

SALADES

de keuzes bij het BBQ menu maar ook los te bestellen

- › Rundvleessalade
- › Kartoffelsalade
- › Pastasalade
- › Hollandse rauwkostsalade

SAUZEN

de keuzes bij het BBQ menu maar ook los te bestellen

- › Satésaus
- › Zigeuner saus
- › Cocktail saus
- › Knoflook saus
- › Honing-mosterdsaus

DIVERSEN

- Bestekpochette **0.69**
- Suikerriet bord 21 cm **0.25**
- Huur BBQ toestel incl. gas **30.00**
- Schoonmaakborg per BBQ **20.00**

Toestellen zijn te huur bij BBQ bestellingen vanaf € 250,-
(1 toestel volstaat tot ca. 25 personen)

- › Barbecuebestellingen graag tijdig doorgeven, menu's minimaal 48 uur van te voren.
- › Alle BBQ bestellingen zijn af te halen in onze winkel.
- › BBQ bestellingen dienen bij afhalen te worden voldaan.
- › Op zondag kunt u bij bestellingen vanaf 15 personen gebruik maken van onze zelf-afhalen service, vraag naar de voorwaarden.
- › BBQ toestellen beschikbaar zolang de voorraad strekt, graag tijdig reserveren.

Prijswijzigingen, zet- en drukfouten voorbehouden.



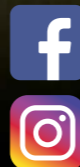
KEURSLAGER

Harmsen, keurslager

Dorpsstraat 6, Diepenveen
Tel. 0570-591275

www.keurslagerharmsen.nl, info@harmsen.keurslager.nl

**BESTEL
ONLINE!**



KEURSLAGER

Harmsen, keurslager

www.keurslagerharmsen.nl

**BESTEL
ONLINE!**

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

SPIESEN PAKKET

- › Kippendijspies
 - › Biefstukspies
 - › Varkenshaassaté
- per pakketje **7.50**

POPULAIR PAKKET

- › Keurslagerburger
 - › Varkenshaassaté
 - › Pepersteak
 - › Gemarineerd varkenssteak
- per pakketje **9.75**

LUXE PAKKET

- › Gemarineerde biefstuk
 - › Gemarineerde kipschnitzel
 - › Toscaanse spies
 - › Angusburger
 - › Gemarineerde varkenssteak
- per pakketje **11.95**

BBQ TOPPERS

RUNDVLEES

Gemarineerde biefstukspies (ca. 80-90 gram)	100 gram	3.60
Pepersteak, lekker gekruid biefstukje (ca. 100 gram)	100 gram	2.95
Keurslagerburger, mild gekruid (ca. 120 gram)	100 gram	1.95
Angusburger, met alleen zout/peper (ca. 120 gram)	100 gram	2.10

VARKENSVLEES

Varkenshaassaté	100 gram	2.59
Procureurlapje, licht doorregen lekker gekruid	100 gram	1.75
Spare ribs, voorgedaard dus snel klaar	100 gram	1.95
Speklapje, gemarineerd	100 gram	1.59
Varkenssteak, biefstukje lekker gemarineerd	100 gram	1.85
BBQ worst, mild gekruid en voorgedaard	100 gram	1.79

SCHARRELKIP

Kipshaslick, met paprika, spek en ui	100 gram	2.75
Kipsaté, per 3 stokjes	portie	2.50
Kippendijspies	100 gram	2.25
Toscaanse spies met knoflook en pommodori	100 gram	2.95

VIS

Zalmspies	per stuk	3.95
Garnalenspies	per stuk	2.75

KINDERPAKKETJE

- › Kinderspiesje
 - › Grillspiesje
 - › Voorgedaarde hamburger
- per pakketje **4.50**

VEGAPAKKETJE

- › Groenteschijf
 - › Soja Shaslick
 - › Vegetarische saté
- per pakketje **5.50**

MENU STEENBRUGGE

4 stuks vlees per persoon, geen keuzemenu, je krijgt een verdeelt vleesassortiment uit onderstaande producten.

VLEES:

- › Varkenshaassaté
- › Angusburger
- › Kippendijspies
- › BBQ worst
- › Pepersteak
- › Varkensfiletsteak
- › Kip shaslick
- › Biefstukspies

- › 3 soorten saus naar keuze: zie keuzemogelijkheden achterop folder
- › 3 soorten salade naar keuze
- › Stokbrood met kruidenboter
- › Bordjes en bestekpochette, eenmalig gebruik

prijs per menu **15.95**
(minimaal 12 personen)

MENU EIKENDAL

5 stuks vlees per persoon, geen keuzemenu, je krijgt een verdeelt vlees-assortiment uit onderstaande producten.

- › Kipsaté, 3 stokjes
- › Toscaanse spies
- › Angusburger
- › Biefstukspies
- › Garnalenspies
- › Kipshaslick
- › Lamskoteletje
- › BBQ worstje
- › Kogelbiefstukje
- › Varkenshaassaté

- › 3 soorten saus naar keuze: zie keuzemogelijkheden achterop folder
- › 3 soorten salade naar keuze
- › Stokbrood met kruidenboter
- › Bordjes en bestekpochette, eenmalig gebruik

prijs per menu **19.95**
(minimaal 12 personen)

LUXE VLEES

- › Entrecote
- › Lamskotelet
- › Rib eye
- › Procureur
- › T bone steak
- › Côte de boeuf
- › Picanha
- › Verse spare ribs
- › Bavette

Speciale wensen? wij helpen je graag!

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 jouw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.



KIPVLEES
GAAR 75°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C
GAAR 70°C



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



KALFVLEES
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

