

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



Scholten, *keurslager*



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 DIRECT ERBOVENOP. 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 DIKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JOUW 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



GRILLEN & GENIETEN

We gaan weer lekker buiten eten. We vieren deze heerlijke momenten natuurlijk met het lekkerste vlees van de Keurslager. Trakteer jezelf op onze heerlijke BBQ-producten en maak er een echt feestje van. Wij helpen én adviseren je graag!

Onze BBQ pakketten zijn te bestellen vanaf 4 personen (tenzij anders vermeld).

BBQ PAKKET KIDS

- » Kipsaté (2 stokjes)
- » Runderhamburger
- » Kinderspies

per persoon **4⁹⁵**

BBQ PAKKET POPULAIR

- » Kipsaté (2 stokjes)
- » Shaslick
- » Runderhamburger
- » BBQ-worst

per persoon **6⁹⁵**

BBQ PAKKET FOR REAL MEN

- » Rib-eye
- » Megaburger
- » Kipdijspies
- » Karbonade

per persoon **12⁵⁰**

BBQ PAKKET DELUXE

- » Kipsaté (2 stokjes)
- » Stoplicht
- » Souvlaki BBQ steak
- » Gemarineerde entrecôte

per persoon **7⁹⁵**

BUURT BBQ (VANAF 15 PERSONEN)

- » Kipsaté (2 stokjes)
- » Runderhamburger
- » Souvlaki BBQ Steak
- » BBQ-worst

per persoon **6⁷⁵**

BBQ COMPLEET

(VANAF 6 PERSONEN. MINIMAAL 2 DAGEN
VAN TEVOREN BESTELLEN)

Maak jouw barbecue helemaal compleet
met onze aanvullende producten:

- » 2 soorten salades
(rundvlees- en kartoffelsalade)
- » 3 soorten saus
(saté-, knoflook- en BBQ-saus)
- » Stokbrood
- » Huisgemaakte kruidenboter

per persoon **5,50**

CROOT VLEES

VOOR DE ECHTE LIEFHEBBER

Sappige spare-ribs of een imposante côte
de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees
op de BBQ.

- | | |
|----------------|------------------------------|
| » Procureur | » Côte de boeuf |
| » Tomahawk | » Bourgondische
karbonade |
| » Rib-eye | » Bavette |
| » Entrecôte | » Hele kip |
| » Prime rib | » Staartstuk |
| » Lamsrack | |
| » T-bone steak | |



BBQ-VLEES ASSORTIMENT

- » Bavettespies
- » Kipsaté
- » Varkenshaassaté
- » Biefstukspies
- » Kipdijspies
- » Mixed grillspies
- » Stoplicht
- » Kip cajun spies
- » Runderhamburger
- » Megaburger
- » (Italiaanse) BBQ worst
- » Souvlaki BBQ steak
- » Gemarineerde BBQ entrecôte
- » Gemarineerd filetlapje
- » Gekruid speklapje
- » Gemarineerde lamskotelet
- » Gegaarde drumstick
- » Gegaarde tv-stick
- » Golfstick
- » Lamsspies
- » Kinderspies
- » Shaslick
- » Gegaarde spare-ribs
- » Gemarineerde kipfilet

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE

- » Haal het vlees een uur voordat het op de barbecue gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen. Maar laat het niet in de volle zon liggen!
- » Geef het vlees de tijd om bruin te worden, teveel omdraaien is niet nodig
- » Trek vlees dat aan het rooster kleeft niet los. Laat het even liggen, later gaat het vanzelf los
- » Misschien overbodig: maar verplaats nooit een brandende barbecue

VEGETARISCH

- » Groenteburger uit de Bollenstreek
- » Vegetarische hamburger
- » Vegetarische groenteburger
- » Vegetarische balletjes

OPCEMAAKTE SALADES

(VANAF 6 PERSONEN. MINIMAAL 2 DAGEN VAN TEVOREN BESTELLEN)

- | | | |
|--------------------|------|-------------|
| » Rundvleessalade | p.p. | 3.75 |
| » Kartoffelsalade | p.p. | 3.75 |
| » Scharreleisalade | p.p. | 3.75 |

SAUZEN

- » BBQ-saus
- » Knoflooksaus
- » Wiskeysaus
- » Mexicaanse saus
- » Smulsaus
- » Ketjapsaus
- » Satésaus

OVERIG

- | | |
|--------------------------------|--------------|
| » Huur gas BBQ (incl. gas) | 15.00 |
| » Huur kolen BBQ (incl. kolen) | 15.00 |
| » Schoonmaak BBQ | 15.00 |



KEURSLAGER

1946-2021



SPECIFIEKE WENSEN? WIJ HELPEN JE GRAAG!

Scholten, keurslager

Hoofdstraat 261, Sassenheim
0252-211440
info@scholten.keurslager.nl
www.scholten.keurslager.nl

