



HET ECHTE WERK!

Barbecueën met écht goed vlees doet u natuurlijk samen met de Keurslager. Wij helpen u graag met advies, bereidingstips en natuurlijk de lekkerste producten. Ook als het gaat om de bijgerechten. Specifieke wensen? We denken graag met u mee!

SLECHT WEER? BBQ AAN!

Meestal gaat de BBQ pas aan wanneer het boven de 20 graden is. Maar barbecueën kan het hele jaar door en ook met minder goed weer. Laat bijvoorbeeld een mooi stuk vlees 'low & slow' (langzaam en op lagere temperatuur) garen op de BBQ en serveer deze binnenshuis met heerlijke bijgerechten. Dit BBQ feestje kan altijd doorgaan!

CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART



DELUXE

SPEKHAARSJE
JUBILEUM BURGER
GEMARINEERDE KIPFILET
CHIPOLATA WORSTJE
VLEESLOLLY

per persoon **11.95**

EXCLUSIEF

LAMSCOTELETJE
VARKENSHAARS SATÉ
KIPPENDIJ SPIES
BIEFSPIES
GARNALEN SPIES

per persoon **18.95**

POPULAIR

SPEKLAPJE (VERS OF GAAR)
KIPSATÉ (GAAR)
BBQ WORST
HAMBURGER

per persoon **9.95**

KIDS

MINI KIPSATÉ
CHIPOLATA WORSTJE
VLEESLOLLY

per persoon **5.25**

VEGETARISCH

CHAMPIGNON BURGER
GRILL WRAP
GROENTE SPIES
GEKRUIDE MAISKOLF

per persoon **11.95**

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u gekochte vlees.

KERNTemperaturen GROOT VLEES



RUNDVLEES
ROOD 48°C • ROSE 55°C • GAAR 70°C



KALFSVLEES
ROSE 55°C • GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSE 60°C • GAAR 70°C



LAMSVLEES
ROSE 55°C • GAAR 70°C



KIP
GAAR 75°C



SPECIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

BBQ COMPLEET

Maak de barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

HUZAREN SALADE
AARDAPPEL SALADE
RAUWKOST SALADE

STOKBROOD
KRUIDENBOTER
3 SAUSJES NAAR KEUZE

*Te bestellen vanaf 6 personen, prijs per persoon

9.95

DOE MAR WAH

Is kiezen uit al het lekkers te moeilijk? Laat het over aan de Keurslager. Met deze verrassende variatie mix, bent u van succes verzekerd. 300 gram vlees per persoon, met een assortiment mix van producten, zo heeft u lekker veel variatie en voor ieder wat wils. Te bestellen vanaf 6 personen.

300 GRAM VLEES ASSORTI
+ HET BBQ COMPLEET PAKKET

per persoon

18.95

GROOT VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

Sappige spareibs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag naar een passend bereidingsadvies.

ENTRECÔTE
CÔTE DE BOEUF
BAVETTE
BUIKSPEK

LAMSACK
PROCUREUR
SPAREIB NATUREL
RIB EYE OF PIRANHA

BEWAAR TIPS

Bewaar het vlees direct na thuiskomst, in de koelkast of vriezer. Ingevroren vlees de avond tevoren uit de vriezer halen en in de koelkast laten ontdooien. Hou het vlees zo lang mogelijk gekoeld voor gebruik.

Leg het vlees nooit in de zon! Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten. Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen of borden.