DE KEURSLAGER
BBQ
GENIETEN & BELEVEN

Groot vlees voor de échte liefhebber

Sappige spareribs of een imposante kogelbiefstuk? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

• Entrecote	400 gram	**11,32**
• Hele kip	1 kilo	**8,19**
• Côte de boeuf	1 kilo	**23,38**
• Kogelbiefstuk	750 gram	**23,62**
• Spareribs (rauw)	500 gram	**5,30**

Vis

- Garnalenspies met Spanish Harbourmarinade
- Zalmbrochette met French Gardenmarinade
- Tonijnbrochette met Indian Mysterymarinade
- Witviesspies met French Gardenmarinade

Vegatarisch

- Vegaburger
- Vegaballenspies
- Vegapies

Opgemaakte salades

- Huzarensalade
- Kartoffelsalade met spekjes
- Rauwkostsalade
- Fruitsalade
- BBQ salade- huzarensalade met fruit en rauwe ham

Sauzen

- BBQ saus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Shaslicksaus
- Satésaus



Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

Jaap la Lau, *keurslager*
Prins Bernhardstraat 21
2396GA Koudekerk aan den Rijn
071 341 64 26
info@lalau.keurslager.nl

[LUID DE ZOMER IN MET DE KEURSLAGER]

KEURSLAGER

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Jaap la Lau, *keurslager*

LUID DE ZOMER IN

Zodra de barbecue weer wordt aangestoken kunnen we ons zelf weer trakteren op heerlijke grillgerechten. Bij de Keurslager haal je een heerlijk stuk kwaliteitsvlees en goed gevulde barbecuepakketten. Geniet van ons barbecueassortiment en vraag ons gerust naar alle mogelijkheden! We hopen je weer volop te inspireren dit barbecueseizoen.

BBQ PAKKET A

- Hamburger (rund)
- Portie kipsaté (3 stokjes)
- Barbecueworstje

per persoon **4,95**

BBQ PAKKET B

- Hamburger (rund)
- Portie kipsaté (3 stokjes)
- Shaslick (varkens)
- Gemarineerde filetlapjes (varkens)
- Mixed grillspies (rund/varkens/kip

per persoon **8,06**

BBQ PAKKET C

- Hamburger (rund)
- Portie varkenshaassaté (3 stokjes)
- Pepersteak (rund)
- Argentijnsespies (rund)
- Ardennerspies (kip/varkens)
- Japanse kipspies (kip)
- Germarineerd filetlapje (varkens)

per persoon **11,22**

BBQ PAKKET KIND

- Portie kipsaté (3 stokjes)
- Hamburger (rund)
- Kinderspies

per persoon **4,95**

KIJK OP ONZE WEBSITE VOOR BBQ RECEPTEN

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE

» HAAL HET VLEES EEN UUR VOORDAT HET OP DE BARBECUE GAAT UIT DE KOELKAST OM OP KAMERTEMPERATUUR TE KOEN. MAAR LAAT HET NIET IN DE VOLLE ZON LIGGEN!

» GEEF HET VLEES DE TIJD OM BRUIN TE WORDEN, TEVEEL OM- EN OMDRAAIEN IS NIET NODIG

» TREK VLEES DAT AAN HET ROOSTER KLEEFT NIET LOS. LAAT HET EVEN LIGGEN, LATER GAAT HET VANZELF LOS

» MISSCHIEN OVERBODIG: MAAR VERPLAATS NOOIT EEN BRANDENDE BARBECUE

DIRECT OF INDIRECT GAREN?

» DIRECT GAREN: MET DIRECT GAREN GRIL JE HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOE JE MET KLEINE GERECHTEN DIE EEN KORTE BEREIDINGSTIJD NODIG HEBBEN.

» INDIRECT GAREN: BIJ INDIRECT GAREN WORDT HET GERECHT TUSSEN OF NAAST DE HITTEBRON GEPLAATST. DUS NIET ER PAL BOVEN. INDIRECT GAREN GEBEURT ALTIJD MET GESLOTEN DEKSEL. HET IS EEN PERFECTE METHODE VOOR GROTE STUKKEN VLEES DIE EEN LANGERE GAARTIJD NODIG HEBBEN, ZOALS ROLLADE EN KIP!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTIJD DE PUNT VAN DE THERMOMENTER IN HET HART VAN HET DIKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JE KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES

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

KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

KIP
GAAR 75°C

UITERAARD VERKOPEN WIJ OOK EEN KERNTEMPERATUURMETER IN DE WINKEL VOOR 8,95.
WILT U ER EEN HEBBEN BIJ UW BESTELLING VRAAG DIT AAN DE MEDEWERKER.

BBQ ALL-IN (VANAF 5 PERS)

- Portie varkenshaassaté (3 stokjes)
- Pepersteak (rund)
- Argentijnsespies (rund)
- Ardennerspies (kip/varkens)
- Germarineerd filetlapje (varkens)
- Gemarineerd kipfilet
- Kartoffelsalade
- BBQsalade
- Huzarensalade
- Knoflooksaus
- BBQsaus
- Satésaus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Eenmalig te gebruiken bordjes, servetten en tangen en lepels.

per persoon **18,55**

BBQ POPULAIR (VANAF 5 PERS)

- Portie kipsaté (3 stokjes)
- Shaslick (varkens)
- Hamburger (rund)
- Germarineerd filetlapje (varkens)
- Gemarineerd kipfilet
- Kartoffelsalade
- Huzarensalade
- Knoflooksaus
- BBQsaus
- Satésaus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Eenmalig te gebruiken bordjes, servetten en tangen en lepels.

per persoon **15,20**

GEEN BARBECUE? GEEN PROBLEEM!

Naast complete barbecuepakkettten kunt u bij ons ook een barbecue lenen als u vlees (minimaal een besteding van 60 euro bij ons afneemt). We hebben keuze uit een gasbarbercue of een houtskool/brikettenbarbecue. Het lenen van de barbecue is exclusief brandstof, gas, houtskool en schoonmaakkosten. We raden u aan tijdens uw bestelling te plaatsen zodat u zeker bent van een barbecue.

• Briketten (zak kan aangestokken worden)	per zak **8,50**
• Houtskool	per zak **17,50**
• Aanmaakblokjes	per pakje **19,90**
• Besteksetje plastic mes, vork, lepel, bord en servet	per set **23,25**

De borg van een barbecue bedraagt **40** euro wie u na het terugbrengen naar behoren weer terugkrijgt. De schoonmaakkosten van een barbecue bedragen **40** euro en zijn verplicht bij het lenen van een barbecue.

CADEAUTIP! DE KEURSLAGER CADEAUKAART

