



SPIESSEN

- | | |
|---------------------|----------------------|
| • Blije dijen spies | per stuk 2,15 |
| • Kip op stok rood | per stuk 2,10 |
| • Kip pesto spies | per stuk 2,10 |
| • Kipsaté | per stuk 2,10 |
| • Shaslick | per stuk 2,15 |
| • Varkenshaassaté | per stuk 2,25 |
| • Biefstukspies | per stuk 2,75 |

OVERIG

- | | |
|---------------|-----------------------|
| • Barbecue | GRATIS* |
| • Gasfles | 10,00 |
| • Borg | 50,00 |
| • Schoonmaken | 20,00 |
| • Statafel | per tafel 7,50 |
| • Bestekset | per set 0,80 |
| • Bord | per bord 0,45 |

* bij aankoop van een barbecuepakket

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



**[LUID DE ZOMER IN
MET DE KEURSLAGER]**

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Van Dam, keurslager



Van Dam, keurslager

Laarstraat 3, Zutphen

Tel. 0575 – 512014

www.vandam.keurslager.nl



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.



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

BUTCHER CHOICE

Graag eens wat anders op de barbecue?

Geen probleem!

Laat u verrassen door onze slager of in overleg stellen wij samen met u een mooi pakket samen.

per persoon vanaf **9⁵⁰**

CADEAUTIP!
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



BBQ PAKKET LEKKER

- Burger
- BBQ worst
- Saté

per persoon **3⁹⁵**

BBQ PAKKET BOURGONDISCH

- Lamshaas
- Garnalenspies
- USA burger
- Kipspies

per persoon **10⁵⁰**

BBQ PAKKET ROYAAL

- Shaslick
- BBQ worst
- Gemarineerde karbonade
- USA burger

per persoon **6⁵⁰**

BBQ PAKKET EXCLUSIEF

- Sparerib
- USA burger
- Lamshaas
- Saté

per persoon **11⁵⁰**

AANVULLEND PAKKET STANDAARD

- Maaltijdsalade
- Rauwkost
- Knoflooksaus
- Satésaus
- Kruidenboter
- Brood

per persoon **4⁵⁰**

AANVULLEND PAKKET LUXE

- Couscous salade
- Rauwkostsalade
- Muhumara
- Knoflooksaus
- Kruidenboter
- Brood

per persoon **5⁵⁰**

GROOT VLEES

- | | | |
|-----------------|----------|-------------|
| • Bavette | 100 gram | 3,95 |
| • Picanha | 100 gram | 2,95 |
| • Cote de boeuf | 100 gram | 2,95 |
| • Longhaas | 100 gram | 2,25 |
| • Rib-eye | 100 gram | 3,55 |
| • Entrecote | 100 gram | 3,25 |
| • Short ribs | 100 gram | 3,45 |