

Vraag naar
de mogelijkheden
voor het bezorgen
van uw BBQ
producten.

DE BARBECUE:

In combinatie met één van onze vleespakketten kunt u GRATIS* gebruik maken van één van onze barbecues of reuze koekenpannen. (minimaal 10 personen)

* Alleen het gas, bezorgen/ophalen, schoonmaken wordt in rekening gebracht

- Gas voor de barbecue 10,-
- Bezorgen en ophalen in Genemuiden 10,-
- Bezorgen en ophalen in Zwartewaterland 20,-
- Schoonmaken barbecue 10,-

Diversen:

- Borden + Bestek + Servet (luxe en stevige wegwerp, 1.5 setje p.p.) p.p. 0,95
- Huur barbecue zonder vleesbestelling 25,-
- Premium Houtskool restaurant kwaliteit 10 kg 22,95

RESERVEER TIJDIG UW BARBECUE!

Annuleren minimaal 2 dagen van tevoren.
Daarna wordt 50% van de kosten in rekening gebracht. Het gebruik van de barbecue is geheel op eigen risico.

GROOT VLEES OP DE BBQ

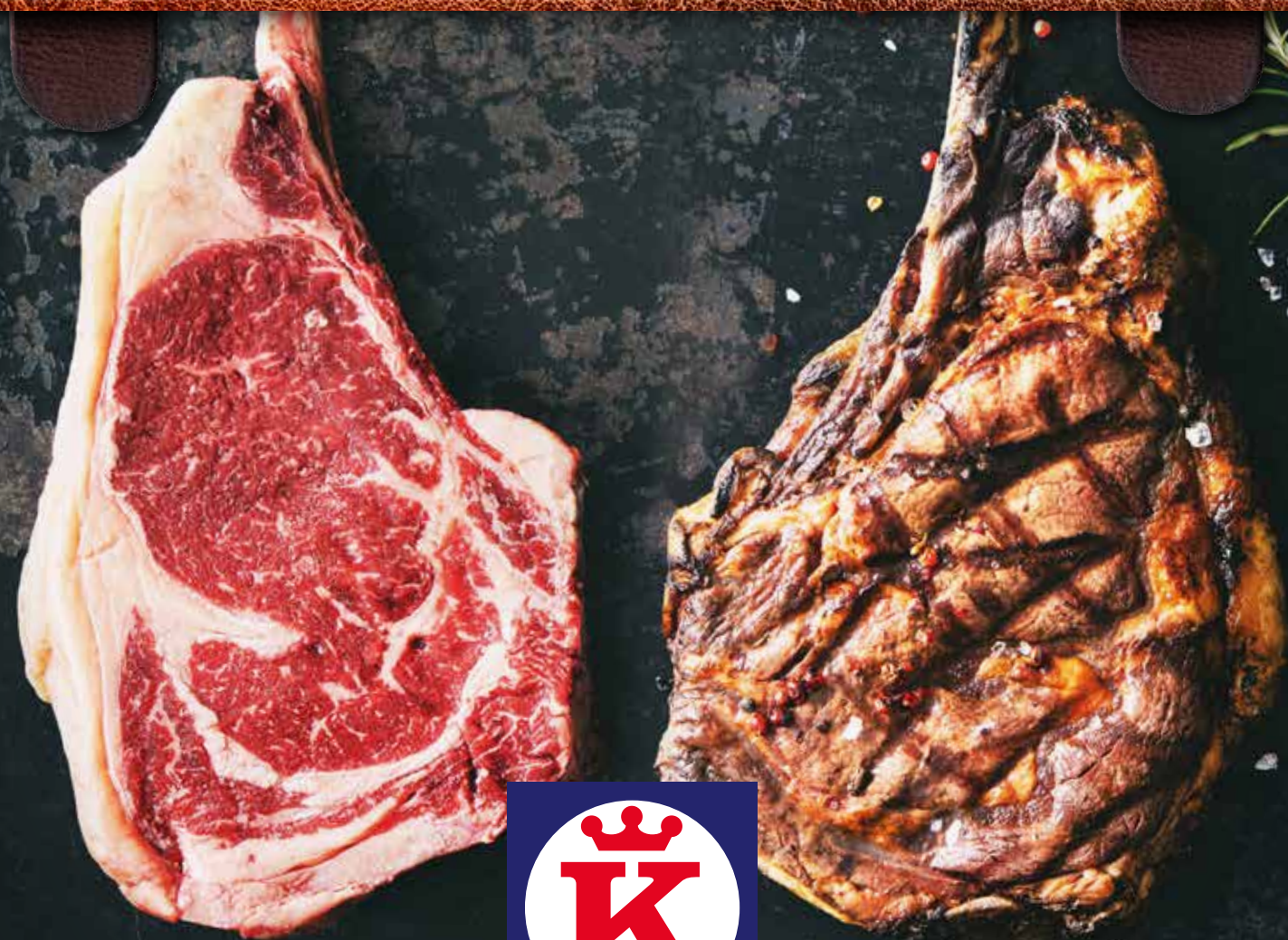
Wij zijn groot vlees barbecuespecialist:

- » Picanha
- » T-bone
- » Ribeye
- » Entrecote
- » Cote de boeuf
- » Shortribs etc..

Vraag naar de mogelijkheden en prijzen
bij ons in de winkel.

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.

HET BESTE OP DE
BARBECUE
Bij de Keurslager!



Van de Weg, keurslager



1946-2021



Van de Weg, keurslager

Klaas Fuitestraat 32a, Genemuiden
Tel. 038-3854435
info@vandeweg.keurslager.nl
www.vandeweg.keurslager.nl

Pijmanstraat 21, Zwolle
Tel. 038-4600170
info@vandeweg.keurslager.nl



GRILLEN & GENIETEN



KEURSLAGER

1946-2021



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!



CADEAUTIP
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART

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 DIJKSTE 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

BBQ CEMAK

(Alle producten zijn voorgegaard)
5 stuks per persoon

- » Reuze kipsaté
- » Huisgemaakte barbecueworst
- » Grillburger
- » Ballenspies
- » Karbonade zonder been

per persoon **7⁵⁰**

BBQ BUURT

4 á 5 stuks per persoon

- » Minimaal 10 soorten vlees
- » Ruim gesorteerd (wij maken een selectie van de meest populaire producten)

Voor elk wat wils
per persoon **8⁵⁰**

BBQ VAN DE WEG

5 stuks per persoon

- » Slagers karbonade Greek passion
- » Beefburger
- » Genemuiderrib
- » Malse biefstukspies
- » Shaslick met paprika
- » Zachte kipsaté van de filet
- » Huisgemaakte barbecueworst

per persoon **9⁵⁰**

BBQ KIDS

- » Grillburger
- » Kinderspies
- » Huisgemaakte barbecueworst

per persoon **3⁹⁹**

BBQ EXCLUSIEF

5 stuks per persoon

- » Ossenhaasspies met tuinkruiden en zontomaat
- » Provençalse varkenshaassaté
- » Entrecote Mediterrane
- » Blijde boerderij kip
- » Malse varkenssteak met mosterd
- » Ribeye seasalt black pepper
- » Oosterse kipijspies

per persoon **23⁵⁰**

BBQ PARTY

(minimaal 25 personen)
4 stuks per persoon

- » Grillburger
- » Huisgemaakt barbecue worst
- » Voorgedaarde kipsaté
- » BBQ kiphamburger
- » Heerlijke salade
- » Stokbrood + kruidenboter
- » Satésaus
- » Borden+bestek+servet
- » Barbecue+gas+schoonmaken

per persoon **10⁵⁰**

VOLLEDIC VERZORGD EXCLUSIEF

- » Rundvleessalade
- » Pastasalade
- » Scharreleisalade
- » Zomerse rauwkost
- » Stokbrood + kruidenboter
- » 3 soorten koude saus
- » Satésaus

per persoon **7⁵⁰**

VOLLEDIC VERZORGD ROYAAL

- » Maaltijdsalade
- » Mediterraanse pastasalade
- » 2 koude sauzen
- » Satésaus
- » Stokbrood + kruidenboter

per persoon **5⁹⁹**



BBQ VIS PAKKET

4 stuks per persoon

- » Garnalenspies
- » Zalmootje in folie
- » Panga-spies
- » Tonijnsteak

per persoon **11⁵⁰**

2 dagen van tevoren bestellen

BBQ CROENTETUIN

5 stuks per persoon

- » Groentespies
- » Gevulde puntpaprika met Mediterrane aardappelgratin
- » Gevulde tomaat met pesto en mozzarella
- » Suiker maiskolf
- » Gevulde champignon met roomkaas

per persoon **9⁹⁵**

2 dagen van tevoren bestellen

Voor de garing van de groenten is een deksel op de BBQ nodig. Geen deksel? Klaar maken in de oven kan ook.

BESTEL JOUW BBQ-PRODUCTEN VIA ONZE WEBSHOP!