BARBECUE

DE ULTIEME BELEVING

Bestel eenvoudig in onze webshop!

KEURSLAGER

Keurslagerij Gossens

-Joost de Ruijter-

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

Beste BBQ-liefhebber,

Het seizoen is weer aangebroken, we gaan weer lekker buiten eten. En wat is er nu lekkerder dan met een goed gezelschap te genieten van heerlijk vlees op de BBQ?

Ook dit jaar adviseren wij je graag. Ga je dit jaar voor de traditionele hamburger, klassieke spies of ben je een échte BBQ-expert en worden er, low en slow, mooie stukken groot vlees op de barbecue gegaard.

Wij hopen je weer volop te inspireren! Vraag ons gerust naar alle BBQ mogelijkheden.

Hartelijke groet,
Joost de Ruijter,
Keurslager Gossens

BBQ

• DE ULTIEME BELEVING •

DE SMOKER 3

BBQ PAKKETTEN 4 & 5

BBQ ASSORTIMENT 6

WORD BURGERMEESTER! 7

TIPS VOOR EEN TOP BBQ 8

TIP VAN JOOST

3 soorten rubs

RUNDVLEES • VARKENSVLEES • KIP

Deze rubs zijn gemaakt volgens recept van de wereldkampioen barbecueën!

• Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden. •

DE SMOKER

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

> **ELKE PARTY WORDT EEN DOORSLAAND EN BOVENAL SMAKELIJK SUCCES!**

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!

Hoe werkt het?

De kracht van de Smoker zit hem in de speciale vuurbox, waarin met gedroogd hout of houtskool een vuur wordt gestookt. De indirecte hitte en de rook van het hout of de houtskool zorgen er vervolgens voor dat de gerechten een heerlijke, aromatische smaak krijgen. Doordat het vuur is gescheiden van de etenswaren wordt aanbranden bovendien voorkomen. Naast het barbecuegedeelte is de Smoker tevens voorzien van een apart compartiment, de perfecte plek om reeds gegrilde lekkernijen warm te houden of producten te bereiden die een langzame garing behoeven.

Compleet verzorgd

Om goed en veilig met de Smoker te kunnen werken, zijn speciale vaardigheden en een ruime standplaats vereist. Keurslagerij Gossens geeft u hierover dan ook vooraf heldere instructies. Afhankelijk van onder meer de groepsgrootte bieden wij zelfs een complete personele ondersteuning op locatie. Daarmee nemen wij u alle zorgen rondom de organisatie van uw barbecue uit handen. Van het begin tot het eind.

Voorwaarden

De Smoker is in combinatie met de productlevering door Keurslagerij Gossens per dag te huur voor groepen van 25 personen of meer. Afhankelijk van de groepsgrootte is een staffelkorting mogelijk. Wij informeren u graag over de ruime mogelijkheden en doen u altijd een passend voorstel om uw party tot een succes te maken. Daarnaast stellen wij in overleg met u graag een barbecuearrangement op maat samen.

BBQ

• PAKKETTEN •

Pakket Populair

- 2x kipsaté
- Gemarineerde speklap
- Hamburger
- BBQ worst

Per persoon **5,99**

BBQ pakket Deluxe

- Gemarineerde steak
- Chipolata worst
- Gemarineerde karbonade
- Kipspies gegaard
- Saté van de haas XXL

Per persoon **10,99**

BBQ pakket Kids

- Hamburger
- Kipspies gegaard
- BBQ worst

Per persoon **4,99**

BBQ pakket “FF” anders

- Vegetarische hamburger
- Vegetarische groente balletjes
- Spies van verse Groenten
- Gepofte aardappel

Per persoon **8,99**

BBQ pakket Vis

- Garnalenspies
- Zalmbrochette
- Pangasiusspies
- Tonijnspies

Per persoon **11,99**

BBQ pakket ALL-IN

- Gemarineerde speklap
- 2 x kipsaté
- Runderhamburger
- Gemarineerde karbonade
- Kruidenboter
- Stokbrood

Diverse soorten salade ± 300 gram pp
Verschillende sauzen ± 100 gram

Per persoon **12,99**

Buurtpakket

- Satéstokje
- Minuut lapje
- Runderhamburger
- Kipfilet gemarineerd
- BBQ worst

Per persoon **6,99**

BBQ compleet maken

- 2 soorten salade (aardappel en huzaren)
- 2 soorten rauwkost
- Fruitsalade
- 3 soorten saus naar keuze
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Luxe borden en bestekpochette

Per persoon **7,99**

Tip!
De Keurslager Cadeaukaart, om zelf het lekkerste stuk vlees uit te kiezen!

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

RUNDVLEES

Steak div marinades	± 120 gram	3.25
Kogelbiefstuk	± 120 gram	3.90
Entrecote	± 150 gram	3.35
Ribeye steak	± 150 gram	2.99
Hamburger		1.65

VARKENSVLEES

Varkenshaasmedaillons	± 150 gram	3.10
Filetlapje à la minuut		1.75
Gemarineerde speklap		1.35
Gemarineerde karbonade		1.75
Hamburger		1.50
Chipolataworstje		1.55

SPIESEN

Pen peperbiefstuk	3.50
Solomio biefstukspies	3.50
Saté van de haas	0.90
Saté van de haas XXL	1.80
Varkenshaas opstok	3.35
Shaslick	1.95
Kipsaté	0.90

VOORGEGAARD

Spareribs 1/3	2.45
Hamburger	1.85
BBQ worst	1.30
Cevapcici	0.80
Kipspies gaar	1.95
Drumstick	1.20
Kippenbout	1.40
Kipfilet	2.10
Kipsaté stokje	1.25

KIP

Kippendij spies	1.50
Kippendij gemarineerd	0.99
Kipfilet gemarineerd	1.75

LAMS- EN KALFSVLEES

Lamrack gemarineerd	3.75
Lamsfilet	3.99
Lamscotelet	3.00
Kalfsoester	3.90
Kalfsentrecote	3.85

VIS

Garnalenspies	2.90
Zalmmoot gemarineerd	3.35
Tonijn spies	3.35
Pangasius spies	2.50

SALADES UIT EIGEN KEUKEN

Huzarensalade	1.50
Aardappelsalade	1.25
Pastasalade	1.50
Huissalade	1.35
Bombaysalade	1.50
Light-salade	1.35
Vers fruit	1.50

SAUZEN EN BIJGERECHTEN

Diverse sauzen	1.15
Satésaus	1.15
Kruidenboter	0.35
Tapenade	1.50
Gepofte aardappel	1.50
Stokbrood	1.85

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden

WORD BURGERMEESTER!

MET DEZE MEESTERLIJKE BURGERS!

BEKIJK ONZE WEBSITE VOOR MEER RECEPTEN

Binnen ons assortiment kunt u kiezen uit vele soorten onderscheidende **BURGERS**!

RUNDER

- Hamburger
- Truffelburger
- Garlic burger
- Old Amsteram burger
- Peperburger
- Black Angus burger

RUND/VARKEN

- Hamburger
- Voorgegaarde hamburger
- Stroganoffburger

OVERIGE BURGERS

- Kipburger
- Kalfsburger
- Verschillende soorten ambachtelijke vegaburgers

BBQ
DE ULTIEME BELEVING

EXTRA'S

• Gasbarbecue incl. gas	24.50
• Schoonmaakkosten	10.00
• Smoker inclusief hout	245.00
• Koelboxbox (opslag 24 uur)	10.00
• Buffettafel	10.00
• Luxe borden + bestekpochet eenmalig gebruik	0.99
• Porselein borden en bestek	1.25

Bakken van het vlees, in overleg is er veel mogelijk.

SMOKER MENU SUGGESTIE

- Biefstuk aan het stuk bereid
- Warm gerookte zalm
- Langzaam gegaarde spareribs
- Kipspies
- Runderhamburger
- Varkenshaas saté XXL
- Warme groenten
- Aardappeltje warm van de smoker
- Huzarensalade
- Aardappelsalade
- 3 verschillende soorten rauwkost
- Fruitsalade
- 3 sauzen naar keuze
- Stokbrood met kruidenboter

KEURSLAGER

Keurslagerij Gossens

-Joost de Ruijter-

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