



30 min

Gegrilde côte à l'os en troskerstomaat op de bbq met slaatje van bulgur en quinoa met tomaat en basilicum

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 stuks côte à l'os
- 1 teentje look
- Provençaalse kruiden
- 400 g troskerstomaat
- 100 g bulgur (of couscous)
- 100 g quinoa
- 4 dl kippenbouillon of groentebouillon
- 2 tomaten
- 1 sjalotje
- enkele blaadjes verse basilicum
- olijfolie
- witte wijnazijn

Bereiding

1. Besprenkel de côte à l'os met wat olijfolie, kruid af met peper en zout. Voeg er wat Provençaalse kruiden en look aan toe.
2. Kook de bouillon op, giet op de bulgur en quinoa en laat garen onder deksel gedurende een 10-tal minuten. Laat afkoelen.
3. Snij de tomaat in blokjes en snij het sjalotje fijn. Doe bij de quinoa en bulgur. Voeg wat olijfolie en witte wijnazijn toe. Kruid af met peper en zout. Meng er op het laatst de fijngesneden basilicum bij.
4. Kruid de troskerstomaatjes met peper en zout en besprenkel met olijfolie. Bak ze in een pan of op de BBQ.
5. Grill de côte à l'os volgens de gewenste bakwijze.



BBQ RECEPTEN:



Deze methode is perfect voor stukken vlees van minimaal 2 vingers dik. Wat heb je nodig? Een barbecue mét deksel en een kernthermometer.

Voor het 'omgekeerd grillen' of de Reverse Sear techniek deel je je barbecue op in twee zones. Een directe zone, waar de hete kolen liggen en een indirecte zone zonder kolen. Je gaart het vlees langzaam op lage temperatuur (indirecte zone) tot een kerntemperatuur van 45°C à 50°C. Je haalt het vlees van de barbecue en laat het op een snijplank losjes afgedekt onder folie een paar minuten rusten. Ondertussen stook je de kolen weer goed op. Dep het vlees droog met wat keukenpapier en grill het aan beide kanten op de directe zone tot een mooi goudbruin korstje. Haal het vlees van de barbecue en laat eventjes rusten. Geniet van een heerlijk sappig stukje vlees.



SPECIALE SERVICE

- › Verhuur materiaal: (inclusief afwas)
 - borden € 0,40 / stuk
 - messen € 0,40 / stuk
 - vorken € 0,40 / stuk
 - glazen € 0,40 / stuk
 - tafels € 2,50 / stuk
 - stoelen € 1,00 / stuk
- › Receptietafels (statafels) + tafelrok € 24,00
- › huur tenten € 95,00 / st. (inclusief het opstellen en demontage)
- › Verplaatsingskost brengen/halen materiaal € 35,00 (excl. btw)

RECEPTIES

Vraag vrijblijvend alle info in de winkel!

Groenten grillen

Groenten grillen op de BBQ wint aan populariteit. Veel gebruikte groenten om te grillen zijn courgette, aubergine, paprika en ui. Het is belangrijk om de groenten vooraf te marineren in olie en te kruiden voor extra smaak. Deze bereiding is simpel en zorgt voor een heerlijke smaak en knapperige textuur. Maar groentespiesjes zijn net zo makkelijk.



Keurslager Van Damme

VILVOORDESTEENWEG 400
1850 GRIMBERGEN
TEL 02 251 44 99
INFO@KEURSLAGERVANDAMME.BE
WWW.KEURSLAGERVANDAMME.BE

VOLG ONS OOK VIA INSTAGRAM EN FACEBOOK!

KEURSLAGERVANDAMME

Openingsuren

Maandag: 08u00 - 13u00 | 14u00 - 19u00
Dinsdag: 08u00 - 13u00 | 14u00 - 19u00
Woensdag: 08u00 - 13u00 | 14u00 - 19u00
Donderdag: gesloten
Vrijdag: 08u30 - 13u00 | 14u00 - 19u00
Zaterdag: 08u00 - 19u00 doorlopend
Zon- en feestdagen: 08u00 - 13u00
Verlof: Wij blijven de hele zomer open.



ZOMERfeesten BBQ 2023

Tijd voor de BBQ

Samen met vrienden en familie genieten van de zon en de buitenlucht, en lekker eten van je Keurslager. Of je nu gaat voor een casual of voor een formele barbecue, de smaken en geuren zorgen voor een gezellige sfeer.

APERITIEFHAPJES

- › Koude hapjes: lepelhapjes, gevulde glaasjes € 3,60 / st.
- › Tapasplank als aperitief (antipasti) op schotel € 9,65 / pers.
- › Apéritiefbordje vanaf 4 personen: € 6,50 / pers.
 - Blokjes kaas, blokjes salami en blokjes kop met mosterd
- › Ovenhapjes € 1,35 / st.
- › Assortiment rauwe groentjes met dipsausje vanaf 4 pers. € 6,50 / pers.
- › Belegde toastjes met diverse salades € 1,00 / st.

ZOMERBUFFET

- € 28,95 / pers.
- › Tomaat gevuld met verse grijze Noordzeegarnalen
- › Verse gestoomde zalm 'en belle vue'
- › Kippenboutjes
- › Parma met sappige meloentjes
- › Verse beenhesp met asperges
- › Incl. aardappelsalade, verse cocktail- en tartaarsaus en 3 ovenverse broodjes / pers.
- Indien gewenst kan deze uitgebreid worden met:**
 - gerookte zalm (+ € 4,95 / pers.)
 - gevulde perzik met tonijn (+ € 4,95 / pers.)
 - komkommerbootjes met krab (+ € 4,95 / pers.)
 - vitello tonnato (+ € 5,95 / pers.)
 - tomaat-mozzarella (+ € 3,95 / pers.)
 - pastrami (+ € 3,50 / pers.)
 - halve kreeft 'en belle vue', per 2 personen (+ € 25,95 / pers.)
 - Extra buffetbroodjes of mini-sandwiches à € 0,50 / st.



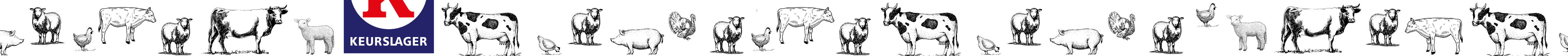
ITALIAANS BUFFET

- € 27,50 / pers.
- › Klassieke rundercarpaccio
- › Pastrami
- › Vitello tonnato
- › Carpaccio van kip
- › Zacht gerookte zalm met vers gesnipperde ajuintjes
- › Tomaat-mozzarella
- › Parmaham met sappige meloentjes
- › 2 pastasalades
- › Sausjes
- › Broodjes

VERRASSINGSBROOD

- € 2,25 / mini-sandwich
- › Op schotels of in groot brood (+ € 15,95 / brood)
- Steeds feestelijk verzorgd!**

- € 2,25 / stuk
- › Open belegde mini-sandwiches op schotels
- Steeds verzorgd gepresenteerd op schotel!**



Tips voor veilig barbecueën

- Zorg ervoor dat de barbecue op een stabiele en vlakke ondergrond staat
- Let op de windrichting
- Zorg voor voldoende ruimte rond de barbecue
- Voorzie een emmer water en doeken
- Zet de BBQ uit de buurt van parasols, kussens, tenten
- Gebruik nooit ontvlambare vloeistoffen op je BBQ, maar een barbecuestarter
- Laat BOB bakken
- Hou kinderen en huisdieren op een veilige afstand
- Wacht tot dat de houtskool helemaal afgekoeld is voordat je de assen op-ruimt



BBQ ASSORTIMENT

RUND

- › Gekruide steak
- › Côte à l'os
- › Entrecote
- › Texassteak
- › Rundbrochette
- › Dunne lende
- › Onglet

VARKEN

- › Barbecueworst
- › Witte pensen
- › Chipolata
- › Merguez
- › Panama-worst
- › Ribbetjes
- › Luikse pensen
- › Grillkotelet
- › Varkensbrochette
- › Souvlaki
- › Zwarte pensen
- › Venetiaanse spekreepjes

LAM

- › Gemarineerde lamssteak
- › Merguez
- › Lamsbrochettes
- › Gemarineerde lamsfilets
- › Lamskroon
- › Lamskoteletten

GEVOGELTE

- › Gemarineerde kipfilet
- › Kippenchipolata
- › Kippensouvlaki
- › Kippenaté
- › Kalkoenhaasjes
- › (Voorgegaarde) kippenboutjes
- › Kippenbraadworst
- › Hawaïaanse kippenbrochette

VIS

- › Zalmpapillot met béarnaise en verse asperges
- › Gemarineerde scampibrochette
- › Gemarineerde zalmbrochette

ONZE SPECIALITEIT

WIJ VERZORGEN UW BARBECUE AAN HUIS!

BARBECUEMENU FORMULE 1

› Barbecuemenu formule aan € 37,50 / pers.

kind 8 tot 12 jaar: € 17,00 / kind
kind 4 tot 7 jaar: € 7,50 / kind
kind tot 3 jaar: € 2,50 / kind

- › ruim assortiment vlees à volonté, zalm en scampi
- › uitgebreide saladbar (incl. aardappel- en pastasalade)
- › assortiment sausjes
- › aardappelen in de schil
- › vers gebakken broodjes

servicekost € 170 (excl. btw)

vanaf 15 personen

- › Wij brengen zelf onze barbecue en de nodige koeling mee!

BARBECUEMENU FORMULE 2

- › Barbecuemenu formule aan € 27,50 / pers. met 3 stukken vlees per persoon
- › een keuze uit de Grimbergse burgers, worsten, kip en côte à l'os
- › saladbar,
- › sausen,
- › broodjes en aardappelen in de schil

Kinderen aan € 15,00 / kind met 2 stukken vlees / kind

servicekost € 170 (excl. btw)

vanaf 25 personen

>>> Beide formules kunnen niet gecombineerd worden.

PAKKETTEN OM AF TE HALEN IN DE WINKEL

PAKKET 1

€ 12,70 / pers.

- › Barbecueworst
- › Merguez
- › Gemarineerde kipfilet
- › Rundbrochette

PAKKET 2

€ 15,30 / pers.

- › Kalkoenhaasje
- › Gekruide steak
- › Gemarineerde kotelet
- › Kippenbout

PAKKET 3

€ 15,95 / pers.

- › Merguezworst
- › Rundbrochette
- › Lamssteak
- › Hawaïaanse kippenbrochette

PAKKET 4

€ 23,60 / pers.

- › Chipolata
- › Lamssteak
- › Kippenaté
- › Texassteak
- › Ribbeke van de chef

DEGUSTATIEBARBECUE

€ 22,00 / pers.

ONZE ZOMERTOPPER!

Een overheerlijke combinatie van kleine lekkernijen voor op de barbecue of grillplaat.

- › Merguez, souvlaki, gekruide steak, mini-Hawaïaanse kippenbrochette, ribbeke van de chef, lamssteak, mini-scampibrochette. Feestelijk verzorgd op schotels indien u dat wenst.

APART TE VERKRIJGEN

KOUDE GROENTEN

€ 6,95 / pers.

- › Assortiment verse rauwkostgroentjes, natuur, gepresenteerd op schotels: sla, tomaat, komkommer, geraspte worteltjes, tuinkers, preischeuten, radijsjes, witte kool (de samenstelling kan variëren).

SALADBAR

€ 12,50 / pers.

gepresenteerd in aparte kommen

- › Aardappelsalade, rauwkost, komkommersalade, sla, tomaten, komkommerschijfjes, taboulé, quinoa en pastasalade (de samenstelling kan variëren naargelang de voorraad).

AARDAPPELTJES IN DE SCHIL

€ 3,95 / pers.

- › Aardappeltjes in de schil met rozemarijn en zeezout

SAUZEN

prijs aan 't gewicht of € 4,00 / pers.

- › Cocktail, tartaar, barbecue, looksaus, andalouse, béarnaise, pepersaus, Provençaalse saus, currysaus, zoetzure saus,...

HOUTSKOOL

€ 7,50 / st.

DESSERTS

- › Geflambeerde ananas met Calvados en Italiaans vanilleroomsijs

à € 12,50 / pers.
(enkel verkrijgbaar bij formules aan huis)



PAELLA AAN HUIS

vanaf 10 personen

- › Breng de Spaanse sfeer bij u thuis en geniet van een paella zoals u hem nog nooit heeft geproefd!
- › Onze paella's worden artisaanaal bereid en verrijkt met garnalen, calamares, mosselen, kip, worstjes, chorizo, paprika en rijst, heerlijk gekruid volgens de vakkundigheid van de chef!

Vanaf 10 personen à € 23,50 / pers.

Vanaf 50 personen à € 22,00 / pers.

Vanaf 100 personen à € 20,00 / pers.
servicekost € 150 (excl. btw)

HAMBURGERS/PENSEN AAN HUIS

vanaf 20 personen

- › Een gezellig feestje van hoge kwaliteit met onze heerlijke Grimbergse burgers en huisgemaakte witte en zwarte pensen tussen een kraakverse pistolet/broodje met garnituur naar keuze

Classic aan € 10,00 / pers.
(2 stuks naar keuze)

Premium aan € 12,50 / pers.

à volonté gedurende 2 uren
Servicekost € 120,00 (excl. btw)

GOURMET / STEENGRILL

€ 16,95 / pers.

- › Feestelijk gearneerde schotel met mooie magere stukken vlees van de beste kwaliteit, aangevuld met chipolata, minicordon bleu, hamburger ...

10 stuks / pers.

FONDUE

€ 15,50 / pers.

- › Zeer magere en sappige blokjes rundvlees, kalfsvlees, varkensfilet pur, kalkoenfilet en een assortiment lekker sappige fondueballetjes die u laat pruttelen in hete fondue-olie

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 17,95 / pers.

- › Feestelijk gearneerde schotel voorzien van een ruim assortiment verse fijne vleeswaren en huisgemaakte salades, préparé en een stukje heerlijke paté

KAASSCHOTEL

Assortiment kazen van diverse origines, feestelijk afgewerkt met vers fruit, noten en gedroogde vruchten

- › Als hoofdgerecht € 18,50 / pers.
- › Als dessert € 14,95 / pers.
- › Ovenvers notenbrood (460 g) € 6,35 / st.
- › Houthakkersbrood (680 g) € 6,95 / st.
- › Baguetten wit, 27 cm € 1,20 / st.
- › Baguetten meergranen, 27 cm € 1,60 / st.



Bereiden van vis

Vis wikkel je eerst in aluminiumfolie (papillot) en leg je zo op de grill. Zorg ervoor dat de vis goed gekruid is, en voeg wat verse kruiden zoals rozemarijn, tijm of dille toe. Vouw de papillot goed dicht, maar niet te strak, zodat de lucht ruimte heeft om te circuleren.

