

## Succesvolle Barbecue Tip & Trucs

1. 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.
2. 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.
3. Voeg wel tijdig nieuwe kolen toe. Dan hoeft je de barbecue niet opnieuw aan te steken.
4. 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.
5. Dep gemarineerd vlees – voordat je het roostert – goed droog met keukenpapier.
6. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees. Dan verschijnt er vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
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 sappiger.
9. 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.



### 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

### Bezorgen

- Drunen - Elshout **Gratis**  
Binnen de volgende openingstijden:  
Maandag 10:00 - 18:00 uur  
Dinsdag t/m vrijdag 8:30 - 18:00 uur  
Zaterdag 08:00 - 16:00 uur
- Bezorgkosten buiten Drunen - Elshout in overleg

### Service

- Huur RVS BBQ € 25,00\*  
(Bij afname vanaf min. 10 personen BBQ vlees)
  - Volle gasfles € 25,00
  - Schoonmaken doen wij voor u!
- \* reserveer tijdig wegens maximale voorraad



# BARBECUE

# BARBECUE

# MEAT



Koen van Vugt

SLAGERIJ & TRAITEUR

## BBQ Populair

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



Per persoon **10<sup>25</sup>**

## BBQ Deluxe

- Portie Spareribs
- Biefstukspies
- Kip op stok
- Hamburger Pigalle

Per persoon **11<sup>50</sup>**

## BBQ Exclusief

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



Per persoon **16<sup>75</sup>**

## Kinder BBQ

- Kinderspies
- Hamburger
- Barbecueworst

Per persoon **4<sup>75</sup>**



## Vegetarische BBQ

- Spinazie Mozzarellaburger
- Italiaanse Groenteburger
- Drunense  
Pompoenburger

Per persoon **7<sup>50</sup>**

## BBQ Puur

(Gluten- en allergeenvrij)

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

Per persoon **13<sup>75</sup>**

## All-in menu\*

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

Per persoon **9<sup>95</sup>**

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

