



Bezorgen en ophalen van de BBQ

Beneden de 20 personen worden er
€ 10,00 bezorg/ophaalkosten berekend.
Vanaf 20 personen (pakket + compleet
verzorgd) brengen wij in de gemeente
Bergen op Zoom alles gratis thuis.

Bij gebrek aan koelruimte bieden wij de
mogelijkheid om de BBQ op zondag voor
12 uur te bezorgen.

(vanaf 20 personen, pakket + compleet
verzorgd.)

Voor partijen (vanaf 15 pers) kunt u gratis
gebruik maken van onze BBQ'S.

U betaalt € 30,00 borgkosten, komt de
BBQ schoon terug worden de borgkosten
weer verrekend.

Voor gasgebruik betaalt u tot 20 personen
€ 12,50, vanaf 20 personen € 17,50.

Succesvolle barbecue tips&trucs

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. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en
om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te
bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het
rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de
vleessappen in het vlees bewaard.
8. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier
voordat je het roostert.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt
vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het
even liggen, later gaat het vanzelf los.
11. 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/rose
2e kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar
3e varkensvlees en papilottes helemaal gaar
4e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs,
kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de
temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te
plaatsen. Voorgedaard vlees kan dicht bij het vuur dan
rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om
gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer
stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles recht op naast
de barbecue moet worden geplaatst.



De Keurslager

Uw BBQ-specialist



Peter Krijnen, keurslager

Vogelaar 26
4617 LG BERGEN OP ZOOM
Tel. (0164) 24 24 64
www.krijnen.keurslager.nl



Peter Krijnen, keurslager

Vogelaar 26
4617 LG BERGEN OP ZOOM
Tel. (0164) 24 24 64
www.krijnen.keurslager.nl

Wij hebben diverse pakketten voor u
samengesteld.

Maar u heeft altijd de mogelijkheid naar
uw eigen idee, smaak of budget in overleg
een pakket samen te stellen.

Kortom, alles is bespreekbaar.

Peter Krijnen Keurslager: 0164-242464

Kinder-BBQ

P.P. € 3,75

- 1 stokje kipsaté
- BBQ-worstje/burger
- BBQ-fakkel

Clubpakket

P.P. € 5,50

+ compleet verzorgd

€ 12,25

- 2 stokje kipsaté
- Barbecue burger
- Barbecue worstje
- Gem. speklapje

BBQ-Populair

P.P. € 6,25

+ compleet verzorgd

€ 13,00

- 2 stokjes kipsaté
- Kip-tomaat spies/ Hawaiï spies
- Gem. speklapje
- BBQ-worstje/ BBQ-burger

BBQ-Favoriet

P.P. € 8,25

+ compleet verzorgd

€ 15,00

(de favoriete BBQ van uw Keurslager)

- 2 stokjes kipsaté/varkenshaassaté
- Gyrossteak
- Kip-tomaatspies
- Gem. Procureurlapje
- Gem. speklapje

BBQ-superieur

P.P. € 9,25

+ compleet verzorgd

€ 16,00

- 2 stokjes kipsaté/varkenshaassaté
- Knoflookkipfilet
- Gem. lamskoteletje
- Gem. biefstuk
- Italiaanse biefspies

BBQ compleet verzorgd

P.P. € 6,75

(2 dagen van te voren bestellen)

- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Zomer pastasalade
- Vers fruit
- Stokbrood + kruidenboter
- Satésaus + 3 koude sauzen

(uiteraard kunt u ook losse supplementen
bestellen)

Heerlijk vispakketje € 7,95

- Scampi spies
- Gemarineerde zalm
- Vis mixed grill spies

Een greep uit ons assortiment:

- Kipsaté
- Varkenshaassaté
- Indische varkenshaassaté
- Kip-tomaat spies
- Italiaanse biefspies
- Runderbiefspies
- Shaslick/Hawaiï spies
- Gemarineerde procureurlapjes
- Div. soorten gemarineerde speklapjes
- Knoflook kipfilet (echt een aanrader)
- Ribeye (van onze eigen runderen)
- Entrecote (van onze eigen runderen)
- Gemarineerde biefstukjes
- Lamskoteletjes
- Gebraden spareribs
- BBQ-worstjes
- BBQ-burger
- Salades, pastasalades
- Vers fruit
- Diverse soorten stokbrood en kruiden
boter



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



BBQ ALL INCLUSIVE

Als een barbecueparty geeft heeft u al zorgen en
voorbereidingen genoeg om er een geslaagd feest
van te maken. Daarom bieden wij u een compleet
verzorgd pakket aan inclusief borden, bestek,
barbecue etc. Vanaf € 14,50 P.P. heeft al zo'n
pakket. En De afwas doen wij voor u!!
(vanaf 20 personen)

All inclusieve pakket:

p.p. € 14,50

- 2 stokjes kipsaté
- Gemarineerd procureurlapje
- Gemarineerd speklapje
- BBQ-worstje/BBQ-burger
- Kiptomaatspies/Hawaiï spies
- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Pastasalade
- Versfruit
- Stokbrood en kruidenboter
- Satésaus en 3 koude sauzen
- Porseleinen borden en bestek
- Servetten
- Gasbarbecue
- Barbecuebestek + opscheplepels

Wij bezorgen alles thuis en halen vuil op.
(wel even afspoelen)

1 couvert p.p. (extra € 0,75)

Bij breuk of beschadiging wordt er € 2,50 per stuk
in rekening gebracht.

