

Verras uw gasten eens heel speciaal met een
BARBECUE PARTY 11 € 19,50

“SPEENVARKEN AAN HET SPIT”

Deze wel heel speciale party bevat:

- * **Gevuld Speenvarken aan het spit (ca. 23 kg.)**
- * Salade royal luxe * Kartoffelsalade of aardappelkroketten
- * Waldorfsalade * Div. rauwkostsalades * Warme nasi
- * Gebakken aardappelpartjes * Gebakken reuze champignons
- * Diverse stokbrood, wit-, bruin-, en kaas-uien
- * Warme en koude sauzen

Natuurlijk volledig aangekleed met kraampjes, servies en een prima bediening.

Bij u thuis bezorgd (max. 20 km.) Ophalen in overleg.

Deze party kunnen wij voor u verzorgen vanaf minimaal 50 personen, prijs vermeld per persoon (incl. afwassen).

Veilig en succesvol barbecuen

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. 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. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
6. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
7. Gebruik een tang (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
8. Voordat u het roostert dient gemarineerd vlees goed droog gedept te worden met keukenpapier.
9. Strooi van tevoren nooit zout op het vlees; er verschijnt vocht, dat het bruin worden bemoeilijkt.
10. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Even later gaat dat vanzelf.
11. 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:
1e rundvlees (biefstuk) rood/rose, **2e** kalfs- en lamsvlees, spiesen rose/gaar, **3e** varkensvlees en papilottes helemaal gaar, **4e** voorgegaarde producten zoals: worstjes, spare ribs, kipproducten, kebabs.
12. Bij een barbecue met verstelbaar rooster kunt u de temperatuur regelen door het rooster hoger of lager te plaatsen. Voorgegaard vlees kan dicht bij het vuur dan rauw vlees. Immers, rauw vlees heeft langer nodig om gaar te worden.
13. Werkt u met een elektrische barbecue, leg dan het snoer stevig vast op de grond en pas op met regen.
14. Voor de gasbarbecue geldt dat de gasfles rechttop naast de barbecue moet worden geplaatst.



Lekker samen barbecuen

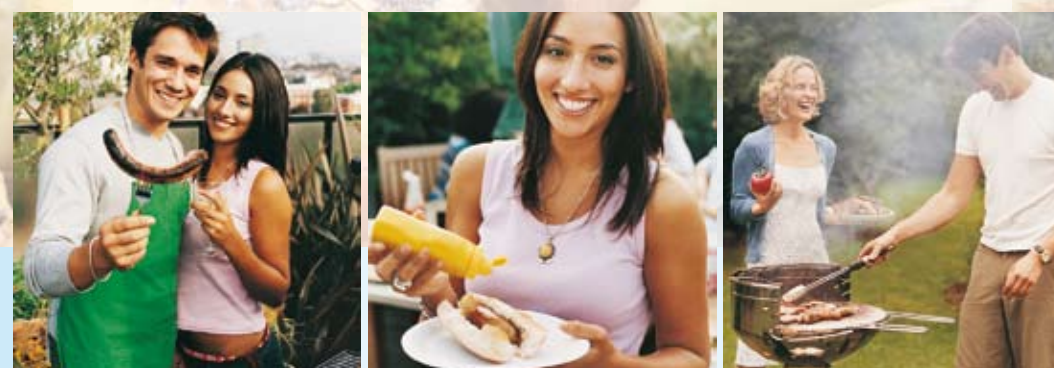
met uw Keurslager!



**WILLIAM HERMANUSSEN
KEURSLAGERIJ & CATERING
OVERASSELT EN CUIJK**

HOOGSTRAAT 17 • 6611 BV OVERASSELT • TEL. (024) 622 1329
MAASBURG 1 • 5431 BR CUIJK • TELEFOON / FAX (0485) 317 138
INFO@HERMANUSSEN.KEURSLAGER.NL
WWW.CATERINGHERMANUSSEN.NL

Realisatie: FORTASSreprocentre.nl



Meer dan vlees

Barbecue is meer dan vlees. Ook salades, sauzen, rauwkost, stokbrood, houtskool en bijvoorbeeld aanmaakblokjes behoren tot onze mogelijkheden.

BARBECUE PARTY 9 € 12,50 “Bourgondisch” in reuzenpan Ø 120 cm.

400 gram Reepjesvlees gesorteerd
(varkensgyros - lamskebab - Kalkoen Dordogne en Biefreepjes)
incl. Nasi en aardappelpartjes, Salade Royal (koude schotel)
en/of kartoffelsalade, saté-, cocktail-, zigeuner-, knoflooksaus,
wit/tarwe of kaas-uienstokbrood, kruidenboter, 3 soorten rauwkost,
én borden, bestek en servetten. Reuzenkoekenpan bij afname
minimaal voor 20 personen

Bij aankoop van een van onze party's, verhuren wij tevens alle mogelijke non-food, waaronder partytenten of -kraampjes, servies, bestek, verlichting, partytap. Vraag naar de bijlage. Alle partyvoorstellen in deze folder zijn te combineren, vrijblijvend, wijzigingen voorbehouden en vermelde prijzen zijn per persoon. Maart 2009.

Zie ook: www.cateringhermanussen.nl



BARBECUE PARTY 10 € 13,75

“Bourgondisch” in een elektrische pan

Soorten vlees:

- Gekruid biefstukje, Mexicaans varkensfiletlapje, Gemarineerde kipfilet, Hamburger, Kip-vink, Franse worstje, cowboyreepjes aangevuld met:
- aardappelschijfjes - roerbakgroenten - rauwkost-salades
 - huzarensalade en/of kartoffelsalade - champignons en uien - diverse sauzen
 - stokbrood wit, tarwe en uien - kruidenboter

Dit alles incl. borden en bestek, party pan, spatels, servetten en bezorgen. (Maximaal 20 km.)

Minimaal afname voor 20 personen. Meerprijs bij minder personen en ophalen en afwassen.

Per persoon € 13,75

Aangevuld met Huzarensalade (opgemaakt met hamrolletjes gevulde eitjes, fruit e.d.) en fruitsalade.

Per persoon € 16,50

BARBECUE PARTY 7 KOMPLEET € 14,75

een ruime variatie van 4 stuks vlees per persoon, gelijk verdeeld uit het volgende assortiment:

- 1 houthakkerssteak
- 1 gekruide varkensfilet
- 1 gekruid speklapje
- 1 barbecueworstje
- 1 gegaarde kipfilet
- 2 sateestokjes
- 1 sparerib gegaard
- 1 hamburger

Party is inclusief fruitsalade, bestek, borden, afwas en barbecue schoonmaken, en is inclusief zie*

BARBECUE PARTY 8 KOMPLEET CULINAIR € 16,95

een ruime variatie van 4 stuks vlees per persoon, gelijk verdeeld uit het volgende assortiment:

- Italiaanse spies
- haas op stok
- schnitzel spies
- gekruide biefstuk
- zalmoot in folie
- garnaalspies
- kiphouthakkerssteak
- lamskotelet

Party is inclusief fruitsalade, bestek, borden, afwas en barbecue schoonmaken, en is inclusief zie *

Grote groepen

Ook voor verenigingen, bedrijven en grote partijen kunnen wij een barbecuefeest verzorgen. Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.



Vlees bewaartips

- Sla het vlees direct na thuiskomst in de koeling of diepvriezer op. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koeling worden bewaard.
- Ingevroren vlees haalt u de avond tevoren uit de diepvries en laat u in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, maar gebruik hiervoor altijd schone schalen.



Barbecuepakket A t/m D

(alléén vlees-) schalen 4 stuks vers vlees, gelijk verdeeld uit het aangegeven assortiment (min. 4 personen per pakket)

Pakket A:

Hamburger, Souvlakispies, Gegaarde Drumstick, Gem. Schouderkarbonade, Kipfilet gaar, Barbecueworst dik € 4,80 per persoon 4 stuks p.p.

Pakket B:

Hamburger, 2 V-Saté stokje, Gekruid Speklapje, Gegaarde Kipfilet-spies, Barbecueworstje dun, Runderbiefje gemarineerd € 5,80 per persoon 4 stuks p.p.

Pakket C:

Haas op stok, Kip-Houthakkerssteak, Italiaanse Spies, Cevapcici, Biefstuk spies, Schnitzelspies € 6,80 per persoon 4 stuks p.p.

Pakket D:

Biefstuk, Garnaalspies, Zalmoot, Lamskotelletjes, 2 Saté stokjes, Varkenshaas op stok € 7,95 per persoon 4 stuks p.p.

BARBECUEPARTY 1 € 8,95

1 Hamburger, 1 Gemarineerde karbonade of shaslick, 1 Drumstick of Barbecueworst en is incl. zie*

BARBECUEPARTY 2 € 9,75

2 stokjes gemarineerd satévlees groot, 1 Gemarineerde karbonade of Hawaïspies, 1 Hamburger of drumstick en is incl. zie*

BARBECUEPARTY 3 € 10,75

1 Gemarineerde karbonade, 1 Hamburger, 1 Shaslick, 2 Satéestokjes groot en is incl. zie*

BARBECUEPARTY 4 € 11,95

1 Gemarineerde karbonade of lamsboutlapje, 1 Mexicaans Varkensfilet, 1 gegaarde Kipfilet, 1 Souvlaki- of cajunspies, 1 sateestokje en is incl. zie*

BARBECUEPARTY 5: EXCLUSIEF € 14,95

Zalmoot in folie, entrecôte (evt. gekruid) of 2 lamskotelletten, Medaillonspies van varkenshaas en een Zweedse Schone (luxe kalkoenspies) en is incl. zie*

BARBECUEPARTY 6: VEGETARISCH € 8,25

2 vegetarische schijven (gesorteerd), 1 rauwkostspies en 1 Kaasburger, Kruidenboter en 150 gram Kartoffelsalade i.p.v. huzarensalade en is incl. zie*

Voor Party 1 t/m 8 geldt * is inclusief:

200 gram Salade Royal (koude schotel) en/of kartoffelsalade
150 gram sauzen: saté, cocktail, zigeuner, knoflook
1/5 gesorteerd stokbrood: wit, tarwe- of kaas- uien
Kruidenboter, verse rauwkostsalades: 3 soorten Barbecue (houtschool of gas bij min. 15 personen), borden, bestek en servetten.
Bij afname min. 20 personen bezorging + ophalen gratis.

Combinaties van diverse party's zijn natuurlijk mogelijk!

Eventueel uitbreiding met vis:

- Zalmoot in folie, 100 gram € 2,50 per stuk
- Zalm-kabeljauwspies 200 gram € 2,35 per stuk
- Seafoodspies 100 gram € 2,00 per stuk
- Garnaalspies 70 gram € 1,90 per stuk

Meerprijs/extra te bestellen:

Verse fruitsalade € 1,- per persoon, Baverois mousse € 1,35 per persoon
Barbecue schoonmaken 15,- / stuk, Afwassen borden, bestek en schalen € 0,90 per persoon.



www.keurslager.nl

Op www.keurslager.nl vindt u de lekkerste barbecue-recepten. Ook doet u er ideeën op voor bijvoorbeeld bijgerechten.

www.cateringhermanussen.nl