



Belangrijk om te weten

De BBQ pakketten "Make it complete" leveren wij vanaf 16 personen inclusief gasbarbecue. Bij de overige pakketten kunt u altijd een barbecue (inclusief gas) bij ons huren voor € 20,95. Geen zorg, wij doen voor u de afwas en maken de barbecue weer schoon! Het bezorgen van uw bestelling doen wij in overleg met u op de dag van uw BBQ party!

Liever Low & Slow barbecueën?

Ook dan bent u bij ons aan het juiste adres. Wij houden ervan om mooie stukken vlees langzaam te garen op onze Smoker en Kamado. We helpen u graag op weg met een groot stuk vlees en een goed bereidingsadvies. Van de Boston Butt en Brisket tot de Picanha's en Spareribs, alles is mogelijk! Vraag ook eens naar onze ideeën voor lekkere en verrassende bijgerechten of nagerechten van de BBQ.

Wij staan met ons hele team de hele zomer voor u klaar!

Tips voor een topbarbecue!

1. Steek de barbecue minimaal 1 uur van tevoren aan!
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Plaats daartussen de aanmaakblokjes en steek die aan. Verspreid de houtskool over de barbecue als hij goed gloeit.
3. Zijn de vlammen gedoofd en de houtskool of de brikketten grijs, dan is de temperatuur goed om te beginnen!
4. Hou in de gaten wanneer er nieuwe kolen bij moeten, dan hoeft de barbecue niet opnieuw te worden aangestoken.
5. Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen, maar laat het niet in de volle zon liggen!
6. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
7. 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.
8. Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
9. Op een houtskoolbarbecue moet het 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 papillotten helemaal gaar (65 graden)
 - 4^e voorgegaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
10. Misschien overbodig, maar verplaatst nooit een brandende barbecue!



Druk- en zetfouten voorbehouden. Prijzen onder voorbehoud.



Tijd voor BBQ



Jacobs, keurslager

Moleneindplein 116, Vught
Tel. 073-6565820
www.jacobs-slagerij.nl



Volg ons ook op Facebook!

Ons assortiment

Ook dit jaar hebben we weer een mooi BBQ-assortiment voor u samengesteld. Hieronder een selectie. Andere wensen? Vraag het ons gerust, we denken graag met u mee!

BBQ pakket "It's all for you"

Met dit pakket hebt u voor ieder wat wils. 4 stuks vlees per persoon, verdeeld over 8 verschillende soorten.

- Pepersteak
- Homemade Angus burger
- Vughtenaartje
- Gemarineerde speklap
- Kip op stok
- Gemarineerde kipfilet
- Shaslick van biefstuk, varkenshaas en kipfilet
- Portie saté van varkenshaas (2 stokjes)

p.p. **745**

BBQ pakket "Party time"

Ideaal met de hele buurt of vereniging barbecueën. 4 stuks vlees per persoon, verdeeld over 6 verschillende soorten.

- Hamburger
- Gemarineerde speklap
- Gemarineerde kipfilet
- Portie kipsaté (2 stokjes)
- BBQ worst
- Gemarineerd varkensfiletlapje

p.p. **575**

BBQ pakket "The Butcher is back"

Barbecueën voor de echte vleesliefhebber. Vlees, vlees en nog meer vlees.

- Mega Angus burger
- Karbonade XL met handvat
- Angus speer
- BBQ worst XL met ontbijtspek

p.p. **1095**

Bekijk onze website
VOOR MEER RECEPTEN

BBQ pakket "Little friends"

Ook de kinderen smullen lekker mee met dit fijne pakketje!

- Hamburger
- BBQ worst
- Kipsaté

p.p. **295**

BBQ pakket "Top of the bill"

Voor de levensgenieters die van échte luxe houden!

- Gemarineerde lamsracks
- Mega varkenshaassaté
- Zalm- of garnalenspies
- Picanhasteak

p.p. **1295**

BBQ pakket "Make it complete"

Maak uw barbecue helemaal af met deze lekkere extra's!

- Huzarensalade met appel
- Aardappelsalade
- Twee soorten aangemaakte rauwkost
- Knoflooksaus, cocktailsaus, zigeunersaus en satésaus
- Stokbrood met kruidenboter en zontomaatjes tapenade
- Vers fruitsalade
- Borden en bestek

p.p. **690**

BBQ pakket "Make it complete, budget"

Heerlijke extra's, maar ietsjes minder uitgebreid!

- Huzarensalade met appel
- Twee soorten aangemaakte rauwkost
- Knoflooksaus, cocktailsaus en satésaus
- Stokbrood met kruidenboter
- Vers fruitsalade

p.p. **5.90**

BBQ pakket "I don't eat meat"

Voor onze vegetarische vrienden een pakket vol lekkere dingen zonder vlees!

- Groenteschijf
- Veggie burger
- Hasselback tomato
- Groentenspies
- Maïskolf

p.p. **995**



Cadeautip
DE KEURSLAGER CADEAUKAART

