

Succesvolle Barbecue Tip & Trucs

1. Plaats de barbecue op een stevige, onbrandbare ondergrond.
2. Steek de barbecue tenminste 1 uur van tevoren aan.
3. Ga als volgt te werk: leg een bergje houtskool in de barbecue. En plaats daar aanmaakblokjes tussen. Steek de aanmaakblokjes aan. Op het moment dat de houtskool goed gloeit, kunnen de kolen over de barbecue verspreid worden. Raadpleeg ook de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue / houtskool / aanmaakblokjes.
4. Zijn de vlammen gedoofd? En zijn de houtskool of briketten grijs van kleur? Dan heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
5. Voeg wel tijdig nieuwe kolen toe. Dan hoeft de barbecue niet opnieuw aan te steken.
6. Gebruik een tang, dus geen vork, om het vlees op het rooster te leggen. En om het te keren. Zo blijven de vleessappen bewaard in het vlees.
7. Dep gemarineerd vlees - voordat je het roostert - goed droog met keukenpapier.
8. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees. Dan verschijnt er vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
9. Geef het vlees de tijd om bruin te worden. Teveel om en om draaien is niet goed.
10. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken, blijft het sappiger.
11. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, het laat vanzelf los. Is het gerecht toch aangebrand? Snijd de verbrande randjes eraf.
12. Gebruik je een houtskoolbarbecue? Dan moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste worden geroosterd.
13. Bij een barbecue met een verstelbaar rooster kun je de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen.
14. Werk je met een elektrische barbecue? Leg het snoer stevig vast op de grond. En pas op met regen.
15. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechtop naast de barbecue moet worden geplaatst.

Onze openingstijden:

Maandag	10.00 - 18.00 uur
Dinsdag	08.30 - 18.00 uur
Woensdag	08.30 - 18.00 uur
Donderdag	08.30 - 18.00 uur
Vrijdag	08.30 - 18.00 uur
Zaterdag	08.00 - 16.00 uur
Zondag	Gesloten

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

Online reserveren:
info@slagerijkoenvanvugt.nl

Groot vlees voor de Kamado/BBQ

- Bavette
- Diamanthaas
- Longhaas
- Picanha
- Ribeye New Zealand
- Short Rib Grainfed
- Flat Iron (sucade)
- Procureur
- Buikspek stuk
- Spareribs naturel

Reserveer tijdig in verband met beschikbaarheid.


Koen van Vugt

SLAGERIJ & TRAITEUR

Barbecue Menu

Barbecues compleet & Coole pakketten!

Het lekkerste van de zomer is buiten eten. Wij helpen u graag een handje om deze zomerse dagen extra smakelijk in te vullen.

In deze folder treft u onze pakketten en specialiteiten aan. Heeft u vragen of specifieke wensen? Vraag het ons!

BBQ Populair

- 2 stokjes kipsaté
- Shaslick
- BBQ Hamburger
- Kipfilet gaar Piri Piri
- Barbecueworst

Per persoon **7⁹⁵**

BBQ Deluxe

- Portie Spareribs
- Biefstukspies
- Pepersteak
- Hamburger Pigalle
- Shaslick

Per persoon **9⁹⁵**

BBQ Exclusief

- Entrecôte
- Varkenshaassaté spies
- Mix-grillspies +/- 200 gram
- Scampiespies

Per persoon **13²⁵**

Kinder BBQ

- Kinderspies
- Hamburger
- Barbecueworst

Per persoon **3⁷⁵**

* indien u iets wilt wijzigen kan dat uiteraard in overleg, vraag gerust naar de mogelijkheden.

Vegetarische BBQ

- Spinazie Mozzarellaburger
- Italiaanse groenteburger
- Mexican Salsaburger

Per persoon **6⁷⁵**

BBQ Puur

(Gluten- en allergenvrij)

- Kipfilet Indian Mysterie
- Biefspies zeezout/peper
- Varkensfilet Greek Passion
- Kalkoenfilet French Garden

Per persoon **9⁹⁵**

All-in menu*

- Huzarensalade
- Pasta-salade
- Humorsalade
- Vers gebakken stokbrood
- Kruidenboter
- Satésaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Smulsaus

Per persoon **7⁷⁵**

* vanaf 10 personen te bestellen en enkel in combinatie met een van onze pakketten.

Online reserveren:
info@slagerijkoenvanvugt.nl

Service

- RVS BBQ + Gas*
- (Bij afname vanaf 10 personen BBQ vlees)
- € 15,00 per BBQ
- Schoonmaken doen wij voor u!
- Wegwerpborden, -bestek, -servet
- € 0,50 per persoon

* reserveer tijdig wegens maximale voorraad

Bezorgen

- Drunen - Elshout
- Maandag t/m zaterdag tot 18.30 uur
- Gratis
- Drunen - Elshout
- Na 18.30 uur en zon- en feestdagen
- € 15,00
- Bezorgkosten buiten Drunen - Elshout in overleg


Koen van Vugt

SLAGERIJ & TRAITEUR