



GROOT VLEES

Een mooi stuk groot vlees op de barbecue die je helemaal zelf hebt bereid. Wij hebben een mooi assortiment waarmee jij je gasten kunt verwennen.

- Livar Procureur
- Livar Rack
- Spareribs
- Varkensrollade
- Buikspek
- Boeuf d'Or staartstuk
 - Bavet
 - Rosbief
 - Rollade
- Dry aged rib/lende
- Hele kip
- Lamsbout en nog veel meer...



LOW & SLOW

Je kunt er natuurlijk voor kiezen om de barbecue aan te steken en wanneer hij flink heet is, lekker te gaan grillen. Wat ook leuk is, is om eens voor 'low en slow' te gaan. Dat betekent dat je grote stukken vlees op een lage temperatuur voor een lange tijd gaat garen. Dit kan als je de barbecue kunt afsluiten met een deksel. Zo kan je op je gemak een hele kip of een grote entrecote op de barbecue bereiden. Doordat het vlees langzaam gaart, droogt de buitenkant minder uit en kunnen de vleessappen zich geleidelijk herverdelen. Je hebt er een flinke portie geduld voor nodig, want soms duurt het wel een hele dag! In ruil daarvoor krijg je er wel smaakvol zacht vlees voor terug.

Tips!

- Zorg ervoor dat er direct onder het vlees geen kooltjes liggen. Plaats bijvoorbeeld een aluminiumbakje dat de sappen op kan vangen.
- Gebruik altijd een kernthermometer en zorg ervoor dat de temperatuur altijd warmer is dan 68 graden, vanaf die temperatuur gaan bacteriën namelijk pas dood.

KIJK VOOR DE LEUKSTE BARBECUE-RECEPTEN OP WWW.KEURSLAGER.NL

Workshops!

Buiten koken

Lekker met vrienden, familie barbecueën of een complete maaltijd voor hen bereiden op een buitenkeuken. In deze workshop maak je kennis wat er allemaal mogelijk is op dit gebied en ga je met elkaar een compleet diner bereiden.

Avond compleet met eten en drinken voor € **50⁰⁰** p.p.

Worst maken en barbecueën

Een workshop waarbij je je eigen BBQ-worst maakt en kennismakert met allerlei mogelijkheden op gebied van barbecueën. Compleet met eten en drinken.

Kosten € **50⁰⁰** p.p.

De workshops vinden plaats bij de Keurslagerij lets voor jou? Vraag naar de mogelijkheden, inschrijving en groepsmogelijkheden.

Het Limburgs kloostervarken



Smaak als beloning goede zorg

Ons vlees van het Livar varken heeft een onderscheidende, uitmuntende smaak en vleeskwiteit. Bij Livar staat de varkenshouderij in het teken van maximaal dierenwelzijn. Livar varkens eten een unieke melange van granen, scharrelen in een weelde van ruimte en stammen af van bijzondere rassen. Dat maakt Livar vlees een uniek product en dat proeft u! Livar vlees is ambachtelijk, eerlijk en lekker. Kijk voor meer informatie op www.livar.nl



De goedgevulde Keurslager Barbecue koeltas!

Normaal is deze gevulde koelshopper € 32,50 maar nu heeft u voor slechts € 27,50 een mooie koelshopper gevuld met 4 shaslicks, 4 porties saté, 4 hamburgers, 4 BBQ-worstjes, een bak aardappelsalade, een bak satésaus, een bak knoflooksaus en een kuipje kruidenboter. Wees er snel bij want **OP=OP**



Boeuf d'Or

Met het vlees van Boeuf d'Or runderen garanderen wij een zeer constante kwaliteit. Altijd even mager en mals rundvlees, streng gecontroleerd op verboden groei stimulerende middelen. Zo krijg u altijd een veilig en vertrouwd stukje vlees op uw bord. Makkelijk te bereiden, ook op de barbecue... rundvlees met een gouden randje.



BBQ COURANT



SPECIALE UITGAVE VAN



KEURSLAGERIJ DRENT

BARBECUEËN

Genieten van het goede leven

Een lekkere burger, wat spiesjes, een mooi groot stuk vlees, you name it. Het is gewoon alweer tijd om de barbecue aan te steken! En of je dat nu doet op een mooie keramische barbecue,

een 'ouderwetse' met kolen of op een wegwerpbarbecue, met lekkere producten en goed gezelschap slaag je sowieso. En laten die lekkere producten nu juist ons vak zijn!



Ons vlees, goed vlees



Onze Keurslagerij is onze trots. Iedere dag doen wij onze uiterste best om de beste ambachtelijke producten te bereiden. Wij gebruiken altijd verse ingrediënten voor het eindresultaat van de beste kwaliteit. Dit doen we met extra aandacht voor verantwoord geproduceerd vlees voor mens, dier en milieu. Denk hierbij aan ons Livar varkensvlees, Boeuf d'Or rundvlees en scharrelhoen. Al ruim 80 jaar oefenen wij onze passie voor het slagervak uit, dit zie en proef je in onze producten.

Druk- en zetfouten voorbehouden.

Barbecue workshops

NIEUW

- Workshop buiten koken
- Workshop worst maken en barbecueën

Van koken op een houtvuur tot grillen met houtskool, tijdens deze workshops wordt u klaargestoomd voor een succesvol barbecue seizoen!



IN DEZE EDITIE ONDER ANDERE:

LEKKERE RECEPTEN



LEUKE WEETIES



ACHTERGROND INFO




ONS ASSORTIMENT



Rolph Drent, keurslager

Het Haagje 36, 7906 AA Hoogeveen, Tel. 0528-262683
info@drent.keurslager.nl, www.drent.keurslager.nl

 Keurslagerij Drent



Geselecteerd specialist

COMPLEET VERZORGDE BARBECUES



ONZE TOPPERS



'Luxe Barbecue Drent' met alles d'r op en d'r an

- Gemarineerde biefstuk
- Kerrie gekruide kipfilet
- Varkensfilet Provençaals
- Frisse kipspies
- Sparerib
- Procureurschijf (Livar)

Rundvleessalade, kartoffelsalade, rauwkostsalade
Stokbrood, kruidenboter
Knoflook-, barbecue-, cocktail- en satésaus
Inclusief gasbarbecue, gas, borden en bestek

4 stukjes vlees per persoon € **15⁷⁵** p.p.
(alleen vlees € 7,75 p.p.)

5 stukjes vlees per persoon € **17⁷⁷** p.p.
(alleen vlees € 9,55 p.p.)

'Barbecue van het huis' met alles d'r op en d'r an

- Kipsaté
- Shaslick
- Gekruide karbonade
- Runder hamburger
- Barbecueworst
- Gemarineerde speklap

Rundvleessalade, kartoffelsalade, rauwkostsalade
Stokbrood, kruidenboter
Knoflook-, barbecue-, cocktail- en satésaus
Inclusief gasbarbecue, gas, borden en bestek

4 stukjes vlees per persoon € **14⁴⁵** p.p.
(alleen vlees € 6,45 p.p.)

5 stukjes vlees per persoon € **15⁸⁰** p.p.
(alleen vlees € 7,80 p.p.)

Barbecue Mixed Speciaal All-in

- Vijf stukjes vlees per persoon
- Kipspies
 - Lamskotelet
 - Runderspies
 - Kipfilet lemon
 - Runder hamburger
 - Karbonade
 - Speklap orientaal
 - Saté
 - Procureurschijf
 - Chipolata

Rundvleessalade, kartoffelsalade, rauwkostsalade, stokbrood, kruidenboter,
knoflook-, barbecue-, cocktail- en satésaus
Inclusief gasbarbecue, gas, borden en bestek

Dit voor de prijs van € **16⁵⁰** p.p.
(alleen vlees € 8,50 p.p.)

Tapasbarbecue All-in

- Lams chop
- Chipolata
- Mini-burger
- Haas op stok
- Beefroll
- Blije kip dij
- Saté
- Gehaksknots
- Italiaanse gehaktspies
- Shaslickje

Rundvleessalade, kartoffelsalade, rauwkostsalade, stokbrood, kruidenboter
Knoflook-, barbecue-, cocktail- en satésaus
Inclusief gasbarbecue, gas, borden en bestek

Prijs voor de stoere eter € **17⁹⁷** p.p.
(alleen vlees € 9,95 p.p.)

Prijs voor de relaxte eter € **16³⁰** p.p.
(alleen vlees € 8,30 p.p.)



Party pakket compleet

- Karbonade
- Gemarineerde speklap
- Barbecueworst
- Saté
- Rundvleessalade
- Aardappelsalade
- Rauwkostsalade
- Stokbrood + kruidenboter
- 4 soorten saus
- Gasbarbecue met gas en barbecuebestek

Minimaal 15 personen. Prijs per persoon € **13⁵⁰**
Exclusief bezorg-, en schoonmaakkosten

EERSTE HULP BIJ BARBECUEËN

Zorgen dat de barbecue goed heet is, het vlees op tijd draaien en een beetje op de hygiëne blijven letten. Barbecueën is zo ingewikkeld niet... Of wel? Met deze tips barbecue je binnen no time als een pro!



- Steek de barbecue minimaal 1 uur van te voren aan.
- Haal het vlees een uur van tevoren uit de koelkast, zodat het op temperatuur kan komen.
- Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, dan laat het vanzelf los.
- Geef het vlees de tijd om goed bruin en gaar te worden.
- En verplaats nooit een brandende barbecue, maar dat is logisch natuurlijk!

Barbecue 'Hoogeveen'

- Shaslickspies
- Barbecueworst
- Karbonade
- Runder hamburger
- Kipsaté

Per persoon € **6⁷⁰**

Volledig verzorgd
Rundvlees-, aardappelsalade
Italiaans stokbrood, kruidenboter
4 soorten saus en rauwkostsalade

Per persoon € **5⁵⁰**
Samen per persoon € 12,20

Barbecue 'Drent'

- Saté (kip of varken)
- Karbonade
- Runder hamburger
- Oosterse speklap
- Shaslickspies

Per persoon € **7⁰⁰**

Volledig verzorgd
Rundvlees-, aardappelsalade
Italiaans stokbrood, kruidenboter
4 soorten saus en rauwkostsalade

Per persoon € **5⁵⁰**
Samen per persoon € 12,50

Barbecue 'Luxe'

- Gemarineerde biefstuk
- Kipfilet gemarineerd
- Varkensfilet gekruide
- Kip- of varkensspies
- Sparerib

Per persoon € **8⁹⁵**

Volledig verzorgd
Rundvlees-, aardappelsalade
Italiaans stokbrood, kruidenboter
4 soorten saus en rauwkostsalade

Per persoon € **5⁵⁰**
Samen per persoon € 14,35



Kids barbecue 1

- Hamburger
- Barbecueworst
- Vleeslollie
- Marshmallowspies
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Sausjes

Per persoon € **5²⁵**

Kids barbecue 2

- Hamburger
- Barbecueworst
- Vleeslollie
- Marshmallowspies
- Suprise

Per persoon € **5²⁵**

Barbecue „Water“

- Vispannetje
- Koolvissteak
- Visspies
- Garnalen spies
- Zalmmoot

Pakket € **11²⁵**

In combinatie met een van onze vleespakketten kunt u gratis gebruikmaken van een van onze barbecues of partypannen (minimaal 8 personen). Alleen het gas, het eventuele schoonmaken en bezorgen wordt in rekening gebracht.

- Gasbarbecue klein (tot 15 personen) € 15,00
- Gasbarbecue groot (15 tot 30 personen) € 20,00
- Schoonmaken kleine barbecue € 10,00
- Schoonmaken grote barbecue € 15,00
- Bezorgen in Hoogeveen € 7,50
- Bezorgen buiten Hoogeveen in overleg

Let op! Schoonmaakkosten worden altijd vooraf betaald en krijgt u terug wanneer u de barbecue weer schoon inverteert!

- Om te huren**
- Biertafel en bankjes € 10,00
 - Buffettafel € 5,00
 - Ezyup partytent 3x3 € 15,00
 - Partytent 6x4 € 50,00
 - Statafel € 5,00
 - Borden, bestek, servet per set (wegwerp of porselein) € 1,00
 - Party pan € 5,00
 - Heater elektrisch € 15,00
 - Gasheater zonder gas € 20,00 (gas voor heater berekening achteraf)

- Specialiteiten en lekkere extraatjes**
- Stokbrood burin en wit per stuk € 1,95
 - Italiaans stokbrood € 1,00
 - Clabatta € 1,75
 - Kruidenboter € 1,95
 - Pofaardappel met kruidencrème € 2,00
 - Aardappelpartjes met schil en kruidenboter € 3,00
 - Smulsalade 100 gram € 1,25
 - Fruitsalade 100 gram € 1,25
 - Rauwkostsalade 100 gram € 1,25
 - Pastasalade 100 gram € 1,25
 - Huzarensalade 100 gram € 0,95

Barbecue vleesassortiment

- Varkenssaté, 2 stokjes € 1,70
- Kipsaté, 2 stokjes € 1,70
- Shaslick (kip of varken) € 1,70
- Hamburger (rund) € 1,00
- Karbonade gekruide € 1,25
- Speklap gemarineerd € 1,20
- Pepersteak € 2,35
- Kipfilet gemarineerd € 1,75
- Varkensfilet gemarineerd € 1,55
- Barbecueworst in div. smaken € 0,95
- Sparerib voorgegaard € 1,40
- Drumsticks voorgegaard € 0,95
- Hamburger voorgegaard € 0,95

- Maximaburger € 1,85
- VIB-burger € 1,10
- Chipolata € 0,80
- Merquez worstje € 0,80
- Barbecueworst met kaas en ontbijtspek € 1,35
- Procureurschijf € 1,35
- Rib eye (Zuid Amerika) 100 gr. € 3,50
- Moinks per stuk € 0,65

- Runderspies € 2,25
- Kipspies € 1,70
- Varkensspies € 1,70
- Carpacciospies € 2,45
- Italiaanse gehaktspies € 1,65
- Hawaiï spies € 1,65
- Vleesfakkel € 0,90
- Lampspies € 2,25
- Haas op stok 100 gr. € 2,25
- Vleeslollie € 1,00
- Lamskotelet 100 gr. € 2,25
- Wave 100 gr. € 1,80

- Zalm moot 100 gr. € 2,50
- Visspies € 1,70
- Garnalenspies € 3,10
- Vispannetje € 2,50
- Koolvissteak € 1,50

- Groenteschijf € 1,50
- Vegetarische shaslick € 1,70
- Vegetarische saté € 1,60
- Vegetarische hamburger € 1,50

