



# ZOMERfeesten

## BBQ 2024

### Gezellige tuinfeesten

Communie- of lentefeestje, moederdag of vaderdag, tuinfeestje, bbq-feestje... niets is leuker dan feesten! Samen met vrienden en familie genieten van een heerlijk stukje vlees op de bbq, een verzorgd buffet of fingerfood, bij je Keurslager kan je altijd terecht.

#### VOOR BIJ HET APERITIEF (VANAF 4 PERS.)

- › Berloumi met spekje
- › Scampi op een stokje
- › Mini scampi
- › Stukje grillworst
- › 2 dipsausjes

€ 6,50 / pers.

#### TAPASSCHOTEL

Een gevarieerde Spaans geïnspireerde aperoschotel met heerlijke hapjes uit ons assortiment.

- › kleine schotel (3 à 4 pers.) € 39,00 / schotel
- › grote schotel (6 à 8 pers.) € 49,00 / schotel

### Hoeveel vlees per persoon op de BBQ?

Bij de BBQ speelt vlees de hoofdrol. Er wordt ongeveer 400 gram vlees per persoon gegeten, dit zijn 3 à 5 stukken vlees. Wil je vermijden dat je tekort komt, koop dan wat extra vlees dat ook in de pan bereid kan worden. Bewaar dat extra vlees in de koelkast. Als er wat overblijft, vries je het in voor een andere maaltijd.





## RUNDSVLEES

- › filet pure € 52,45 / kg
- › côte à l'os € 22,95 / kg  
(gemarineerd / natuur)
- › entrecote € 24,45 / kg  
(gemarineerd / natuur)
- › zesrib € 23,85 / kg
- › lerse zesrib (Hereford) € 44,85 / kg
- › gemarineerde steak € 22,45 / kg

## VARKENSVLEES DUROC D'OLIVES

- › gemarineerde kotelet € 14,75 / kg
- › gemarineerde mignonette € 17,45 / kg
- › gemarineerde spare ribs € 17,85 / kg  
(voorgegaard)
- › varkenshaasje maison € 22,95 / kg
- › barbecuefakkel (gekruid spek) € 1,25 / st.
- › barbecuespek € 19,85 / kg
- › varkensentrecote € 16,75 / kg  
Duroc d'Olives
- › Varkensribeye Duroc d'Olives € 16,75 / kg

## LAM

- › lamfilet € 44,00 / kg  
(gemarineerd / natuur)
- › lamskroon € 47,85 / kg  
(gemarineerd / natuur)
- › gemarineerde lambrochette € 39,50 / kg

## KALF

- › kalffilet € 59,75 / kg
- › kalfsoester € 33,85 / kg
- › kalfsbrochette € 28,75 / kg  
natuur / gemarineerd
- › bocconcino € 23,75 / kg  
(mager kalflapje gevuld met parmaham,  
mozzarella, zongedroogde tomaatjes)

## GEVOGELTE BELLE FLAMANDE

- › gemarineerde kipfilet € 15,85 / kg
- › gemarineerde kippenbout € 1,85 / st.  
(voorgegaard)
- › Italiaanse kipfilet € 18,85 / kg
- › gemarineerd kalkoenhaasje € 18,95 / kg
- › kippenhaasje maison € 18,45 / kg
- › Thaise kippenfakkel € 18,95 / kg

## BURGERS EN WORSTEN

- › hamburger € 16,45 / kg
- › hamburger met spekjasje € 16,95 / kg
- › keurprimeur € 17,25 / kg
- › lamsburger € 18,85 / kg
- › merguezeworstjes € 17,85 / kg
- › chipolata met spekje € 17,85 / kg
- › kippenchipolata € 17,75 / kg
- › prime rib burger € 16,75 / kg
- › duroc d'olives burger € 17,85 / kg

## BROCHETTES

- › gemarineerde saté € 16,45 / kg
- › Chinese kippensaté € 18,25 / kg
- › Griekse kippenbrochette € 18,25 / kg
- › souvlaki € 18,75 / kg
- › bolletjesspies € 17,45 / kg
- › kippensaté natuur / ananas € 18,25 / kg
- › kippensaté limoen € 18,25 / kg
- › gemarineerde kalkoenbrochette € 18,45 / kg
- › rundbrochette € 22,85 / kg  
(gemarineerd / natuur)
- › brochette van het huis € 21,85 / kg  
(rund, varken, kip, chipolata  
met spekje en worstje)
- › mixed grill brochette € 23,85 / kg  
(rund, varken, kip, lam en worst)

## VIS

- › zalm papillot € 7,85 / st.
- › kabeljauwfilet papillot € 6,85 / st.
- › scampibrochette € 5,25 / st.
- › bakharing in folie € 6,25 / st.

## VEGETARISCH

- › spinazieburger € 2,35 / st
- › groenteburger € 2,35 / st
- › vegaworstjes € 1,65 / st.
- › vegabrochette € 4,75 / st



## DEGUSTATIE BBQ

**vanaf 4 personen € 19,85 / pers.**

- › gekruid botersteakje
- › varkenshaasje met spekje
- › Thais kippenfakkeltje
- › lamskoteletje
- › stukje berloumi met spekje
- › mini bbq worstje
- › scampibrochette
- › hamburgertje van de chef

## SPAANS DUROCVLEES

**€ 32,95 / kg**

- › varkensvlees voor de fijnproevers
- › lomo tournedos de Duroc

## VOOR DE KLEINSTE

**kinderbarbecue € 6,50 / pers.  
(3 stukjes vlees)**

- › mini hamburger, kippenfakkeltje en worstje



## Geroosterde venkel

**Een must-try voor liefhebbers van gegrilde groenten**

Snij de venkel in partjes, besprenkel met olijfolie en bestrooi met zeezout en zwarte peper. Leg de venkel op het rooster en grill. De intense hitte geeft de venkel een knapperige buitenkant, terwijl de binnenkant heerlijk mals en sappig blijft. De subtiele rokerige aroma's voegen een extra dimensie toe aan de natuurlijke smaak van de venkel.

## VOOR BIJ DE BBQ

- › groentenschotel klein (2 à 4 pers) € 15,00 / st.
- › groentenschotel groot (5 à 6 pers) € 25,00 / st.
- › aardappelsalade 500 gr € 5,00 / st.
- › aardappelsalade 1 kg € 10,00 / st.
- › broodjes assortiment klein (8 mini broodjes en 2 mini sandwiches) € 4,00 / st.
- › broodjes assortiment groot (15 mini broodjes en 5 mini sandwiches) € 8,00 / st.
- › koude sauzen klein (4x150 gr) € 8,00 / st.
- › koude sauzen groot (4x250 gr) € 12,00 / st.
- › gevulde aardappel in de schil € 14,75 / kg.
- › gebakken krieltjes € 10,95 / kg.
- › Provence patatjes € 10,95 / kg.





## ZOETE AFSLUITER

› Verse fruitsalade

€ 16,95 / kg

Tijdens de mooie zomerdagen zal onze diepvries in de winkel steeds aangevuld staan met heerlijk ijs van Cremerie Francois uit Sint- Niklaas



## Keurslager De Burggrave

Willem Van Doornyckstraat 79

9120 Haasdonk

TEL: 03 775 78 04

[www.keurslagerdeburggrave.be](http://www.keurslagerdeburggrave.be)

## Openingsuren

Maandag: 08u00 - 12u30

Dinsdag: gesloten

Woensdag: 08u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00

Donderdag: 08u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00

Vrijdag: 08u00 - 12u30 & 13u30 - 18u00

Zaterdag: 08u00 - 12u30 & 13u30 - 16u00

Zondag: 08u00 - 12u00

## Portobello Caprese

Lekker, eenvoudig en veggie!

### Ingrediënten

- 4 portobello's
- 100 g mozzarella
- 16 zongedroogde tomaatjes
- verse basilicum
- versgemalen zwarte peper
- grof zeezout

### Bereiding

1. Snij de mozzarella en de zongedroogde tomaatjes in blokjes. Meng beide en breng op smaak met zout en peper. Vul de portobello's met het mengsel.
2. Grill de portobello's indirect, 10 à 15 min. tot de mozzarella gesmolten is, in een barbecue met deksel of in een voorverwarnde oven van 180°C.
3. Bestrooi met fijngesneden basilicum en serveer.



KEURSLAGER

BBQ RECEPTEN:

