



Jan Beenhammsma, keurslager

Beenhouwerstraat 1, Keurstad
 ☎ 0123-456789 ☎ 06-123456789
 info@beenkeurstad.keurslager.nl
 www.beenkeurstad.keurslager.nl

Bestel online



BARBECUE *specialiteiten*

› BBQ worst	per stuk	0.00
› Filetlapje	per stuk	0.00
› Procureur	per stuk	0.00
› Speklapje	per stuk	0.00
› Globe stick	per stuk	0.00
› Spareribs	per stuk	0.00
› Hamburger	per stuk	0.00
› Biefstuk	per stuk	0.00
› Rib eye	per stuk	0.00
› Kalfsoester	per stuk	0.00
› Entrecote	per stuk	0.00
› Kipsaté	per stuk	0.00
› Kipfilet	per stuk	0.00
› Kip shaslick	per stuk	0.00
› Kip op stok	per stuk	0.00

SAUZEN

› BBQ saus	400 gram	0.00
› Knoflooksaus	400 gram	0.00
› Cocktailsaus	400 gram	0.00
› Shaslicksaus	400 gram	0.00
› Satésaus	400 gram	0.00

SALADES *opgemaakt*

› Huzarensalade met garnituur	p.p.	0.00
› Rundvleessalade met garnituur	p.p.	0.00
› Zalmsalade met garnituur	p.p.	0.00



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*

Pakket DELUXE

- › Lamskoteletje
- › Runderschnitzel
- › Gemarineerde kipspies
- › Gemarineerde karbonade
- › Kipfilet

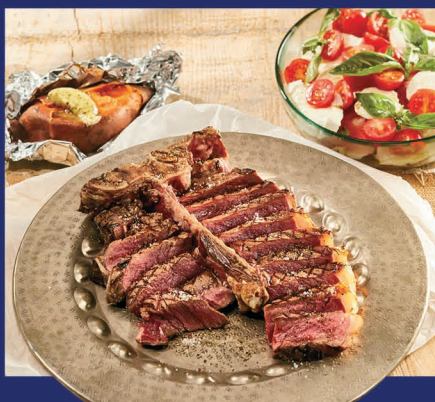
per persoon **0.00**



Pakket SPIESEN

- › 2 varkenssaté
- › Kipsaté
- › Biefstukspies
- › Shaslick
- › Hawaiïspies

per persoon **0.00**



Pakket BUURT

- › Kipsaté stokje
- › Procureurlapje
- › Beefburger
- › Gemarineerde kipfilet
- › BBQ worst

per persoon **0.00**

Pakket POPULAIR

- › Gemarineerde karbonade
- › Shaslick
- › BBQ worst
- › Hamburger

per persoon **0.00**

Pakket ALL-IN

- › Gemarineerde speklap
- › 2 stokjes saté
- › Shaslick of Hawaiïspies
- › Gemarineerde karbonade
- › Gemarineerde spareribs
- › Kruidenboter
- › Stokbrood
- › Diverse soorten salades en sauzen

per persoon **0.00**



Pakket KIDS

- › Kinderspies
- › Kipsaté
- › BBQ worst
- › Surprise

per persoon **0.00**

Pakket VEGA

- › Vegetarische hamburger
- › Vegetarische shaslick
- › Spies van verse groenten

per persoon **0.00**



Check de KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag de Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.

RUND

rood 48°C | rosé 55°C | gaar 70°C



KALF

rosé 55°C | gaar 70°C



VARKEN

rosé 60°C | gaar 70°C



KIP

gaar 75°C



LAM

rosé 55°C | gaar 70°C



MAAK JE BBQ COMPLEET

Maak de barbecue helemaal compleet met onze aanvullende producten.

- › 2 soorten salades (huzaren- en rundvleessalade)
- › 3 soorten saus (saté-, knoflook-, & BBQ saus)
- › Vers gebakken stokbrood
- › Kruidenboter

per persoon **0.00**

GROOT VLEES voor de échte liefhebber

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

› Entrecote	400 gram	0.00
› T-bone steak	900 gram	0.00
› Cote de boeuf	1 kilogram	0.00
› Picanha	750 gram	0.00
› Shortribs	500 gram	0.00

