

Barbecue specialiteiten, spiesen		
Kip saté	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 barbecue specialiteiten

Rundvlees		
Runderschnitzel	per stuk	3,25
Ribeye steak	per stuk	7,95
Biefstuk	100 gram	4,95
Hamburger vers ±120 gram	per stuk	2,95
Hamburger vers ±70 gram	per stuk	1,75

Varkensvlees		
Gemarineerd haasfilélapje	per stuk	2,85
Haas op stok	per stuk	4,65
Boerenssteak	per stuk	3,20
Gemarineerde karbonade	per stuk	2,95
Houthakkersteak	per stuk	3,45
Merquez worst	per stuk	1,95
Gemarineerd speklapje	per stuk	2,15
Pipistrello	per stuk	3,20

Lamsvlees		
Lamskoteletten	per stuk	3,85
Lamskoteletten (gemarineerd)	per stuk	3,85

Gegaarde barbecue specialiteiten		
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

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!

U kunt ook
ONLINE bestellen
via onze
WEBSHOP!

**Prijswijzigingen
voorbehouden!**

Hoeveel heb ik nodig?

Natuurlijk wil je niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassene) 4 à 5 stukjes vlees en/of vis, 200 gram salade en ¼ stokbrood. Vul deze basis aan met bijgerechten naar keuze en serveer diverse sausjes. O.a. traditionele saté-, knoflook- en barbecuesaus. Vergeet de kruidenboter niet! Ook het dessert kun je op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).

Grote groepen?

Heeft u iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en je niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen.

Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.

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.

Vegetarische specialiteiten		
Fakkellof	per stuk	3,95
Vega-burger	per stuk	2,95
Groentespies	per stuk	2,95
Gevulde puntpaprika	per stuk	3,95

Salades		
Brunch salade	100 gram	1,69
Scharrel-ei salade	100 gram	1,69
Aardappelsalade exclusief	100 gram	1,69
Pasta salade	100 gram	2,35
Rauwkost salade	100 gram	1,69

Sauzen		
Shisskebabsaus	100 gram	1,95
Knoflooksaus	100 gram	1,95
Barbecuesaus	100 gram	1,95

Grootvlees voor de echte liefhebber:

Rundvlees:		
Bavette	500 gram	17,75
Cote de boeuf	500 gram	19,97
Picanha	500 gram	18,25
Rib eye	500 gram	24,75
Entrecote	500 gram	24,75

Varkensvlees:		
Buikspek	500 gram	8,75
Procureur zonder been (nek)	500 gram	9,25
Verse Spare ribs (rack)	500 gram	8,75

Brood, kruidenboter		
Stokbrood wit (groot)	per stuk	2,30
Stokbrood wit gekruid	per stuk	2,50
Kruidenboter	100 gram	2,30

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

Barbecuepakketten

Barbecue pakket "Populair":

*Boerenburger

*Barbecueworst of gemarineerd speklapje

*Gemarineerde karbonade

*Shaslick

7,95 per persoon

Barbecue pakket "Luxe":

*Biefstukspies

*Kip pesto op stok

*Runderschnitzel

*Verse runder hamburger ± 120 gram

*Gemarineerd haasfilélapje

16,50 per persoon

Barbecue pakket compleet: (vanaf 4 personen)

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

*Shaslick

*Boerenburger

*Piri piri spies

*Gemarineerde kipfilé

*Gemarineerd haasfilélapje

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

15,95 per persoon

Bourgondisch barbecue pakket: (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 haasfilélapje

*Kip pesto op stok

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

21,50 per persoon

Barbecue pakket "Vega":

*Gevulde puntpaprika

*Vega-burger

*Fakkelloot (wrap gevuld met mozzarella, lenteui & cheddakaas)

*Groentespies

13,75 per persoon

Barbecue pakket "Kids":

*Hamburger voorgedaard

*Kinderspies

*Barbecueworst

4,95 per persoon

Vlees (bewaars)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.

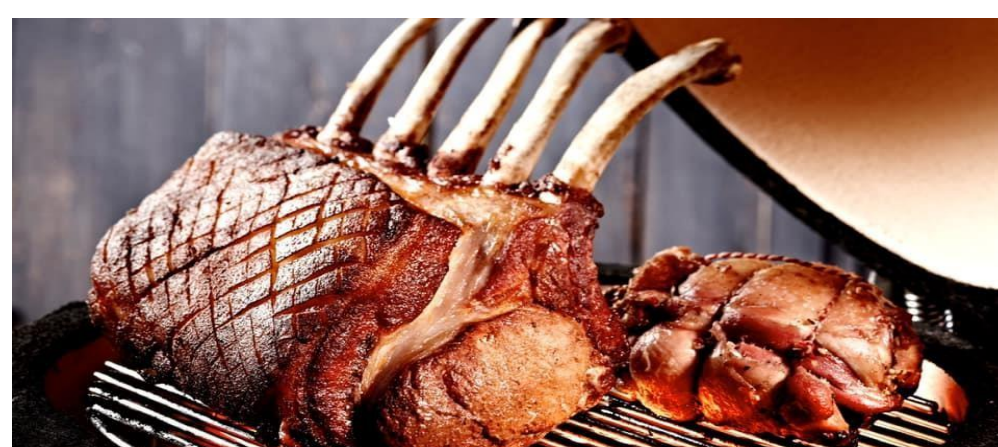
BBQ

GROOT VLEES

Groot vlees is ook op de barbecue makkelijker te bereiden dan u denkt.

Weer is wat anders en toch de gezelligheid van buiten eten.

Zie onze website voor heerlijke ideeën.



De BBQ specialist is toch uw slager!!



U kunt ook online bestellen via onze webshop!



Roelof Speelman, keurslager

Verstand van Lekker Eten

Koopmansplein 16, 9401 EL Assen.

Telefoon 0592-310078,

info@roelofspeelman.keurslager.nl,

www.roelofspeelman.keurslager.nl

