

OP HETE KOLEN

BBQ SPECIAL

OPGEMAAKTE SALADES

- RUNDVLEESSALADE
- GEROOKTE KIPSALADE
- TONIJSALADE
- FRISSE HUISSALADE

BBQ SPECIALITEITEN + SPIES

- BBQ WORST
- GEGRILDE SPARE-RIBS
- FILETLAPJE GEKRUID
- HOUTHAKKERSTEAK
- RUNDER HAMBURGER
- GEMARINEERDE SPEKLAP
- GEMARINEERDE KIPFILET
- GEMARINEERDE STEAK
- GEMARINEERDE PROCUREURLAP
- GEBRADEN DRUMSTICKS
- HAAS OP STOK
- KIP OP STOK
- VARKENSFILET
- KIPSATÉ
- TOURNEDOSSPIES
- BIEFSTUKSPIES
- VARKENSHAASSATE
- KINDERSPIES
- BALKANSPIES / GEHAKTBALLETJES
- SHASLICK
- KIPSHASLICK
- HAWAISPIES

VIS

- GARNALENSPIES
- ZALMSPIES
- ZALMOTEN 130 GRAM

Verstand
van lekker
VLEES

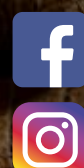


Thijs van der Meer, keurslager

Beginne 52, Workum
Tel. 0515-541534

www.thijsvandermeer.keurslager.nl

Bestel online!



Thijs van der Meer, keurslager

thijsvandermeer.keurslager.nl



HET ECHTE WERK!

Barbecueën met écht goed vlees doet u natuurlijk samen met de Keurslager. Wij helpen u graag met advies, bereidingstips en natuurlijk de lekkerste producten. Ook als het gaat om de bijgerechten. Specifieke wensen? We denken graag met u mee!

POPULAIR

- GEKRUID FILETLAPJE
- HAMBURGER
- SATÉSTOKJE
- BBQ WORSTJE
- SHASLICK

per persoon **7.95**

BUDGET

- GEKRUID FILETLAPJE
- SATÉSTOKJE
- HAMBURGER
- BBQ WORSTJE

per persoon **6.95**

DE LUXE

- GEMARINEERDE KIPFILET
- SPARE-RIBS
- BIEFSTUKSPIES
- VARKENSHAASSPIES
- HAMBURGER

per persoon **13.50**

FOR REAL MAN

- SPARE-RIB
- BIEFBURGER
- BBQ WORST
- RUNDERSTEAK

per persoon **12.90**

VEGA

- SATÉ
- HAMBURGER
- SHASLICK
- GROENTEBURGER

per persoon **6.50**

KIDS

- KINDERSPIES
- HAMBURGER
- WORSTJE

per persoon **3.95**

SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!

BUDGET COMPLEET

- GEKRUID FILETLAPJE
- SATÉSTOKJE
- HAMBURGER
- BBQ WORSTJES
- 2 SALADES: RUNDVLEES EN GEROOKTE KIP

- 3 SAUZEN: SATÉ-, BBQ- EN KNOFLOOKSAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER
- GASBARBECUE INCL. GAS
- BORDEN, BESTEK EN SERVETTEN IN OVERLEG

per persoon **13.75**

POPULAIR COMPLEET

- GEKRUID FILETLAPJE
- HAMBURGER
- SATÉSTOKJE
- BBQ WORSTJE
- SHASLICK
- 2 SALADES: RUNDVLEES EN GEROOKTE KIP

- 3 SAUZEN: SATÉ-, BBQ- EN KNOFLOOKSAUS
- STOKBROOD EN KRUIDENBOTER
- GASBARBECUE INCL. GAS
- BORDEN, BESTEK EN SERVETTEN IN OVERLEG

per persoon **14.75**

GROOT VLEES

- BAVETTE
- COTE DE BOEUF
- PICANHA
- SHORTRIBS

- FLAT IRON STEAK
- RIBEYE
- PROCUREUR
- TOMAHAWK STEAK

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u 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



SLECHT WEER? BBQ AAN!

Meestal gaat de BBQ pas aan wanneer het boven de 20 graden is. Maar barbecueën kan het hele jaar door en ook met minder goed weer. Laat bijvoorbeeld een mooi stuk vlees 'low & slow' (langzaam en op lagere temperatuur) garen op de BBQ en serveer deze binnenshuis met heerlijke bijgerechten. Dit BBQ feestje kan altijd doorgaan!

CADEAUTIP DE KEURSLAGER CADEAUKAART

