



STOKBROOD

- Stokbrood groot 2,35
- Meergranen stokbrood 2,35

SAUZEN

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Rode hot saus
- Piri- piri saus
- Joppie saus
- Vietnamese saus
- Kruidencrème
- Kruidenboter

BBQ

- Drumsticks
- Spareribs
- Hamburgers
- Speklapjes
- Speklapjes gemarineerd
- Souvlaki steak
- BBQ steak
- Entrecôte
- Rib Eye steak
- Rib Eye steak gemarineerd
- Filetlapjes
- Filetlapjes gemarineerd
- Lamsrack
- Lamsracks gemarineerd
- BBQ worstje naturel
- BBQ worstje gekruid
- Merquez

SPIEZEN

- Carpaccio spies
- Haas op stok
- Italiaanse spies
- Crocante
- Blije dijenspies
- Grillspies
- Satéstokjes
- Shaslicks

**SPECIFIEKE WENSEN
OF OP ZOEK NAAR
BEREIDINGSTIPS?**
Wij helpen graag!



LUID DE ZOMER IN
MET DE KEURSLAGER

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Frans Koot, keurslager

Julianastraat 22, Rhon
Tel.: 010-5015216
www.franskoot.keurslager.nl



Frans Koot, 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 POPULAIR

- Souvlaki steak
- Satéstokjes
- Spareribs
- Hamburgers

775
per persoon

BBQ PAKKET ROYALE

- Filetlapje
- Satéstokjes
- BBQ steak
- Sparerib
- Hamburger

1075
per persoon

BBQ PAKKET CULINAIR

- BBQ steak
- Haas op stok
- Lamsrack
- Italiaanse spies

995
per persoon

BBQ PAKKET DE LUXE

- Entrecôte
- Carpaccio spies
- Lamsrack
- Satéstokjes
- Filetlapje

1250
per persoon

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE

- » HAAL HET VLEES EEN UUR VOORDAT HET OP DE BARBECUE GAAT UIT DE KOELKAST OM OP KAMERTEMPERATUUR TE KOMEN. MAAR LAAT HET NIET IN DE VOLLE ZON LIGGEN!
- » GEEF HET VLEES DE TIJD OM BRUIN TE WORDEN, TEVEEL OMDRAAIEN IS NIET NODIG
- » TREK VLEES DAT AAN HET ROOSTER KLEEF NIET LOS. LAAT HET EVEN LIGGEN, LATER GAAT HET VANZELF LOS
- » MISSCHIEF 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 THERMOMETER IN HET HART VAN HET DIJKSTE 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

BBQ PAKKET RHOON

- Carpacciospies
- BBQ steak
- Haas op stok
- Hamburger
- Merquez

per persoon 1125

BBQ PAKKET SPIEZEN

- Carpacciospies
- Haas op stok
- Satéstokjes
- Crocante spies
- Italiaanse spies

per persoon 1175

BBQ SPECIALITEITEN

- Cote de Boeuf
- Procureur (pulled pork)
- Bavette
- Piranha
- Lamsbout (heel)
- Hele Kip op blik

CADEAUTIP!
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



BBQ SALADES

- BBQ Aardappelsalade p.p. 1,65
- BBQ Kip-pesto pastasalade p.p. 2,25
- BBQ Rundvleessalade p.p. 1,85
- BBQ Zalmsalade p.p. 2,35

Advies 150 gram salade p.p.
Graag 1 dag van te voren bestellen!