

Barbecuepakketten

Barbecue pakket "Populair":

*Boerenburger

*Barbecueworst of gemarineerd speklapje

*Gemarineerde karbonade

*Schaslick

7,50 per persoon

Barbecue pakket "Luxe":

*Biefstukspies

*Kip op stok pesto

*Runderschnitzel

*Verse runder hamburger ± 120 gram

*Gemarineerd haasfilélapje

15,25 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

Gemarineerde kipfilé

*Gemarineerd haasfilélapje

Bij deze schotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood

(wit/bruin), kruidenboter en 2 soorten saus

14,95 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

*Varkenshaassaté

*Runderschnitzel

*Gemarineerd haasfilélapje

Kip op stok

Bij deze schotel krijgt u 2 soorten salades of rauwkost, stokbrood

(wit/bruin) kruidenboter en 2 soorten saus

20,25 per persoon

Barbecue pakket "Vega":

*Gevulde puntpaprika

*Champignonburger

*Fakkelbrood (wrap gevuld met mozzarella, lenteui & cheddardaas)

*Groentespies

12,45 per persoon

Barbecue pakket "Kids":

*Hamburger voorgedaard

*Kinderspies

*Barbecueworst

4,25 per persoon

Vlees (bewaar)tips

• 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 diepvries 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 makkelijker 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!!



U kunt ook
ONLINE
bestellen via
onze
WEBSHOP!!



Jan Mager Keurslager

Verstand van lekker eten

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	2,29
Saté babi	per stuk	2,25
Saté varkenshaas	per stuk	2,95
Shaslick	per stuk	2,29
Kip op stok	per stuk	2,45
Kip op stok pesto	per stuk	2,65
Kip gamba spies	per stuk	2,85
Piri piri spies	per stuk	2,29
Biefstukspies	per stuk	3,65
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
Hamburger vers ±120 gram	per stuk	2,75
Hamburger vers ±70 gram	per stuk	1,40

Varkensvlees		
Gemarineerd haasfilélapje	per stuk	2,65
Haas op stok	per stuk	4,45
Boerenssteak	per stuk	2,95
Gemarineerde karbonade	per stuk	2,75
Houthakkersteak	per stuk	3,25
Merquez worst	per stuk	1,75
Gemarineerd speklapje	per stuk	1,95
Moink balls	per stuk	1,95
Pipistrello	per stuk	2,99
Lamsvlees		
Lamskoteletten	per stuk	3,65
Lamskoteletten (gemarineerd)	per stuk	3,65

Gegaarde barbecue specialiteiten		
Boerenburgers (gegaard)	per stuk	1,75
Barbecueworstjes (gegaard)	per stuk	1,25
Drumstick gemarineerd (gegaard)	per stuk	1,50
Single ribs (gegaard)	±200 gram	5,25



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
WEBSHOP!

Prijswijzigingen
voorbehouden!

Hoeveel heb ik nodig?
Natuurlijk wil je niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassene) 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. Combineer de traditionele saté-, knoflook- en barbecuesaus met verrassende minder bekende sausjes of tapenades. Vergeet de kruidenboter niet! Ook het dessert kun je op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en 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 compleet barbecuefeest 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 mogen salades, sauzen, rauwkost en 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		
Fakkelbrood	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	2,10
Aubergine salade	100 gram	2,35
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	2,19
Don Emilio dip	100 gram	2,30
Italiaanse roomkaas	100 gram	2,30
Peppedaw roomkaas	100 gram	2,30
Tomaten tapenade	100 gram	2,60
Toscaanse tapenade	100 gram	2,60
Groene pesto	100 gram	2,65
Brood		
Stokbrood wit (groot)	per stuk	2,30
Stokbrood wit gekruid	per stuk	2,50
Turks brood rond	per stuk	2,30

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