

Om erbij te eten

- Huzarensalade
 - Aardappelsalade
 - Pasta Bianco
 - Pasta Provençaal
- 100 gram € 0.85
- Stokbrood met kruidenboter
- Bruin en/of wit ¼ brood p.p. € 0.60
- Zomersalade
- Aardappelsalade met gerookte kipfilet,
prei en wortel
- 100 gram € 1.25
- Rucolasalade
- Met spekjes, pijnboompitjes en honing-
mosterd dressing
- p.p. € 1.75
- Tomaat, mozzarella, basilicum
- p.p. € 1.75
- Rauwkost
- Bloemkool-/broccolisalade
- Huissalade witte kool
- 100 gram € 1.15
- Fruitsalade
- 100 gram € 1.45
- Gepofte aardappel
- € 1.50
- Banaan/chocolade
- € 1.75
- Maïskolf
- € 1.50

Vlees (bewaar)tips

- Zet het vlees direct na thuiskomst in de koelkast of diepvriezer. Wanneer het vlees dezelfde of de volgende dag wordt genuttigd kan het in de koelkast worden bewaard.
- Haal ingevroren vlees de avond tevoren uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien.
- Houd het vlees zo lang mogelijk in de koelkast. Zo voorkomt u dat vlees, dat uiteindelijk niet opgaat, onnodig lang in de (warme) buitenlucht ligt.
- Leg het vlees nooit in de zon.
- Kip en varkensvlees dient u altijd helemaal gaar te eten!
- Leg bereid vlees nooit bij rauw vlees, gebruik hiervoor altijd schone schalen.



Kip op bierblik

*Varkensfilet met geurige
tuinkruiden*

- Borden (aardewerk) en bestek te leen p.p. € 0.60
- Barbecue gratis te leen vanaf 20 personen.
- Barbecue vuil/schoon € 20.-
Deze kosten vervallen bij een besteding van € 200.- of meer.
- Bezorgkosten (straal van 15 km) € 12.50
Deze kosten vervallen bij een besteding van € 200.- of meer.
- Gas € 10.-
Deze kosten vervallen bij een besteding van € 200.- of meer.

Barbecue

Assortiment & mogelijkheden



Verstand
van lekker
VLEES



SLENDERS, keurslager

Schapenmarkt 8, 5211 ET Den Bosch

Tel. 073-6134647

www.slenders.keurslager.nl

info@slenders.keurslager.nl



SLENDERS, keurslager

Schapenmarkt 8, 5211 ET Den Bosch

Tel. 073-6134647

www.slenders.keurslager.nl

info@slenders.keurslager.nl



Griekse spies met pepersteak



Kijkluifjes met zoete pindasaus



Salade met boontjes, citrusfruit en kipblokjes

Ons assortiment

- Varkenslapje, naar keuze gemarineerd **€ 1.75**
- Speklapje gaar, naar keuze gemarineerd **€ 1.15**
- Hamburger Pigalle **€ 1.30**
- Hamburger mega/rund **€ 1.85**
- Kipsaté gaar **€ 1.45**
- Varkenshaasspies **€ 1.95**
- Barbecueworstje **€ 1.15**
- Eigengemaakte shaslicks **€ 2.15**
- Pepersteak **€ 1.95**
- Pangasiusspies **€ 1.45**
- Berner worst, met kaas en spek **€ 1.65**
- Garnalenspies, naar keuze gemarineerd **€ 2.15**
- Kip op stok, omwikkeld met spek **€ 1.95**

Vega

- Verse ananas, gepaneerd
- Vegetarische groenteschijf
- Portobello, mozzarella, pesto
- Vegaballetjes op stok

Studenten BBQ

- Hamburger Pigalle
- Kipsaté gaar
- Barbecueworst
- Speklap, naar keuze gemarineerd
- 200 gram huzaren-/aardappelsalade
- 2 sausjes naar keuze

Per persoon **€ 7.75**

Slenders BBQ

- Hamburger Pigalle
- Kipsaté gaar
- Garnalenspies
- Souvlakispies
- Aardappel- en huzarensalade
- 2 soorten rauwkost
- Stokbrood en kruidenboter
- 3 sausjes naar keuze

Per persoon **€ 10.95**

Sausen

- Joppiesaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- BBQ saus
- Satésaus
- Piri-pirisaus

Per 100 gram **€ 0.75**

- Tomaten-perziksaus

Per 100 gram **€ 1.15**

Luxe BBQ

Maak keuze uit de volgende vlees- / vissoorten. Per persoon 4 stuks.

- Entrecote, naar keuze gemarineerd
- Shaslick, eigengemaakt
- Hamburger Pigalle
- Hamburger mega/rund
- Garnalenspies, naar keuze gemarineerd
- Kipsaté gaar
- Berner worstje, gevuld met kaas en omwikkeld met spek
- Zalm in folie
- Varkenshaassaté
- ½ lamsfilet, naar keuze gemarineerd
- Solo Mio spies, biefstuk met zongedroogde tomaatjes
- Katenhaasspies
- Keuze uit 2 soorten salades: Aardappel-, huzaren-, pasta-, zomersalade
- 3 soorten sausjes
- 2 soorten rauwkost
- Stokbrood met eigengemaakte kruidenboter
- Aardewerk borden en bestek

Per persoon **€ 14.95**



Gebardeerde runderhaas met rozemarijn en kruidenboter



Salade met watermeloen, feta en lamsfilet



Biefstukspies met tomaatjes



Kijk voor de recepten en BBQ-tips op onze website.

Hoeveel heb ik nodig?

Natuurlijk wil je niet het risico lopen dat er niet genoeg is voor iedereen. Reken per persoon (volwassene) 4 à 5 stukjes vlees en/of vis, 200 gram salade en ¼ stokbrood. Vul deze basis aan met bijgerechten naar keuze en serveer diverse sausjes. Combineer de traditionele saté-, knoflook- en barbecuesaus met verrassende minder bekende sausjes of tapenades. Vergeet de kruidenboter niet! Ook het dessert kun je op de barbecue bereiden, zoals een warm fruitpakketje met ijs (kijk voor dit recept en andere recepten op www.keurslager.nl).

Meer dan vlees

Barbecue is meer dan vlees. Bij een complete barbecue mogen salades, sauzen, rauwkost en stokbrood niet ontbreken. Op www.keurslager.nl staan diverse originele recepten. Kant en klaar kopen is natuurlijk wel zo makkelijk en bij ons zijn de salades altijd vers.

Grote groepen

Heeft u iets te vieren? Wilt u graag een barbecue organiseren? Dan is het wel zo prettig dat alles goed geregeld is en je niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen ook een compleet barbecuefeest voor grote groepen, zoals verenigingen, bedrijven en grote partijen. Van eenvoudig tot exclusief. Vraag gerust eens naar de mogelijkheden.

Kinderen en barbecueën

Kinderen vinden het heerlijk om buiten te eten. En barbecueën is natuurlijk helemaal een feest! Op www.keurslager.nl zijn diverse recepten voor kinderen te vinden (eetmoment: kinderkeuken). Niet alleen zijn kinderen dol op deze lekkere hapjes, ze kunnen ze ook nog eens heel eenvoudig zelf maken.

LET OP: plaats de barbecue altijd buiten het bereik van kinderen. Laat kinderen nooit alleen bij een brandende barbecue!