

## CROOT VLEES

- » Entrecote
- » Procureur
- » Bavette
- » Spare-ribs
- » Picanha
- » Buikspek

Kom gerust in de winkel voor andere "groot vlees" specialiteiten en BBQ advies!

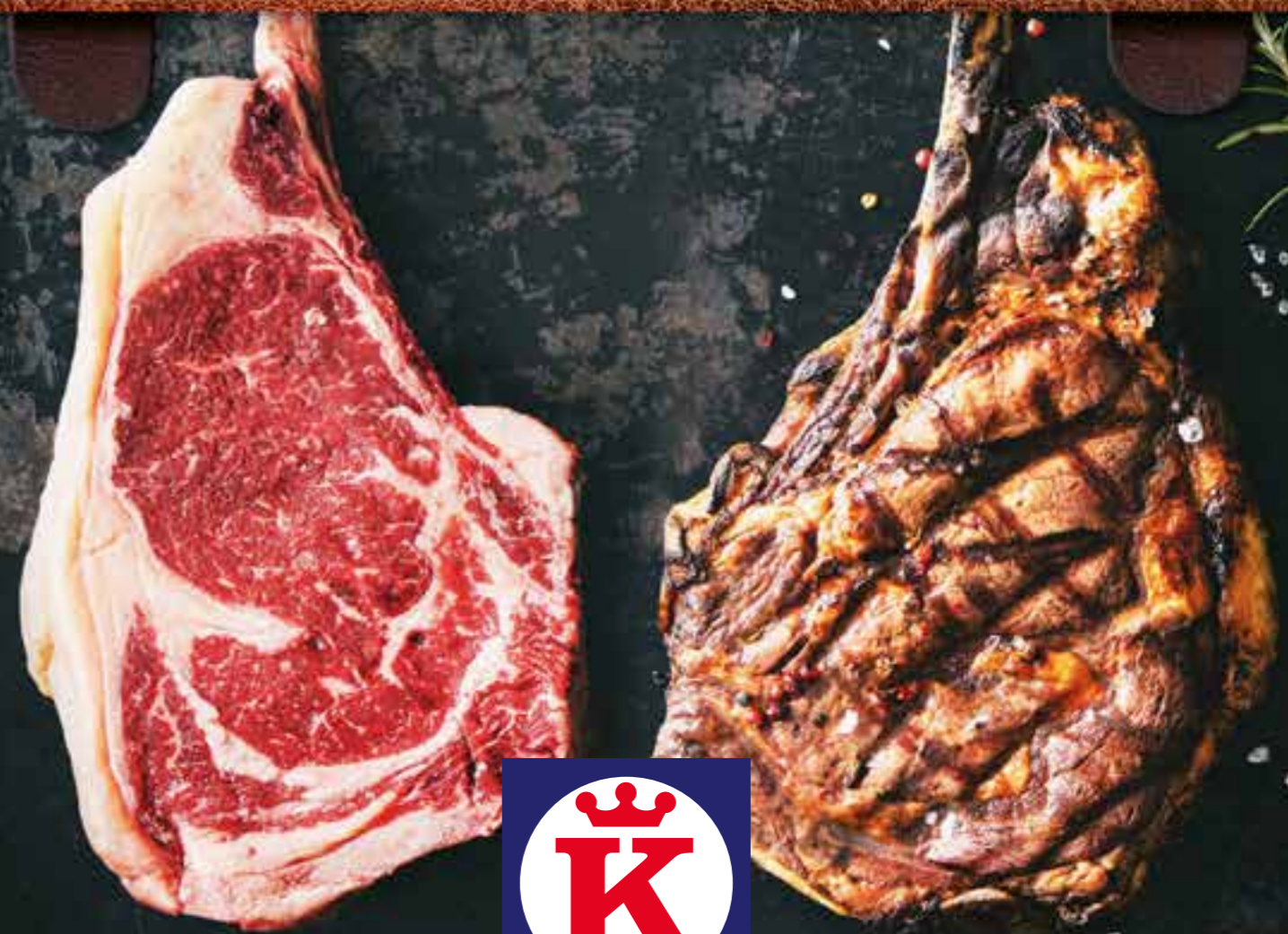
## OPGEMAAKTE SALADES

- » Standaard zonder vleeswaren **5,75** per persoon  
250 gram salade per persoon opgemaakt
- » Standaard met vleeswaren **7,50** per persoon  
250 gram salade per persoon opgemaakt
- » Luxe met vleeswaren **9,50** per persoon  
400 gram salade per persoon opgemaakt

## EXTRA'S

- » Diverse sauzen p.p. **0,75**
- » Stokbrood p.p. **0,75**
- » Kruidenboter p.p. **0,75**
- » Diverse rauwkosten per 100 gram **1,49**

HET BESTE OP DE  
**BARBECUE**  
Bij de Keurslager!



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!



**Jeremy Büttner, keurslager**

Pastoriestraat 6, Duiven  
Tel. 0316-283132  
[www.buttner.keurslager.nl](http://www.buttner.keurslager.nl)  
[info@buttner.keurslager.nl](mailto:info@buttner.keurslager.nl)



**Jeremy Büttner, keurslager**



KEURSLAGER

# GRILLEN & GENIETEN

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

## STANDAARD

- » 2 kipsaté of 2 varkenssaté
- » BBQ worst
- » Gekruide speklap
- » Hamburger of gehaktspies
- » Shaslick of Hawaiïspies

per persoon **6<sup>95</sup>**

## LUXE 2

- » 2 kipsaté of 2 varkenshaas saté
- » Houthakkerssteak
- » Shaslick of Hawaiïspies
- » Gemarineerde filetlap
- » BBQ worst of gekruide speklap

per persoon **8<sup>95</sup>**

## KIDS

- » Kinderspies
- » BBQ worstje
- » Kipsaté

per persoon **2<sup>95</sup>**

## LUXE 1

- » 2 kipsaté of 2 varkenshaas saté
- » Gemarineerde runderschnitzel
- » Shaslick of Hawaiïspies
- » Gebraden Spare-rib
- » Hamburger of gehaktspies

per persoon **8<sup>95</sup>**

## BOURGONDISCH BBQ PAKKET

- » 2 varkenshaassaté of 2 kipsaté
- » Haas op stok of pork rib
- » Biefstuk spies
- » Gebraden spare-rib of houthakkerssteak
- » Rib-eye of entrecote

per persoon **14<sup>95</sup>**

## TOTAALPAKKET 1

- » BBQ pakket "Standaard"
- » Knoflook, zigeuner en cocktailsaus
- » Satésaus
- » Stokbrood
- » Saladeschotel opgemaakt (rund en kartoffel)

per persoon **13<sup>95</sup>**

## TOTAALPAKKET 2

- » BBQ pakket "Luxe 1 of 2"
- » Knoflook, zigeuner en cocktailsaus
- » 3 soorten rauwkost
- » Satésaus
- » Stokbrood en kruidenboter
- » Saladeschotel opgemaakt (rund en kartoffel)

per persoon **18<sup>95</sup>**

## TOTAALPAKKET 3

- » BBQ PAKKET "Bourgondisch"
- » Knoflook, zigeuner en cocktailsaus
- » 3 soorten rauwkost
- » Satésaus
- » Stokbrood en kruidenboter
- » Saladeschotel opgemaakt (rund en kartoffel)

per persoon **24<sup>95</sup>**

## BBQ EN TANGEN GRATIS IN BRUIKLEEN

- » Gasverbruik (optioneel) **12,50**
- » Reinigingskosten/Borg **25,00**

## SATÉS AUS IN HOTPOT! – VANAF 20 PERSONEN



## BUURT BBQ PAKKET

(vanaf 20 personen)

- » 1 kipsaté
- » 1 varkenssaté
- » Hamburger
- » BBQ worst
- » Procureurlapje gemarineerd
- » Shaslick of Hawaiïspies

per persoon **7<sup>50</sup>**

## BBQ SPECIALITEITEN

(losse verkoop)

- » Kipsaté of varkenssaté **1,15**
- » BBQ worst **1,15**
- » Speklap gekruid **1,15**
- » Kinderspies **1,15**
- » Varkenshaassaté **1,40**
- » Hamburger **1,40**
- » Kip drumstick **1,40**
- » Gehaktspies **1,40**
- » Gemarineerde filetlap **1,65**
- » Shaslick of Hawaiïspies **1,65**
- » Biefstuk spies **2,25**
- » Gebraden spare-rib **2,25**
- » Houthakkerssteak **2,25**
- » Biefstuk of runderschnitzel **2,75**
- » Haas op stok **3,75**
- » Rib-eye of entrecote **4,50**
- » Garnalen of zalm spies **2,75**



CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART

## 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 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, 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 JOUW 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

SPECIAL DIET OF ALLERGIEËN? VRAAG GERUST NAAR DE MOGELIJKHEDEN!