



GROOT VLEES

Een mooi stuk groot vlees op de barbecue die je helemaal zelf hebt bereidt. 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 duur 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.

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 kennismakt met allerlei mogelijkheden op gebied van barbecueën.

Compleet met eten en drinken. Kosten € **50⁰⁰** p.p.

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

HET HELE SEIZOEN VOORDELIJG

- 4 hamburger
- 4 barbecueworstjes
- 500 gram aardappelsalade

samen

11⁹⁰



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



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.



BARBECUE

COURANT

SPECIALE UITGAVE VAN



KEURSLAGERIJ DRENT

BARBE CUEËN

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 slagersvak uit, dit zie en proef je in onze producten.

NIEUWS

- Barbecue workshop
- Workshop buiten koken
- Workshop worst maken

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 WEETJES



ACHTERGROND INFO



ONS ASSORTIMENT



Drent, keurslager

Het Haagje 36, 7906 AA Hoogeveen, Tel. 0528-262683

info@drent.keurslager.nl, www.drent.keurslager.nl

f Keurslagerij Drent



COMPLEET VERZORGDE BARBECUES

'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 € **16²⁵** p.p.
(alleen vlees € 8,00 p.p.) **18²⁵** p.p.
5 stukjes vlees per persoon € **18²⁵** p.p.
(alleen vlees € 10,00 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 € **14⁹⁵** p.p.
(alleen vlees € 6,95 p.p.) **16²⁵** p.p.
5 stukjes vlees per persoon € **16²⁵** p.p.
(alleen vlees € 8,00 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 € **18⁷⁵** p.p.
(alleen vlees € 10,50 p.p.) **17⁰⁰** p.p.
Prijs voor de relaxte eter € **17⁰⁰** p.p.
(alleen vlees € 8,75 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 € **13⁹⁵**
Exclusief bezorg-, en schoonmaakkosten

BARBECUE MIXED SPECIAAL
ALL-IN

Vijf stukjes vlees per persoon

- Kipspies
- Lamskotelet
- Runderspies
- Kipfilet lemon
- Runder hamburger
- Karbonade
- Speklop orïental
- Saté
- Procureurschijf
- Chipolata

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

Dit voor de prijs van € **17⁰⁰** p.p.
(alleen vlees € 8,75 p.p.)

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!

ONZE TOPPERS

BARBECUE
'HOOGVEEEN'

- Shaslickspies
- Barbecueworst
- Karbonade
- Runder hamburger
- Kipsaté

Per persoon € **7⁰⁰**

Volledig verzorgd

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

Per persoon € **7⁰⁰**
Samen per persoon € 12,75

BARBECUE 'DRENT'

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

Per persoon € **7²⁵**

Volledig verzorgd

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

Per persoon € **5⁷⁵**
Samen per persoon € 13,00

BARBECUE 'LUXE'

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

Per persoon € **9²⁵**

Volledig verzorgd

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

Per persoon € **5⁷⁵**
Samen per persoon € 15,00

BARBECUE
VLEESASSORTIMENT

Varkenssaté, 2 stokjes	€ 1,75
Kipsaté, 2 stokjes	€ 1,75
Shaslick (kip of varken)	€ 1,75
Hamburger (rund)	€ 1,20
Karbonade gekruide	€ 1,30
Speklap gemarineerd	€ 1,30
Pepersteak	€ 2,55
Kipfilet gemarineerd	€ 1,75
Varkensfilet gemarineerd	€ 1,55
Barbecueworst in div. smaken	€ 1,00
Sparerib voorgedaard	€ 1,45
Drumsticks voorgedaard	€ 1,00
Hamburger voorgedaard	€ 1,00

Maximaburger	€ 1,90
VIB-burger	€ 1,25
Chipolata	€ 0,85
Merquez worstje	€ 0,85
Barbecueworst met kaas en ontbijtspek	€ 1,45
Procureurschijf	€ 1,45
Rib eye (Zuid Amerika) 100 gram	€ 3,90
Moules per stuk	€ 0,75

Runderspies	€ 2,35
Kipspies	€ 1,75
Varkensspies	€ 1,75
Carpacciospies	€ 2,75
Italiaanse gehaktspies	€ 1,75
Hawai spies	€ 1,75
Vleesfakkel	€ 0,95
Lamspies	€ 2,35
Haas op stok 100 gram	€ 2,35
Vleeslollie	€ 1,25
Lamskotelet 100 gram	€ 2,30
Wave 100 gram	€ 1,80

Zalm moot 100 gram	€ 2,75
Visspies	€ 1,75
Garnalenspies	€ 3,25
Vispannetje	€ 2,75
Koolvissteak	€ 1,65

Groenteschijf	€ 1,60
Vegetarische shaslick	€ 1,75
Vegetarische saté	€ 1,65
Vegetarische hamburger	€ 1,60

KIDS BARBECUE 1

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

Per persoon € **5⁵⁰**

KIDS BARBECUE 2

- Hamburger
- Barbecueworst
- Vleeslollie
- Marshmallowspies
- Suprise

Per persoon € **5⁵⁰**



In combinatie met een van onze vleespakketten kun je gratis gebruikmaken van één 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 Hoozeveen	€ 7,50

• Bezorgen buiten Hoozeveen in overleg
Let op! Schoonmaakkosten worden altijd vooraf betaald en krijgt u terug wanneer u de barbecue weer schoon inlevert!

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 bruin en wit per stuk	€ 2,00
Italiaans stokbrood	€ 1,15
Ciabatta	€ 1,85
Kruidenboter	€ 2,00
Pofaardappel met kruidencrème	€ 2,25
Aardappelpartjes met schil en kruidenboter	€ 3,25
Smulsalade 100 gram	€ 1,30
Fruitsalade 100 gram	€ 1,30
Rauwkostsalade 100 gram	€ 1,30
Pastasalade 100 gram	€ 1,30
Huzarensalade 100 gram	€ 1,00