



“Echt Amerikaans”

(Vanaf 10 personen)

Real American barbecue (4 of 5 stuks p.p.)

- › **BEEF BURGER “NEW STYLE”**
stevig gekruide runderhamburger
- › **ARGENTIJN STEAK “ENTRECOTE”**
puur natuur stukje botermals rundvlees
- › **SPARERIBS “REAL DUTCH”**
botermalse, lekker gekruide spareribs
- › **CHICKEN WINGS “LONG ISLAND”**
pikante kippenvleugels
- › **SMOKY SALMON**
zacht gerookte zalmfilet om te grillen
- › **PULLED PORC “GEPLUKT VARKEN”**
draadjesvlees met spicy sauce in folie
- › **ROASTED POTATO “GRANDMOTHER’S GARDEN”**
aardappel in folie met kruidenkaas

Sauzen

- › **PIRIPIRI SAUCE**
- › **SMOKEY HONEY DIP**
- › **TEXAS SAUCE**
(frisse yoghurt-kruidensaus)
- › **JACK DANIEL’S SAUCE**

Salades

- › **MIXED POTATO SALAD WITH BACON**
- › **CAJUN RIJSTSALADE MET CASHEW**
- › **CAESAR SALAD**
- › **CHILI-ANANASSALADE**
met zoetzure komkommer
- › **BABYMAÏS SALAD**
met Thousand Island dressing

Extra’s (inbegrepen)

- › **BURGER BROODJES**
- › **GARLIC BREAD + GARLIC BUTTER**



KEURSLAGER

Hans Adriaans, keurslager

Dommelseweg 36a, 5554 NS Valkenswaard

Tel. 040 - 2046064

www.adriaans.keurslager.nl

info@adriaans.keurslager.nl

Bestel online



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*

“DE HOFNAR”

(4 st. p.p.)

- › Gemarineerd speklapje
- › Barbecue hamburger
- › Barbecue worstje
- › Gemarineerde filetcarbonade



“D’N DOMMEL”

(4 st. p.p. - variatie van 6 soorten)

- › Kip-op-stok
- › Shaslick
- › Kipsaté
- › Gemarineerde kipfilet
- › Barbecueworstje
- › Gemarineerd speklapje



“DE VALKENIER”

(4 st. p.p. - variatie van 7 soorten)

- › Pepersteak
- › Varkenshaas saté
- › Kalkoenbiefstukje
- › Truffelaer
- › Kip-pesto spies
- › Zalmfilet
- › Gamba-knoflookspies

“4 DE KIDS” (3 st. p.p.)

- › Kipsaté
- › Barbecue hamburger
- › Barbecueworstje

“VEGA” (4 st. p.p.)

- › Wrap kaas/pesto
- › Mediterraan aardappelslofje
- › Courgetteschuitje met geitenkaas
- › Broccoliburger

“ZEE VIS VERS” (4 st. p.p.)

- › Warm gerookte zalmfilet
- › Japanse tonijnmedaillon
- › Knoflook-garnalenspies
- › Griekse zeebaars

“OOSTERSE DROMEN”

- › Javaanse saté Turki (kalkoen)
- › Chinese Char Siu (speklapje)
- › Indiase tandoori chicken(kipendij)
- › Ebi no kushiyaki (Japanse garnalen)

Aanvullend pakket

“POPULAIR”

- › Knoflooksaus + cocktailsaus
- › Huzarensalade + aardappelspeksalade
- › Friesche tomatensalade + witte kool- rozijnsalade + gemengde groene salade
- › Stokbrood wit + kruidenboter

Aanvullend pakket

“LUXE”

- › Knoflooksaus + cocktailsaus + truffelmayonaise + zigeunersaus
- › Onze alom geprezen satésaus
- › Rundvleessalade + pastasalade
- › Lady chefsalade + waldorfsalade + luxe groene
- › salade
- › Stokbrood bruin & wit
- › Kruidenboter + tapenade

KUNT U GEEN KEUZE MAKEN UIT ONZE PAKKETTEN? STEL DAN UW EIGEN ASSORTIMENT SAMEN. ALLE PRODUCTEN IN DE PAKKETTEN ZIJN OOK LOS TE BESTELLEN. MAAK UW KEUS UIT ONS AANVULLENDE ASSORTIMENT.

Gemak dient DE MENS!

- › Gebruik ofyr o.v.b. Op aanvraag
- › Gasverbruik barbecue / megapan
- › Reinigen barbecue
- › Reinigen megapan
- › Reinigen buffetmateriaal (schalen e.d.)
- › Huur borden + bestek + servetten
- › Reinigen borden + bestek
- › Afhalen in onze winkel tijdens vaste openingstijden gratis
- › Afhalen in onze winkel volgens afspraak op zondag gratis
- › Bezorgen in overleg mogelijk



KLASSIEKERS

& Specials

Per stuk of per 100 gram

- › Megaburgers (100 % rundvlees, 200 gr/st)
- › Lange ritter (gehakt met ui)
- › Berner barbecueworstjes (gerookt, spek & kaas)
- › Kalfsoesters ca. 125 Gram
- › Kalfsentrecote ca. 150 Gram
- › Entrecote 150 gr.
- › Carpaccio misto (biefstuk - bladspinazie - marinade)
- › Brochette van varkenshaas - paprika - rode ui
- › Spareribs
- › Kippendij saté ca. 80 Gram
- › Toscaanse pollo di pomodorispies
- › Lamsfilet knoflook & peper
- › Lams frenched racks naturel of gemarineerd
- › Lamskoteletjes naturel of gemarineerd
- › Grote garnalenspies knoflook & chili

GROOT VLEES

Tip: tijdig bestellen

- › Bavette (ons weivlees)
- › Tomahawk (800-1700 gram)
- › Rib-eye Uruguay v.a. 300 gr.
- › Picanha black angus 800-1500 gr.)
- › T-bone steak (350-500 gram)
- › Procureur (max 2000 gram) voor o.a. Pulled porc
- › Buikspek met/zonder zwoerd
- › Lamsbout

Check de KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag de Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.

RUND rood 48°C | rosé 55°C | gaar 70°C

KALF rosé 55°C | gaar 70°C

VARKEN rosé 60°C | gaar 70°C

KIP gaar 75°C

LAM rosé 55°C | gaar 70°C

