

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

GROOT VLEES VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

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

- Entrecote
- Lamsrack
- Côte de boeuf
- Tomahawk steak

SALADES

BBQ salade met ham en fruit	p.p. 7,10
Kartoffelsalade met spek	100 gram 1,25
Huzarensalade	100 gram 1,10
Rauwkostsalade	100 gram 1,45
Verse fruitsalade	100 gram 1,60
Big Salade	per stuk 6,10

SAUZEN

Barbecue saus	100 gram 1,39
Knoflooksaus	100 gram 1,47
Satésaus	per pot 3,35
Kruidenboter	100 gram 2,45
Shoarmasaus	100 gram 1,35

DESSERTS

Sluit je Barbecue feestelijk af met een overheerlijk dessert die we speciaal voor u geselecteerd hebben.

- Aarbeien ijstaart (6 personen)
- Lemon Merinque taart
- Tiramisu
- Mango Mania
- Aarbeien Mania
- Canolli

KEURSLAGER

1946-2021 75 JAAR

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

HET BESTE OP DE

BARBECUE

Bij de Keurslager!

KEURSLAGER

Jaap la Lau, *keurslager*



CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART

DIRECT OF INDIRECT GAREN?

- DIRECT GAREN: MET DIRECT GAREN GRILT U HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOET U 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 DIRECT ERBOVENOP. 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, 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 • 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

GRILLEN & GENIETEN

KEURSLAGER 1946-2021 75 JAAR

We gaan weer lekker buiten eten. We vieren deze heerlijke momenten natuurlijk met het lekkerste vlees van de Keurslager. Trakteer uzelf op onze heerlijke BBQ-producten en maak er een echt feestje van. Wij helpen én adviseren u graag!

KIDS

- Kinderspies
- Kipsaté (3 stuks)
- Hamburger

per persoon 4.85

POPULAIR 1

- Kipsaté (3 stokjes)
- Barbecueworstje
- Hamburger

per persoon 4.85

POPULAIR 2

- Kipsaté (3 stokjes)
- Shaslick
- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerd kipfilet

per persoon 8.50

POPULAIR 3

- Varkenshaassaté (3stokjes)
- Pepersteak
- Argentijnse spies
- Japanse kipspies
- Mixed grillspies

per persoon 12.45

DESSERTS

- Aardbeienijstaart
- Lemon Merinque taart
- Tiramisu
- Mango Mania
- Aardbeien Mania
- Italiaans ijs diverse smaken

BBQ PAKKET ALL-IN

- Kipsatéstokjes (3 stokjes)
- Shaslick
- Hamburger
- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerde kipfilet
- Kruidenboter
- Stokbrood
- Diverse soorten salades en sauzen
- Eenmalig te gebruiken borden, bestek, servetten, lepels en tangen in bruikleen

per persoon 14.95

BBQ COMPLEET LUXE

Maak uw barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- Varkenshaassaté (3 stokjes)
- Pepersteaks
- Argentijnse runderspies
- Ardenner kipspies
- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde filetlapje
- Kruidenboter
- Stokbrood
- Diverse soorten salades en sauzen
- Eenmalig te gebruiken borden, bestek, servetten, lepels en tangen in bruikleen

per persoon 18.25





HEERLIJKE BBQRECEPTEN

Die rokerige smaak die de barbecue aan vlees meegeeft, is onevenaarbaar lekker. Met bbq vlees kun je alle kanten op. Of je nu een snelle hamburger maakt, een mooie steak of een spies. Van rund tot varken, of juist een lekker stukje kip. Steek die barbecue maar alvast aan! Voor de lekkerste recepten kunt u ook kijken op onze website

WWW.LALAU.KEURSLAGER.NL

KEURSLAGER 1946-2021 75 JAAR

