



Compleet verzorgd

2 soorten huzaren salades
3 soorten sausjes
Vers fruit salade
Barbecue salade
Kruiden boter
Stokbrood

p.p. € 4,50

(2 werkdagen van te voren bestellen)

Met extra sate saus 60 gr. p.p. € 5,15
Tegen meerprijs kunt u bij dit pakket een pasta salade bestellen

4 plastic borden, bestek en servetten
p.p. € 1,40
Bord, bestek en servetten (alles de luxe)
p.p. € 1,40

Bij gebrek aan koelruimte bieden wij (bij grotere partijen) de mogelijkheid op zondag de schotels thuis te bezorgen (in overleg).

Voor grote partijen (vanaf 15 personen) hebben wij speciale gas- of brikettenbarbecues beschikbaar.

De kosten hiervoor zijn € 12,50 aan briketten voor de barbecue en € 22,50 voor de gas barbecues. Het schoonmaken van het rooster kost € 12,50. U mag natuurlijk ook zelf het rooster schoonmaken. Alles op schalen leggen doen we met plezier voor u.

Alles vers uit eigen keuken behalve de visspecialiteiten.



A. LODEWIJK, keurslager

Kapelstraat 33, 4841 GE PRINSENBEEK, (076) 541 23 91
info@lodewijk.keurslager.nl
www.lodewijk.keurslager.nl

Haal meer uit de zomer!

Assortiment & mogelijkheden



A. LODEWIJK, keurslager

Kapelstraat 33 4841 GE PRINSENBEEK (076) 541 23 91
info@lodewijk.keurslager.nl
www.lodewijk.keurslager.nl

Standaard assortiment

Sate

kip sate
varkens sate

Varkens vlees

Speklapje gemarineerd
Karbonade gemarineerd
Spare ribs
Bourgondisch filetje
Varkens filetje gemarineerd
BBQ worstjes
BBQ worst (met knoflook)
Hamburgers
Houthakker steaks

Rundvlees

Peper steaks
Texas steaks
Rib eye
Contra filet
Runderhamburgers (vers)

Spiezen

Rund spies
Shaslicks
Gehakt spies
Hawaii spies (kip)

Kip

Kip filet
Kip filet gegaard
Drumstick gegrild

Lams vlees

Lams filet
Lams rack

Vis

Zalm brochette
Scampi brochette
Boter vis spies
Pandasius spies
Zalm moot (200 gram)

Sauzen

Knoflook saus
Sate saus
Salsa Tex Mex saus (zoet)
Cocktail saus
Mexicaanse saus (pittig)

Salades

Huzaren salade
Brunch salade (grof)
Aardappel salade van het huis
Rauwkost salade
Pasta salade



Barbecue pakketten

Barbecue pakket A

Hamburger of sate
BBQ worstje of gehakt spies
Hawaii spies
Gemarineerd speklapje

p.p. € 5,20

Barbecue pakket B

Hamburger of sate
Speklapje of karbonade
Bourgondisch filetje
Runder spies

p.p. € 6,05

Barbecue pakket C

Hamburger of sate
Bourgondisch filetje
Runder spies
Shaslick

p.p. € 6,75

Junior pakket

Hamburger
Sate
Worstje of gehakt spies

p.p. € 3,70

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 (stok)brood. 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 kunt u op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).

Grote groepen

Iets te vieren? Wil je 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.

Kinderen en barbecueën

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken. **LET OP:** plaats de barbecue altijd buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue!

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.

Smakelijk eten!



Op onze website vindt u vele BBQ-recepten en -tips.