

Mag het ietsje meer BARBECUE zijn?



Barbecuepakket POPULAIR

- › Boerenburger
- › Barbecueworst of gemarineerd speklapje
- › Gemarineerde karbonade
- › Shaslick

per persoon **7.95**

Barbecuepakket DELUXE

- › Biefstukspies
- › Kip pesto op stok
- › Runderschnitzel
- › Verse runder hamburger ± 120 gram
- › Gemarineerd haasfiletlapje

per persoon **16.50**

Barbecuepakket VEGA

- *Gevulde puntpaprika
- › Vega-burger
- › Fakkellof (wrap gevuld met mozzarella, lente-ui & cheddakaas)
- › Groentespies

per persoon **13.75**

Barbecuepakket COMPLEET

(vanaf 4 personen)

Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten (keuze uit 4 soorten vlees per persoon)

- › Shaslick
- › Boerenburger
- › Piri piri spies
- › Gemarineerde kipfilet
- › Gemarineerd haasfiletlapje

Bij deze schotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood, kruidenboter en 2 soorten saus

per persoon **15.95**

Barbecuepakket KIDS

- › Hamburger voorgedaard
- › Kinderspies
- › Barbecueworst

per persoon **4.95**



Barbecuepakket BOURGONDISCH

(vanaf 4 personen)

Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten (6 soorten per persoon)

- › Verse runder hamburger ±120 gram
- › Haas op stok
- › Varkenshaassaté
- › Runderschnitzel
- › Gemarineerd haasfiletlapje
- › Kip-pesto op stok

Bij deze schotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood, kruidenboter en 2 soorten saus

per persoon **21.50**

GEEN BARBECUE? GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen.

Voor gebruik van gas betaalt u € 18,50.

Indien de barbecue vuil wordt teruggebracht, wordt er € 18,50 in rekening gebracht.

**Gratis barbecue in bruikleen.
vanaf 20 personen!**

<i>Spiesen</i>		Prijs
KIPSATÉ	per stuk	2,50
SATÉ BABI	per stuk	2,50
SATÉ VARKENSHAAS	per stuk	3,20
SHASLICK	per stuk	2,50
KIP OP STOK	per stuk	2,65
KIP OP STOK PESTO	per stuk	2,85
KIP GAMBA SPIES	per stuk	3,05
PIRI PIRI SPIES	per stuk	2,50
BIEFSTUKSPIES	per stuk	3,95
KINDERSPIES	per stuk	1,75

DIVERSE BARBECUESPECIALITEITEN

<i>Rundvlees</i>		Prijs
RUNDERSCHNITZEL	100 gram	3,55
RIBEYE STEAK	100 gram	5,15
BIEFSTUK	100 gram	4,95
HAMBURGER VERS ±120 GRAM	per stuk	2,95
HAMBURGER VERS ±70 GRAM	per stuk	1,75

<i>Varkensvlees</i>		Prijs
GEMARINEERD HAASFILÉ LAPJE	100 gram	2,29
HAAS OP STOK	100 gram	3,15
BOERENSTEAK	100 gram	2,19
GEMARINEERDE KARBONADE	100 gram	2,19
HOUTHAKKERSTEAK	100 gram	2,19
MERQUEZ WORST	100 gram	1,95
GEMARINEERD SPEKLAPJE	100 gram	1,85
PIPISTRELLO	100 gram	2,39

<i>Lamsvlees</i>		Prijs
LAMSKOTELETEN	per stuk	3,85
LAMSKOTELETEN (GEMARINEERD)	per stuk	3,85

<i>Gegaarde Barbecuespecialiteiten</i>		Prijs
BOERENBURGERS (GEGAARD)	per stuk	1,95
BARBECUEWORSTJES (GEGAARD)	per stuk	1,45
DRUMSTICK GEMARINEERD (GEGAARD)	per stuk	1,70
SINGLE RIBS (GEGAARD)	±200 gram	5,45

<i>Vegetarische Specialiteiten</i>		Prijs
FAKKELBROOD	per stuk	3,95
VEGA-BURGER	per stuk	2,95
GROENTESPIES	per stuk	2,95
GEVULDE PUNTPAPRIKA	per stuk	3,95

MEER DAN VLEES?

Barbecue is meer dan vlees. Bij een complete barbecue mogen salades, sauzen, rauwkost en stokbrood niet ontbreken. Op www.keurslager.nl staan diverse originele recepten. Kant en klaar kopen is natuurlijk wel zo makkelijk en bij ons zijn de salades altijd vers.

<i>Salades, Stokbrood en Kruidenboter</i>		Prijs
BRUNCHSALADE	100 gram	1,69
SCHARREL-EISALADE	100 gram	1,69
AARDAPPELSALADE EXCLUSIEF	100 gram	1,69
RAUWKOSTSALADE	100 gram	1,69
PASTASALADE	100 gram	1,99
STOKBROOD WIT (GROOT)	per stuk	2,30
STOKBROOD WIT GEKRUID	per stuk	2,50
KRUIDENBOTER	100 gram	2,30

<i>Sauzen</i>		Prijs
SHISH KEBABS AUS	100 gram	1,95
KNOFLOOKSAUS	100 gram	1,95
BARBECUESAUS	100 gram	1,95

GROOT VLEES VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

<i>Rundvlees</i>		Prijs
BAVETTE	500 gram	17,75
COTE DE BOEUF	500 gram	19,95
PICANHA	500 gram	18,25
RIBEYE	500 gram	25,75
ENTRECOTE	500 gram	25,75

<i>Varkensvlees</i>		Prijs
BUIKSPEK	500 gram	8,75
PROCUREUR ZONDER BEEN (NEK)	500 gram	9,25
VERSE SPARERIBS (RACK)	500 gram	8,75

U kunt ook online bestellen via onze webshop



Heeft u nog vragen; wij informeren u graag over de vele mogelijkheden!

PRIJSWIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

VLEES (BEWAAR)TIPS

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het 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, gebruik hiervoor altijd schone schalen.



Roelof Speelman, keurslager

Koopmansplein 16, Assen

☎ 0592-310078

www.roelofspeelman.keurslager.nl

