

Salades

- Huzarensalade van het huis
- Rundvleessalade
- Huzaren-zalmsalade
- Zeeuwse aardappelsalade
- Scharrelsalade
- Diverse soorten rauwkost
- Diverse soorten pastasalade

Sauzen

- Knoflook
- Ravigotte
- Saté
- Cocktail
- Smikkelsaus
- Zigeunersaus
- Zoete mosterdsaus

Barbecue toebehoren:

- Borden, bestek en servetten p.p. **€ 0,50**
Excl. schoonmaakkosten
- Wegwerpborden, bestek en servetten
Luxe uitvoering p.p. **€ 0,50**
- Gaskosten per barbecue/braadpan **€ 9,00**
- Schoonmaakkosten
per barbecue/braadpan **€ 15,00**

Tevens hebben wij voor u verschillende gasbarbecues en grote braadpannen die u kunt gebruiken. Vooral voor (grote) groepen wordt een barbecuepartijtje met een grote braadpan extra feestelijk.

Reserveer tijdig!

Barbecue tips

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 briketten 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

BBOQ

begint bij de Keurslager



Slagerij Kosse, de keurslager

Glindestraat 54 – tel: 0541-518683

Winkelcentrum Zuid-Berghuizen – tel: 0541-530270

www.kosse.keurslager.nl



Slagerij Kosse, de keurslager

Glindestraat 54 – tel: 0541-518683

Winkelcentrum Zuid-Berghuizen – tel: 0541-530270

www.kosse.keurslager.nl



Ons barbecue-assortiment:

- | | |
|--------------------------------------|-----------------|
| • Saté | per stuk € 0,90 |
| • Shaslick | per stuk € 1,65 |
| • Gemarineerd speklapje | per stuk € 0,85 |
| • Hamburger | per stuk € 1,30 |
| • Grillschijf | per stuk € 0,90 |
| • Barbecueworstje | per stuk € 0,85 |
| • Ardennerbraadworstje | per stuk € 0,65 |
| • Oldenzaals braadworstje | per stuk € 0,65 |
| • Mergeuz worstje | per stuk € 0,85 |
| • Stroganoffburger | per stuk € 1,30 |
| • Drumstick gegaard | per stuk € 0,85 |
| • Gehakttrio | per stuk € 1,15 |
| • Gemarineerde
schouderkarbonade | per stuk € 1,70 |
| • Gemarineerde ribkarbonade | per stuk € 1,80 |
| • Gekruide filetlapje (div. soorten) | per stuk € 1,95 |

Aanvullingspakket:

(minimaal 10 personen)

- Huzarensalade van het huis
- Rundvleessalade
- 3 soorten sauzen naar keuze
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Rauwkost

Prijs per persoon **4²⁵**

BEKIJK ONZE WEBSITE VOOR MEER RECEPTEN

Visassortiment:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| • Garnalenspies | per stuk € 2,30 |
| • Zalm spies | per stuk € 2,30 |

Vegetarisch assortiment:

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| • Vegetarische saté | 2 stuks € 0,75 |
| • Vegetarische shaslick | per stuk € 1,49 |
| • Vegetarische burger | per stuk € 1,25 |

Voor de fijnproevers:

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| • Italiaanse spies | 100 gram € 1,45 |
| • Varkenshaas spies | 100 gram € 2,15 |
| • Rib-eye, uit de rijpkast | 100 gram € 2,40 |
| • Entrecote, uit de rijpkast | 100 gram € 2,70 |
| • Provençalse steak | 100 gram € 2,05 |
| • Argentijnse steak | 100 gram € 2,05 |
| • Lendespies | 100 gram € 1,95 |
| • Sparerib gegaard | 100 gram € 1,30 |
| • Lamskoteletjes | 100 gram € 2,20 |
| • Kipsaté | 100 gram € 1,30 |
| • Kipfilet gegaard | 100 gram € 1,40 |

Al onze producten, ook shaslick en saté, komen uit eigen keukens. Al onze grill- en worstproducten komen uit eigen worstmakerij.

Voor de kinderen:

- Ardenner braadworstje
- Grillschijf
- Gehakttrio
- Salade
- 2 soorten sausjes
- Stokbrood

Prijs per kind **4²⁵**

Barbecue 'de Luxe':

(minimaal 10 personen)

- 5 soorten barbecuevlees
 - Lendespies
 - Lamskoteletje
 - Kipsaté
 - Italiaanse spies
 - Garnalenspies
- 2 soorten salades
- 3 soorten sausjes
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Rauwkost

Per persoon **12⁷⁵**

Echte mannen barbecue:

- Rib-eye (± 200 gram)
- Gemarineerde schouderkarbonade
- Gemarineerd speklapje
- Barbecueworst
- Hamburger of kipsaté

Per persoon **9⁷⁵**

**Feestje? Met de straat, met de familie
of zomaar?**

Barbecue all-in:

(minimaal 10 personen)

- 5 soorten barbecuevlees
 - Gemarineerd speklapje
 - Barbecueworstje of Ardenner worstje
 - Kipsaté
 - Karbonade of filetlapje
 - Hamburger
- 2 soorten salades
- 3 soorten sauzen
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Rauwkost

Per persoon **9⁹⁵**

**HEEFT
U ANDERE
WENSEN? LAAT
HET ONS WETEN.
IN OVERLEG
IS VEEL
MOGELIJK.**