

Dessert:

Appeltje / kaneel	per stuk	1.75
BBQ-ananas	per stuk	1.75
Chocolade-wrap	per stuk	2.75
Verse fruitsalade	100 gram	2.75

Huisgemaakte sauzen:

Piri-piri	p.p.	0.65
Knoflook		0.65
Tzatziki		0.65
Saté		0.65
Chutney		0.95

Huisgemaakte salades:

Huzarensalade	p.p.	0.95
Rundvleessalade		0.95
Aardappelsalade		0.75
Pastasalade		0.75
Rauwkostsalade		0.75
Fruitsalade		2.75

Reuzenpan (reepjes)menu:

- Shoarmavlees
- Runderreepjes
- Oosters roerbak
- Gekruide kipreepjes
- Gekruide lamsreepjes
- Mini slavinkjes
- Mini hamburgertjes

Per persoon **7.95**

(te bestellen vanaf 10 personen)

Diversen:

Barbecue	GRATIS
Partypan	GRATIS
Borg barbecue/partypan	50.00
Gas	10.00
Brandblusser (borg € 30,00)	5.00
Reinigen	10.00
Bezorgen (binnen Zutphen)	7.50
Ophalen (binnen Zutphen)	7.50
Statafel	7.50
Rok	2.50
Borden, bestek, servetten	0.85

Barbecue tips

Een goede voorbereiding is het halve werk!

1. Steek de barbecue tijdig aan, tenminste 1 uur van tevoren.
2. Leg een bergje houtskool in de barbecue. Daar-tussen plaatst u aanmaakblokjes, die u vervolgens aansteekt. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de barbecue/houtskool/aanmaakblokjes. Wanneer de houtskool goed gloeit kan het over de barbecue verspreid worden.
3. Wanneer de vlammen zijn gedoofd en de houtskool of briketten bijna grijs kleuren, heeft de barbecue de juiste hitte bereikt om het vlees mooi te grillen.
4. Voeg tijdig nieuwe kolen toe, dan hoeft u de barbecue niet opnieuw aan te steken.
5. Haal het vlees 1 uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen.
6. Bij het opendoen van de deksel van de barbecue ontsnapt er warmte. Weersta de verleiding om telkens onder de deksel te kijken.
7. Geef het vlees de tijd om bruin te worden; teveel om en om draaien is niet goed.
8. Door het vlees op het rooster regelmatig met olie te bestrijken blijft het vlees sappiger.
9. Gebruik een tang of spatel (dus geen vork) om het vlees op het rooster te leggen en om te keren. Hierdoor blijven de vleessappen in het vlees bewaard.
10. Dep gemarineerd vlees goed droog met keukenpapier voordat je het roostert.
11. Trek vlees, dat aan het rooster kleeft, niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los.
12. Op een houtskoolbarbecue moet vlees, dat de meeste hitte nodig heeft, als eerste geroosterd worden. Ga uit van onderstaande volgorde en let goed op de kleur:
 - 1° rundvlees (biefstuk) rood/rosé (48-55 graden)
 - 2° kalfs- en lamsvlees, spiesen rosé/gaar (58-65 graden)
 - 3° varkensvlees en papilottes helemaal gaar (65 graden)
 - 4° voorgedaarde producten zoals: worstjes, spareribs, kipproducten, kebabs.
13. Verplaats nooit een brandende barbecue.

Een heerlijke

BBQ

begint bij de Keurslager



Van Dam, keurslager

Laarstraat 3, Zutphen
Tel: 0575-512014
info@vandam.keurslager.nl



Van Dam, keurslager

Laarstraat 3, Zutphen
Tel: 0575-512014
info@vandam.keurslager.nl



Watertoren

- Hamburger
- BBQ-worstje
- Gemarineerd speklapje

Per persoon **3⁶⁰**

Kruidtoren

- Shaslick
- Spareribs
- BBQ-worstje
- Gemarineerde karbonade

Per persoon **6⁹⁰**

Drogenaptoren

- Varkenshaassaté
- Lamshaas
- Gemarineerde karbonade
- Garnalenfantasie 2x
- BBQ-worstje

Per persoon **8⁷⁵**

Wijnhuistoren

- USA burger
- Spareribs
- Kiplimoenspies
- Garnalenfantasie 2x
- Lamshaasje

Per persoon **9⁵⁰**

**BEKIJK ONZE WEBSITE
VOOR MEER RECEPTEN**

Walburgtoren

- Varkenshaassaté
- Biefstukspies
- American hamburger
- Lamshaasje
- Merquez-worstje

Per persoon **11⁰⁰**

Torenstad

- Maaltijdsalade
- 2 Sauzen
- Kruidenboter / stokbrood
- Rauwkost

Per persoon **3⁹⁵**

Blokkentoren

- Maaltijdsalade
- Vers fruitsalade
- 2 Koude sauzen
- Kruidenboter / stokbrood
- Pastasalade
- Rauwkost
- Satésaus

Per persoon **5⁹⁵**

Voor ieder wat wils

Bestaande uit minimaal acht soorten vlees. BBQ pakketten zijn er in soorten en maten. Toch willen wij liever samen met u een gericht pakket samenstellen, zodat u een ruime keuze heeft in vleessoorten en er voor ieder wat wils is. Vraag er naar in onze slagerij, wij helpen u graag bij het samenstellen van een pakket op maat.

(te bestellen vanaf 10 personen) Per persoon **8⁵⁰**

Rundvlees:

Biefstukspies	per stuk	2.25
USA burger	per stuk	2.25
Thai-spies	per stuk	2.25
Hamburger	per stuk	1.35
Côte de boeuff	100 gram	2.25
Rib-eye	100 gram	3.25
Entrecote	100 gram	2.30
Black angus	100 gram	3.50
T-bone	100 gram	2.95
Picanha	100 gram	2.75
French-steak	100 gram	2.25
Bavet	100 gram	2.25

Varkensvlees:

Varkenshaassaté	per stuk	1.95
Shaslick	per stuk	1.95
Gemarineerd speklapje	per stuk	1.15
BBQ-worstje	per stuk	0.95
Procureur	100 gram	1.35
Spareribs	100 gram	1.45
Gemarineerde karbonade	100 gram	1.25

Lamsvlees:

Lamsspies	per stuk	2.25
Lamshaasje	100 gram	4.75
Lamsrack	100 gram	3.95
Merquez	100 gram	1.95

Kalfsvlees:

Lemon rib-eye	2.75
Saltimbocca	4.25

Kip:

Kip piri-piri	per stuk	1.65
Kiplimoen	per stuk	1.75
Drumstick	per stuk	1.25
Hete dijen	per stuk	1.65
Gevulde minirollade	100 gram	1.65

Vis:

Garnalenfantasie	p.p.	0.75
Gambaspies		2.65
Tonijnspies		2.65
Zalmspies		2.95
Zalmschuitje		3.50

Vegetarisch:

Maiskolf	per stuk	2.75
Groenteschijf	per stuk	1.65
Gevulde portobello	100 gram	1.75
Gevulde puntpaprika	100 gram	1.75
Pofaardappel	per 2	1.50

Spiesen:

Biefstukspies	per stuk	2.25
Thai-spies		2.25
Varkenshaassaté		1.95
Shaslick		1.95
Kip piri-piri		1.65
Kiplimoen		1.75
Lamsspies		2.25
Golfspies		1.25
Gambaspies		2.65
Tonijnspies		2.65
Zalmspies		2.95
Garnalenfantasie		0.75



Cadeautip!
**DE KEURSLAGER
CADEAUKAART**