bbq bestellijst

BBQ PAKKETTEN	AANTAL PERS.
BBQ POPULAIR	
BBQ LUXE	
KINDERPAKKET	
VEGAPAKKET	
AANVULLEND PAKKET	

GROOT VLEES	GRAM
PICANHA	
RIBEYE	
LIVAR RACK	
BAVETTE	
PORK BELLY	

SHARED DINING SCHALEN	AANTAL
TAPAS BORRELSCHAAL	
CARPACCIOSCHOTEL TO SHARE	
BEEF TATAKI TO SHARE	

uw gegevens

NAAM	
ADRES	
TELEFOON	
AFHAALDATUM	
E-MAIL	
OPMERKINGEN	

Geen bbq? Geen probleem

DE BBQ IS **Gratis** BIJ EEN BESTELLING VANAF 15 PERSONEN.

GASFLES **12,50**

Samenstellen

HET IS OOK MOGELIJK OM EEN PAKKET ZELF SAMEN TE STELLEN.

DIT KAN TELEFONISCH MET ÉÉN VAN ONZE COLLEGA'S OF KOM GEZELLIG LANGS IN DE WINKEL!

KEURSLAGER

Ruud Klercq, *keurslager*

Dorpsstraat 550, Noord Scharwoude
Tel. 0226-313076
www.ruudklercq.keurslager.nl
info@ruudklercq.keurslager.nl

Bestel online!

Zet- en drukfouten onder voorbehoud.

ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de Keurslager

KEURSLAGER

Ruud Klercq, *keurslager*

www.ruudklercq.keurslager.nl

SMAAK MAAKT SFEER

Barbecueën is eigenlijk altijd een goed idee. Lekker thuis met het gezin of vrienden, aan het strand of op de camping. Natuurlijk met het lekkerste vlees én bijgerechten van de Keurslager.

bbq populair

- Kipsaté
- Verse hamburger
- BBQ-worst
- Varkens shaslick

per persoon **8.95**

bbq luxe

- Biefstukspies
- Haas op stok
- Kip op stok
- Verse hamburger

per persoon **9.95**

kinderpakket

- Kinderspies
- Gare hamburger
- Kipsaté

per persoon **5.25**

vega pakket

- Vegetarische kipsaté
- Vegetarische burger
- Vegetarische shaslick

per persoon **7.95**

aanvullend pakket

- Vleessalade
- Knoflooksaus
- BBQ-saus
- Satésaus
- Stokbrood
- Kruidenboter

per persoon **6.95**

CHECK DE KERN-TEMPERATUUR!

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.

KIPVLEES
GAAR 75°C

LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

RUNDVLEES
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

GROOT VLEES

PICANHA
kern-temperatuur van 53-54°C

RIB-EYE
kern-temperatuur van 53-54°C

LIVAR RACK
kern-temperatuur van 58-62°C

VOOR DE ZWOELE ZOMERAVONDEN

Tip! Leuk als voorgerecht of voor bij de borrel

- Tapas borrelschaal
- Carpaccioschotel to share
- Beef tataki to share

Herinneringen maken

Smullen in de tuin

Vier de zomer

barbecue tips??
scan de code