

Salades

- Rundvleessalade
- Kartoffelsalade
- Rauwkostsalade
- Fruitsalade

Toebehoren

De barbecue leent u gratis, bij een compleet barbecuepakket (=vleespakket + gemakspakket) voor 10 personen of meer. Voorwaarde is dat u de barbecue schoon retour brengt. Exclusief brandstof, gas of houtskool.

Diversen

- Bricos kokos brikketten per zak **4,95**
Milieuvriendelijk en blijft lang branden
- Houtskool per zak **3,-**
- Aanmaak blokjes **1,-**
- Bestek per persoon **0,50**
(plastic mes, vork en lepel, borden en servetten)



Cadeautip!
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**

BBQ TIPS van Rob

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 brikketten 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. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. 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:
 - 1^e rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2^e kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3^e varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke
BBQ
begint bij de Keurslager



Pott & Zoon, keurslager

Smaragdplein 223, Utrecht
Tel. 030-2881238
www.pott.keurslager.nl • info@pott.keurslager.nl



Pott & Zoon, keurslager

Smaragdplein 223, Utrecht
Tel. 030-2881238
www.pott.keurslager.nl • info@pott.keurslager.nl



PAKKET "Donald Duck"

Voor de kinderen

- BBQ-worst
- Kipsaté
- Hamburger

Per kind **3²⁵**

PAKKET "Smaragdplein"

- Kipsaté
- Hamburger - van 100% rundvlees
- Smaragd steak
- BBQ-worst

Per persoon **4⁹⁵**

**BEKIJK ONZE WEBSITE
VOOR MEER RECEPTEN**

PAKKET "Pott Culinair"

- Varkenshaassaté
- Biefstuk-spies
- Hamburger - van 100 % rundvlees
- Sparerib

Per persoon **6⁹⁵**

PAKKET "Spiesen festival"

- Blijedije-spies
- Biefstukspies - met zontomaat of knoflookolijf
- Varkenshaasspies
- Kiptruffelspies

Per persoon **7⁹⁵**

PAKKET "Pott's trots"

- Sparerib
- Shaslick
- Gemarineerde biefstuk
- Varkenshaassaté
- Smaragd burger

Per persoon **8⁹⁵**

MAAK UW BBQ COMPLEET

Door onderstaande gemakspakketten 'puur' en/of 'bourgondisch' te combineren met de andere vleespakketten, bent u in een keer helemaal klaar.

Gemakspakket "Puur"

- Smulsalade - huisgemaakte rundvleessalade speciaal
- Rauwkost
- 2 koude sauzen - naar keuze
- Stokbrood
- Kruidenboter

Per persoon **3⁹⁵**

Gemakspakket "Bourgondisch"

- Smulsalade - huisgemaakte rundvleessalade spec.
- Pastasalade - uit eigen keuken
- Rauwkost
- Vers fruit
- 2 koude sauzen - naar keuze
- Satésaus
- Diverse broden met smeersels

Per persoon **5⁵⁰**

BBQ in bruikleen

Wanneer u voor 10 personen of meer een vleespakket in combinatie met een gemakspakket bestelt, krijgt u de barbecue met gas en de tangen in bruikleen.

De borg voor onze barbecues bedraagt **50.00**

Bezorgen en ophalen in overleg.

Het gas voor de barbecue wordt apart berekend.

Borden, bestek en servetten zijn **0.50** per persoon.

Toppers uit de toonbank

Wilt u iets speciaals op de barbecue, ga dan eens voor een lekker stuk groot vlees zoals bijvoorbeeld:

- | | |
|-----------------|----------------|
| • Entrecote | • Varkensrack |
| • Côte de boeuf | • T-bone |
| • Rosbief | • Ribeye steak |
| • Lamsbout | • Cowboy steak |

Vraag naar het assortiment in de winkel!

Noordzee

We hebben ook een divers assortiment vispecialiteiten. Want een stukje vis op de barbecue hoort er wat ons betreft helemaal bij!

Neem een kijkje in onze toonbank voor ons aanbod.

Vegetarisch

Ook de vegetariërs worden in onze slagerij niet vergeten! Vraag onze medewerkers naar het assortiment vegetarische producten.

Sauzen

Lekkere verse sauzen maken een barbecue compleet. Vraag daarom naar het assortiment in de winkel.