

Barbecuepakketten	
Barbecue pakket "Populair":	
*Boerenburger *Barbecueworst of gemarineerd spek lapje *Gemarineerd karbonade *Shaslick 7,25 per persoon	
Barbecue pakket "Luxe":	
*Biefstuk spies *Kip op stok pesto *Runderschnitzel *Verse runder hamburger ± 120 gram *Gemarineerd haasfilet lapje 14,95 per persoon	
Barbecue pakket compleet: (vanaf 4 personen)	
Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten (keuze uit 4 soorten vlees per persoon) *Shaslick *Boerenburger *Piri piri spies *Gemarineerd kipfilet *Gemarineerd haasfilet lapje Bij deze schotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood (wit/bruin), kruidenboter en 2 soorten saus 14,50 per persoon	
Bourgondisch barbecue pakket: (vanaf 4 personen)	
Deze schotel bestaat uit de volgende vleessoorten (6 soorten per persoon) *Verse runder hamburger ± 120 gram *Haas op stok *Varkenshaas *Runderschnitzel *Gemarineerd haasfilet lapje Kip op stok Bij deze schotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood (wit/bruin), kruidenboter en 2 soorten saus 19,95 per persoon	
Barbecuepakket "Vega":	
*Gevulde puntpaprika *Champignonburger *Fakkelsbrood (wrap gevuld met mozzarella, lenteui & cheddar kaas) *Groentespies 11,95 per persoon	
Barbecuepakket "Kids":	
*Hamburger voorvorgegaard *Kinderspies *Barbecueworst	

Vlees (bewaartips)

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer.
- Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvriezer en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast.
- Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.

BBQ GROOT VLEES
 Groot vlees is ook op de barbecue makkelijk te bereiden dan u denkt.
 Weer is wat anders en toch de gezelligheid van buiten eten.
 Zie onze website voor heerlijke ideeën.



De BBQ specialist is toch uw slager!!



Jan Mager Keurslager
 Verstand van lekker eten

U kunt ook
 ONLINE
 bestellen via
 onze
 WEB SHOP!!

Koopmansplein 16, 9401 EL Assen.
 Telefoon 0592-310078, Fax 0592-310078
 info@janmager.keurslager.nl
 www.janmager.keurslager.nl

Barbecue specialiteiten, spiesen		
Kip saté	per stuk	2,25
Saté babi	per stuk	2,25
Saté varkenshaas	per stuk	2,95
Shaslick (rund & varkensvlees)	per stuk	1,98
Kip op stok	per stuk	2,45
Kip op stok pesto	per stuk	2,65
Kip gam ba spies	per stuk	2,85
Piri piri spies	per stuk	2,25
Biefstukspies	per stuk	3,25
Kinderspies	per stuk	1,50
Diverse barbecue specialiteiten		
Rundvlees		
Runderschnitzel	per stuk	2,99
Ribeye steak	per stuk	6,95
Biefstuk	100 gram	4,65
Ham burger vers ± 120 gram	per stuk	2,75
Ham burger vers ± 70 gram	per stuk	1,40
Varkensvlees		
Gemarineerd haasfilet lapje	per stuk	2,25
Haas op stok	per stuk	4,45
Boerenssteak	per stuk	2,95
Gemarineerde karbonade	per stuk	2,50
Houthakkersteak	per stuk	3,25
Merquez worst	per stuk	1,75
Gemarineerd spek lapje	per stuk	1,75
Moink balls	per stuk	1,75
Pipistrello	per stuk	2,99
Lamsvlees	per stuk	3,65
Lam skoteletten	per stuk	3,65
Lam skoteletten (gemarineerd)	per stuk	3,65
Gegaarde barbecue specialiteiten		
Boerenburgers (gegaard)	per stuk	1,55
Barbecueworstjes (gegaard)	per stuk	1,25
Drumstick gemarineerd (gegaard)	per stuk	1,50
Single ribs (gegaard)	± 200 gram	4,50



Geen barbecue?
Geen probleem!
 Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue in bruikleen krijgen. Voor gebruik van gas betaalt u € 17,50. Indien de barbecue vuil wordt teruggebracht, wordt er € 17,50 in rekening gebracht.
 Gratis barbecue in bruikleen vanaf 20 personen!

U kunt ook
 ONLINE
 bestellen via onze
 WEB SHOP!!

Hoeveel heb ik nodig?
 Natuurlijk wilt u niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassenen) 4 à 5 stukjes vlees en/of vis, 200 gram salade en ¼ stokbrood. Vul deze basis aan met bijgerechten naar keuze en serveer diverse sausjes. Com bineer de traditionele saté-, knoflook- en barbecue saus met verrassende minder bekende sausjes of tapenades. Vergeet de kruidenboter niet!
 Ook het dessert kunt u op de barbecue bereiden, zoals een wam fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recepten andere recepten op www.keurslager.nl).
Grote groepen?
 Heeft u iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en je niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een complete barbecue feest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen.
 Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.
Meer dan vlees?
 Barbecue is meer dan vlees. Bij een complete barbecue met oogen salades, sauzen, rauwkosten, stokbrood niet ontbreken. Op www.keurslager.nl staan diverse originele recepten. Kant en klaar kopen is natuurlijk wel zo makkelijk en bij ons zijn de salades altijd vers.

Vegetarische specialiteiten		
Fakkelsbrood	per stuk	3,75
Champignonburger	per stuk	2,50
Groentespies	per stuk	2,50
Gevulde puntpaprika	per stuk	3,70
Salades en rauwkosten		
Brunch salade	100 gram	1,59
Scharrel-ei salade	100 gram	1,59
Aardappelsalade exclusief	100 gram	1,59
Pasta salade	100 gram	1,99
Griekse salade	100 gram	1,99
Aubergine salade	100 gram	2,20
Keurslager rauwkost	100 gram	1,59
Rauwkost Hawaii	100 gram	1,59
Sauzen, kruidenboter, roomkazen, pesto's		
Shiskebabsaus	100 gram	1,80
Knoflooksaus	100 gram	1,80
Barbecuesaus	100 gram	1,80
Kruidenboter	100 gram	1,99
Don Emilio dip	100 gram	2,05
Italiaanse room kaas	100 gram	2,05
Peppadeewroom kaas	100 gram	2,05
Tomaten tapenade	100 gram	2,35
Toscaanse tapenade	100 gram	2,35
Groene pesto	100 gram	2,65
Brood		
Stokbrood wit (groot)	per stuk	2,00
Stokbrood wit gekruid	per stuk	2,25
Bataard bruin (500 gram)	per stuk	2,25
Turks brood rond	per stuk	2,00

Heeft U nog vragen; wij informeren U graag over de vele mogelijkheden !!

