ZOMERfeesten BBQ 2023

KEURSLAGER

APERITIEFHAPJES

› Barbecueworststick	€ 1,00 / st.
› Spaanse barbecueworststick	€ 1,00 / st.
› Kippenworststick	€ 1,00 / st.
› Vleugelboutjes	€ 1,20 / st.
› Spare rib 1/4	€ 3,00 / st.
› Spekfakkel “BAGARAT”	€ 1,40 / st.
› Kipsouvlaki	€ 1,75 / st.
› Scampistokje3 st.	€ 3,25 / st.

APEROSCHOTEL

Spaanse tapasschotel (voor 4 pers.) 10 verschillende, Spaans geïnspireerde aperoschotel, tafelklaar gepresenteerd	€ 43,00 / st.
Italiaanse aperoschotel (voor 4 pers.) Verschillende fijngesneden Italiaanse specialiteiten, tafelklaar gepresenteerd	€ 43,00 / st.
Plankje ‘Secreto 07’	€ 15,25 / st.
Plankje ‘Entrecote Prestige’	€ 8,50 / st.
Plankje ‘Parmaham’	€ 9,50 / st.

U vindt in onze winkel een ruim tapasassortiment dat u, naar eigen keuze, kan samenstellen.

TEPPAN YAKI

€ 18,10 / pers.

Gevarieerd basisassortiment vlees en vis, bestaande uit:
Japanse zalmsteak, scampibrochette, kipsaté ‘yaki tori’, kruidensteak ‘kyoto’?
kalkoenhaasje, filet spitje en een worstje.

Deze Japanse bakwijze maakt geen gebruik van vetten of olie. Gebruik zowel binnen als buiten de speciale grillplaat en geniet van deze fijnproeversschotel!

DEGUSTATIEBARBECUE

Een uitgekozen combinatie van vijf kleinere stukjes vis of vlees voor op de barbecue of grillplaat.

Classic € 9,95 / pers.
gekruide saté (rund, varken), kipfilet “magic hot”, hamburger 100 % rund, sparerib ½, barbecueworst

Festival € 11,00 / pers.
steak“kampioen”, kalkoensaté”mango”, barbecue kotelet “marengo”, enkel lamskotelet, chipolataworstje

Fijnproever € 13,75 / pers.
pepersteak, Italiaanse kipfilet, lamsbrochette, bocconcini, scampistokje

Deluxe € 16,50 / pers.
zalmpapillot, lamskroontje, steak krokant, kalkoenhaasje, mergueze worst

Kidsbarbecue € 6,15 / pers.
kipfilet, hamburger, chipolataworstje + verrassing

ENKELE TOPPERS OM MEE UIT TE PAKKEN EN TE GENIETEN SAMEN MET UW GASTEN

BELGIË (uit eigen streek)

› Entrecote wit-blauw	€ 28,75 / kg
› Côte à l’os wit-blauw	€ 25,75 / kg
› Tomahawk wit-blauw	€ 25,00 / kg
› Chateaubriand	€ 28,55 / kg

Rundvlees: www.joerivanloo.be

› Varkenskroon Duroc d’Olives	€ 14,80 / kg
› Varkenskotelet Duroc d’Olives	€ 15,85 / kg

Varkensvlees: www.durocdolives.com

FRANKRIJK

› Entrecote Limousin	€ 42,25 / kg
› Entrecote Charolais	€ 42,25 / kg
› Entrecote Blonde d’Aquitaine	€ 39,75 / kg

SCHOTLAND

› Entrecote Black Angus	€ 39,45 / kg

IERLAND

› Ierse ribeye	€ 35,75 / kg
› Ierse filet pur	€ 54,20 / kg

ENGELAND

› Entrecote Hereford	€ 45,75 / kg

OOSTENRIJK

› Entrecote Simmental	€ 42,25 / kg

SPANJE

› Iberico koteletjes	€ 35,65 / kg
› Rubia Gallega	€ 45,25/ kg

VOOR ALLE INFO KAN U TERECHT BIJ UW VAKMAN

HOUSE SPECIALTY

Traag gegaarde spareribs van de chef

Spaanse barbecueworsten

Spekfakkels 'Bagarat'

Traag gegaarde kippenboutjes

BBQ ASSORTIMENT

Bakken van steak of entrecote

- Haal het vlees (ongeveer 5 cm dik) uit de koelkast en leg het in een oven van 40 °C.
- Verwarm het vlees gedurende drie kwartier tot één uur.
- Haal het vlees uit de oven en kruid het rondom met de kruiden van uw keurslager.
- Vervolgens vier minuten bakken langs elke zijde op een niet te hete barbecue.
- Het vlees ongeveer 10 minuten laten rusten. Daarna eventueel ontdoen van het overtollige vet.
- Het vlees trancheren en serveren op een verwarmd bord of schaal.

WORSTJES VOOR DE BARBECUE

barbecueworst	€ 1,75
Spaanse barbecueworst	€ 1,75
chipolata rolletje	€ 2,45
mergeuzeworst rolletje	€ 3,75
worstsaté 3 soorten	€ 3,50
kippenworstrolletje	€ 2,35

SATÉS EN BROCHETTES

gemengde saté (rund-varken)	€ 1,90
gemengde saté gekruid	€ 1,90
kalkoensaté "mango"	€ 2,00
reuzebrochette gemengd	€ 3,50
kalfsbrochette	€ 3,00
lamsbrochette mint-rosemary	€ 3,75

BARBECUEVLEES VAN HET ZWIJNTJE

filet spitje	€ 3,10
barbecue kotelet "marengo"	€ 2,70
traag gegaarde spare ribbetjes	€ 6,00
spekfakkel "Bagarat"	€ 1,40
pepermedaillon	€ 2,50
varkensfiletstick	€ 3,50
spekhamburger	€ 2,10

HEERLIJKE GEVOGELTE IDEETJES

kipfilet natuur	€ 3,50
kipfilet "magic hot"	€ 3,50
kalkoenhaasje	€ 2,70
traag gegaarde kippenboutjes	€ 1,95
bocconcini	€ 3,00
Italiaanse kipfilet	€ 3,90
eendenfiletstick	€ 6,50
kippenburger	€ 2,20

RUNDVLEES "OP ZIJN BEST"

steak krokant	€ 5,20
steak natuur	€ 5,35
steak "kampioen"	€ 4,95
pepersteak	€ 5,35
botersteak	€ 5,35
hamburger 100% rund	€ 2,00

LAMSVLEES OP ZIJN BARBECUE LEKKERST

lamskroontje 1/2	€ 9,00
lamsfilet mint-rosemary	€ 8,50
lamskoteletjes enkel	€ 3,50
lamstournedos	€ 6,95
lamsfilet "nature"	€ 8,50
lamsburger	€ 2,75

VLEES UIT DE ZEE

scampibrochette	€ 3,25
zalmfilet in papillot	€ 6,00
visbrochette gemarineerd	€ 6,50
zalmhaasjes	€ 4,50
reuze gamba	€ 6,50

VEGETARISCH

maiskolf	€ 2,20
groentebrochette	€ 2,50
aardappel gevuld met kruidenboter	€ 3,00
groenteburger	€ 1,80
vegi burger	€ 1,50

Om u op een juiste manier te bedienen worden alle barbecuespecialiteiten per gewicht verkocht.
De aangeduide stukprijzen zijn richtprijzen.

ALLES VOOR EEN VOLLEDIG BARBECUEFEEST

GROENTEN

Koude groenten € 8,20 / pers.

6 soorten vers gesneden groenten:
tomatenpartjes met lente uitjes, bloemkool - broccolimix, komkommer - radijs, geraspte worteltjes, koude aardappeltjes en fijne boontjes

Groenteschotel voor tepan yaki € 8,75 / pers.

stokjes met krielaardappeltjes, fijn gesneden babywitloof, champignons, paprikareepjes, courgettesneetjes en Japanse wokgroenten

BARBECUESALADES

- rijstsalade € 16,25 / kg
- pastasalade € 14,50 / kg
- vierseizoen salade € 15,75 / kg
- Griekse salade € 25,85 / kg
- rauwkost salade € 14,45 / kg

AARDAPPELEN VOOR BIJ UW BARBECUE

- aardappelen in de schil met kruidenkaas € 3,00 / st.
- aardappelsalade € 13,60 / kg
- krielaardappeltjes papillot € 3,00 / st.

Bestel uw BBQfeest 2 dagen op voorhand
of kies uit onze rijkgevulde toonbank!

SAUSJES

Koude sauzen € 10,75 / kg

cocktailsaus, tartaarsaus, currysaus, looksaus, mayonnaise, canibalsaus

Warme sauzen € 12,75 / kg

Provençaalse, pepersaus, bearnaisesaus, tomatensaus, archiducsaus

WIJNSUGGESTIES

Cava: Cava Pupitre Brut - Spanje, Tarragona € 10,95 / fles

Cava met een mooie evenwichtige balans, een fris karakter en een zachte pareling met een aroma van appel en citrus.

Aperitief Rosé: Pinot Noir Rosato – Spanje, Utiel Requena € 10,55 / fles

Deze wijn bestaat uit 100% Pinot Noir. Ze is mooi licht rozige van kleur met gouden schitteringen. Ze heeft uitnodigende aroma's van rood en tropisch fruit, met een subtiel vanille aroma. Vol en intens van smaak met een frisse afdronk

Witte wijn: La Villette Chardonnay – Frankrijk, Languedoc € 9,65 / fles

Deze Chardonnay is een verfrissende en complexere wijn. De geuren van citroentaart, banaan en peer worden gevolgd door de warme geuren van geroosterd brood en hint van vanille en geroosterde noten.

Rode wijn: Matsu El Picaro – Spanje, Toro € 10,85 / fles

De smaak van deze robijnkleurige wijn is fris, complex met heerlijke fruitige tonen van zwart fruit met lichte tonen van hout en kruidigheid, gevolgd door soepele rijke lange afdronk.

Rosé wijn: La Villette Rosé – Frankrijk, Languedoc € 9,85 / fles

Deze frisse en fruitige rosé bestaat uit Grenache en Cinsault druiven uit de regio Carcassonne. Het bouquet bevat bloemige en fruitige aroma's van frambozen en grenadine.

Keurslager De Roeck

KONINGIN ASTRIDPLEIN 1
2840 REET
TEL. 03 888 04 21
WWW.KEURSLAGERDEROECK.BE
KEURSLAGERDEROECK@SKYNET.BE

Openingsuren

Maandag, dinsdag, donderdag, vrijdag:
8.00u tot 12u30 en van 13u30 tot 18.00 u
Zaterdag: 8.00 - 17.00 uur
Sluitingsdagen: woensdag en zondag

KEURSLAGER