

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



KEURSLAGER

Joost de Ruijter

Keurslagerij Gossens

www.gossens.keurslager.nl

INHOUDSOPGAVE

BBQ TRENDS	3
BBQ KEUZEMOGELIJKHEDEN	4-7
ONZE SERVICE	7

Bestel
BBQ
producten
via onze
webshop!

Beste BBQ liefhebber,

Met mijn passie voor puur en verantwoord vlees inspireer ik u graag zodat u een mooie keuze kunt maken voor zowel een eenvoudige als geheel verzorgde BBQ.

Naast de Hete Kolen BBQ kunt u ook gebruik maken van de keramische BBQ, de gas BBQ, de OFYR Grill met brandend hout en de indirect met hout gestookte Smoker, lees verderop over de mogelijkheden. Graag adviseer ik, of een van de medewerkers u om een juiste keuze te maken in het assortiment, de smaakbeleving en de geboden services. Voor het gebruik op de thuis BBQ kunt u zich ook oriënteren en bestellen via de webshop: www.gossens.keurslager.nl

Specifieke wensen, ik denk graag met u mee.

Namens ons allen,
een hartelijke groet van
Keurslagerij Gossens,

Joost de Ruijter



Op
zoek naar
BEREIDINGS-
ADVIES op basis
van jouw type
BBQ? Vraag het
ons!

Wat is Hot op de BBQ

Wat wordt er anno 2022 op de BBQ bereid?

Gaan we terug naar de traditionele spies of pakken we uit met nieuwe technieken en bijzondere vleessoorten?

HOUTSKOOL OF KERAMISCH

Dachten we dat de houtskool BBQ zijn hoogtepunt wel bereikt had? Niets blijkt minder waar. Met de houtskool BBQ kun je alle kanten op. En de kunst van het opbouwen van een mooie basis voor je BBQ is helemaal van nu. Met de houtskool BBQ ben je echt aan het werk; het proces starten, temperatuur managen tot het geven van die authentieke rooksmak aan de producten op de BBQ. Toch sluiten we keramisch barbecueën zeker niet uit. Door de keramiek kan deze BBQ hogere temperaturen bereiken dan de houtskool BBQ. Door de ovenvormige kookomgeving worden sappen en smaken goed ingesloten. Dit betekent dat je het vlees goed kunt dichtschroeien zonder het uit te drogen of te verbranden. Maar ook het low & slow garen van vlees

zien we nog steeds terug op de keramische BBQ. Kortom; naast de genoemde mogelijkheden kunt u thuis of op locatie ook vlammen met onze OFYR Grill of Smoker. De OFYR Grill is bijzonder geschikt om kleine en meer verfijnde BBQ hapjes en tapas te bereiden, dit b.v. tijdens een borrel, bijeenkomst of receptie. De Smoker is een échte eyecatcher, geschikt voor grote gezelschappen en tevens geschikt voor alle genoemde bereidingsmethodes.

**OP ZOEK NAAR BEREIDINGSADVIES
GEBASEERD OP UW TYPE BBQ?
VRAAG HET ONS!**

VAN GROOT NAAR KLEIN

Groot vlees is al een aantal jaren zeer populair als het gaat om bereiding op de BBQ. Ook dit

jaar garen we graag groots. Ook het zogenoemde 'vergeten vlees' verdient steeds meer zijn naam terug. Denk aan een heerlijke diamanthaas, bavette of inside skirt (langgerekte steak). Ondanks de liefhebberij voor grote stukken vlees zien we steeds meer kleine BBQ hapjes terrein veroveren. Van mini-spiesjes tot kleine hamburgers.

VEELZIJDIGHEID OP DE BBQ

Bij barbecueën denk je al gauw aan het bereiden van vlees maar zeker de combinatie met heerlijke groenten zorgt voor veelzijdigheid op de BBQ. Op deze manier kun je complete BBQ gerechten presenteren. Denk hierbij aan heerlijk gevulde groentes die even meegegrild worden om die heerlijke BBQ smaak mee te geven aan het gehele gerecht.

BBQ pakketten

PRIJSSTELLING EN AFSPRAKEN

Onze werkwijze met grondstoffen en hulpmiddelen is duurzaam, ook het produceren van deze jaarlijkse folder. De prijsontwikkeling is nu erg onzeker, naast de vaste seizoenpakketten kunnen wij op dit moment geen vaste prijsopgaves doen. Graag informeren we u op maat voor een passende prijsaanbieding.

DE HETE KOLEN EN GAS BBQ

Deze BBQ methode is garen op direct vuur en hiervoor zijn de volgende BBQ pakketten en vast geprijsde seizoenaanbiedingen zeer geschikt.



BBQ POPULAIR

Vanaf 4 personen. Maak een keuze uit de 8 BBQ vleesproducten, 4 stuks per pers.

- › Varkenshaassaté 2 stokjes
- › Kipsaté 2 stokjes
- › Hamburger, Barbecueworstje
- › Gemarineerd speklapje
- › Gemarineerde karbonade
- › Shaslick varkensvlees
- › Kipspies voorgedaard

per persoon **9.50**

Maak gebruik van het all-in pakket voor **€ 6,95.**

Bestaande uit: • Huzarensalade • Aardappelsalade • 2 soorten rauwkost • 3 soorten saus • Brood & boter

BBQ LUXE

Vanaf 4 personen. Maak een keuze uit de 8 BBQ vleesproducten, 4 stuks per pers.

- › Varkenshaassaté 2 stokjes
- › Kipsaté 2 stokjes
- › 100% runderhamburger
- › Black Angusburger,
- › Biefstukspies met grove peper
- › Varkensmedaillon,
- › Kipspies voorgedaard
- › Gemarineerde kipfilet

per persoon **10.95**

Maak gebruik van het all-in pakket voor **€ 6,95.**

Bestaande uit: • Huzarensalade • Aardappelsalade • 2 soorten rauwkost • 3 soorten saus • Brood & boter

BBQ LARGE

Vanaf 4 personen. Maak een keuze uit de 8 BBQ vleesproducten, 4 stuks p.p.

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| › Varkenshaas duo | › Kipsaté 2 stokjes | › Chipolataworst |
| › Varkenshaassaté 2 stokjes | › Spareribs voorgedaard | › Gemarineerde kipfilet |
| | › 100% runderhamburger | › Solo Mio Biefstukspies |

per persoon **11.95**

Maak gebruik van het all-in pakket voor **€ 6,95.**
Bestaande uit: • Huzarensalade • Aardappelsalade • 2 soorten rauwkost • 3 soorten saus • Brood & boter

BBQ PAKKET VERENIGINGEN

Vanaf 4 personen.

- › Gemarineerde speklap
- › Hamburger
- › Barbecueworst
- › Saté
- › Huzarensalade
- › Aardappelsalade
- › Huissalade
- › Knoflooksaus
- › Cocktailsaus
- › Brood en kruidenboter

per persoon **12.95**

REEPJESVLEES PAKKET

Vanaf 4 personen.

- › Shoarmareepjes
- › Gyosareepjes
- › Oosterse kip
- › Kipkebab
- › Biefstukpuntjes
- › Carpaccioreepjes
- › Huzarensalade
- › 2 soorten rauwkost
- › Wokgroenten
- › 3 soorten saus
- › Brood en kruidenboter

per persoon **16.95**

BLACK BASTERD MENU

Vanaf 4 personen.

- › Bavette
- › Tomahawk
- › Roasted pork
- › Butter-age Ribeye
- › Roseval aardappelsalade en/of pasta-pestosalade

Compleet gemaakt met rauwkost, sauzen, brood met smeersels en een lekker verrassend toetje. Informeer s.v.p. naar de beschikbaarheid en een passende prijsafpraak.

DE KERAMISCHE BBQ

Deze houtskool BBQ is uitermate geschikt om op hoge en lage temperatuur, of in combinatie te gebruiken.

Voor het bereiden van b.v. pulled pork/chicken en grote stukken vlees, bv. de tomahawk is dit een uitstekend toestel.

De Black Basterd is geschikt voor kleine groepen.



WOKPAN

De wokpan is een grote gas partypan met een doorsnede van 1 meter, waarmee heerlijk en gezond gegeten kan worden. U kunt er alle vleessoorten in bakken zonder vet of olie, waardoor de smaak van het vlees gehandhaafd blijft.

Vanaf 10 personen

COMBI-TIP!

Speciale wensen? wij helpen je graag!

DE OFYR GRILL



De ronde OFYR Grill is bij uitstek geschikt om vlees, vis en groenten te grillen in allerhande lekkere combinaties. Omdat u rondom in zones kunt werken en de temperatuur in hoog en laag kunt aansturen maakt u gemakkelijk de lekkerste gerechten.

De OFYR Grill is inzetbaar voor thuis maar ook erg geschikt om een bedrijfsborrel/feestje van lekkere kleine hapjes te voorzien. Ook voor bereiding ter plaatse kan gezorgd worden.



OFYR / TAPAS / BBQ MENU

Vanaf 4 personen.

- › Mini haas op stok
- › Mini kiphouthakkerspies
- › Mini varkenshaasspies
- › Mini garnalenspies
- › Mini chipolata worst
- › Mini hamburger
- › Lamskotelet
- › Spareribs
- › Pasta-pesto salade
- › Roseval salade
- › Waldorfsalade
- › Olijven
- › Tomaat sud en son
- › 3 sauzen
- › Brood en smeersels

per persoon **17.95**

Ook voor de vegetariër kunnen er op de OFYR Grill moeiteloos de lekkerste gerechten bereid worden, denk hierbij aan gevulde portobello's of gevulde paprika's en een keur aan gegrillde groentesoorten.

INFORMEER NAAR DE MOGELIJKHEDEN. WIJ DENKEN GRAAG MET U MEE!

DE SMOKER



In zomerse sferen samen genieten van de lekkerste, authentiek bereide barbecuespecialiteiten. Tijdens een privéfeestje, zakelijke bijeenkomst, clubmeeting of buurt evenement. Met de Smoker, de opvallende en indrukwekkende Amerikaanse barbecue, geeft Keurslagerij Gossens smullen in groepsverband een nieuwe dimensie.

De imposante Smoker, gebouwd op een aanhangwagen van liefst 5,5 meter lang, staat voor een ultieme en ongekende barbecuebeleving. Dankzij zijn grootte en veelzijdigheid is deze sluitbare Amerikaanse krachtpatser uitermate geschikt voor grote gezelschappen. Tot wel 200 personen! Grote en kleine vleesdelen, groenten en brood: met de Smoker tovert u voor uw gasten in een mum van tijd de lekkerste barbecuespecialiteiten op tafel!

Compleet verzorgd

Om goed en veilig met de Smoker te kunnen werken, zijn speciale vaardigheden en een ruime standplaats vereist. De smoker zal dan ook bemand worden door één van onze medewerkers. Afhankelijk van de groepsgrootte bieden wij eventuele complete personele ondersteuning op locatie. Daarmee nemen wij u alle zorgen rondom de organisatie uit handen. Van het begin tot het einde.

Vraag naar de mogelijkheden en voorwaarden.

SMOKER MENU

- › Zalmzijde (aan stuk gerookt)
- › Biefstuk (aan stuk bereid)
- › Spareribs
- › Kipspies
- › Runder hamburger,
- › Varkenshaassaté

AANGEVULD MET O.A.:

- › Roseval salade
- › Huzarensalade
- › Pasta-pesto
- › Huissalade
- › Waldorf salade
- › Bombay salade
- › Gebakken aardappels
- › Wokgroenten
- › Brood en smeersels

per persoon **21.95**



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

GEMAK DIENT DE MENS

Huur gas BBQ	(voor ca. 20 pers.)	35,-
Huur Reuze wokpan	(voor ca. 20 pers.)	35,-
Huur OFYR excl. hout	(voor ca. 20 pers.)	45,-
Huur Smoker excl. hout	(voor ca. 150 pers.)	245,-
Huur Black Basterd	(voor ca. 10 pers.)	45,-
Reinigen barbecues + gas		15,-
Huur borden en bestek	per set	0,50
Reinigen borden en bestek	per set	0,75
BBQ-bediening op aanvraag mogelijk (in overleg)		

Afhalen in de winkel tijdens openingstijden
GRATIS

Bezorging mogelijk	vanaf	100,-
Tot 10 kilometer		10,-
10-20 kilometer		15,-

ONZE SERVICES

Naast de bestelmogelijkheden in de winkel kunt u ook bellen, mailen en bestellen via de webshop.

De webshop biedt een ruim overzicht aan producten-, bestel-, bezorg- en betaalmogelijkheden.

Om een BBQ party met één van de eerder genoemde mogelijkheden in te vullen staan, we klaar om advies en prijs op maat aan te leveren, graag denken we met u mee om tot een optimaal verzorgde BBQ te komen.

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Joost de Ruijter
Keurslagerij Gossens

Eindhovenseweg 42, Valkenswaard, ☎ 040-2018551
www.gossens.keurslager.nl

**BESTEL
ONLINE!**

