standaard BBQ met diverse soorten vlees)

› EXTRA

29,90 p.p.

(mix tussen populair en exclusief)

› EXCLUSIEF

34,90 p.p.

(wat meer varianten vis en lam)

VOOR PRECIEZE INHOUD ZIE:



Wat zit erbij

Vlees: 9 soorten incl. gebakken groentes en aardappel.

Salades: minimaal 4 soorten huisgemaakte salades

Sauzen: 3 soorten sauzen.

Echte borden en bestek.

Uit voorzorg een partytent.

Eventueel een tafel voor presentatie.

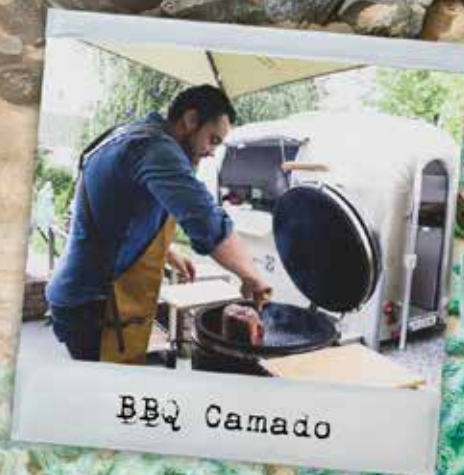
Opmerkingen

› Wij arriveren circa 1,5 uur van te voren.

› Het eten duurt circa 2 uur in overleg kunnen we rechauds achter laten, waardoor mensen langer kunnen eten.

› Indien het weer het niet toelaat (extreem weer) zullen we zorgen voor een andere oplossing. Definitieve aantallen mogen wijzigen tot 1 week vooraf (mits niet kleiner dan 40 pers).

› Let op de locatie moet verhard zijn, we kunnen het materiaal namelijk niet dragen.



FEEST OP MAAT

Heb je specifieke wensen, maak een afspraak in onze winkel.
Doe dit wel tijdig want we moeten beschikbaar zijn op die dag.

bbq workshop op locatie

Wil je een barbecue workshop op locatie en geen honger meer hebben, dan is dit misschien iets voor jou. Vanaf 15 personen.

SMOKER barbecues

Vanaf 60 personen kunnen we aanrijden met een Smoker op aanhanger. Meestal worden de gerechten aangepast aan het feest, TEXAS, LIMBURGS, verzin het maar.... Wil je een stoere I catcher op je feest, dan is dit misschien iets voor jou.

barbecue dinner

Vanaf 30 personen verzorgen we ook tapasbarbecues; je krijgt dan 5 tot 7 gerechten inclusief toetje bereid op de BBQ. Ieder ± half uur brengen we een nieuw gerecht middels walking dinner. Wil je exclusieve gerechten en het feest niet laten onderbreken door het eten, dan is dit misschien iets voor jou.



Let op prijswijzigingen en zetfouten onder voorbehoud,
zie voor actuele prijzen onze webshop

keulen.keurslager.nl



KEURSLAGER

Keulen, keurslager

Kerkstraat 26, 6336 BB Hulsberg, tel. 045-4059021

www.keulen.keurslager.nl (zie ook onze webshop)

info@keulen.keurslager.nl

Bestel online!

