

BBQ BESTELLIJST

bbq pakketten

	AANTAL
BBQ-PAKKET POPULAIR	
BBQ-PAKKET LOUTER	
BBQ-PAKKET KIES & MIX	
BBQ-KINDERPAKKET	
	AANTAL
MAAK HET COMPLEET (VANAF 10 PERSONEN)	
	AANTAL
EXTRA	
VRUCHTENBOWL	
BORDEN + BESTEK	

bbq specialiteiten

	GEWICHT
PICANHA (VANAF 500 GRAM)	
ENTRECOTE (VANAF 200 GRAM)	
TOMAHAWK (VANAF 900 GRAM)	
RIBEYE (VANAF 200 GRAM)	
BAVETTE (VANAF 200 GRAM)	
FLANKSTEAK (VANAF 200 GRAM)	
PORK BELLY (VANAF 500 GRAM)	
SCHOUDESTUK VOOR PULLED PORK (VANAF 500 GRAM)	
RAUWE SPARERIBS (OM ZELF TE MARINEREN EN TE GAREN)	
HELE KIPPEN	

diversen

	AANTAL
TAPAS BORRELSCHAAL	
CARPACCIOSHOTEL TO SHARE	
BEEF TATAKI TO SHARE	
PARTYPAN	

barbecue op maat

inclusief kok

Wilt u graag een barbecue organiseren voor een grote groep?

Dan bent u bij ons aan het juiste adres. Wij verzorgen namelijk complete barbecues inclusief vlees, salades, sauzen, stokbrood, kruidenboter, borden en bestek, zodat u niet zelf hoeft af te wassen.

Geen zin om zelf achter de barbecue te staan?

Dan kunt u dit ook door ons laten verzorgen. Vraag daarvoor naar de mogelijkheden in de winkel.

uw gegevens

NAAM	
ADRES	
TELEFOON	
AFHAALDATUM	
E-MAIL	

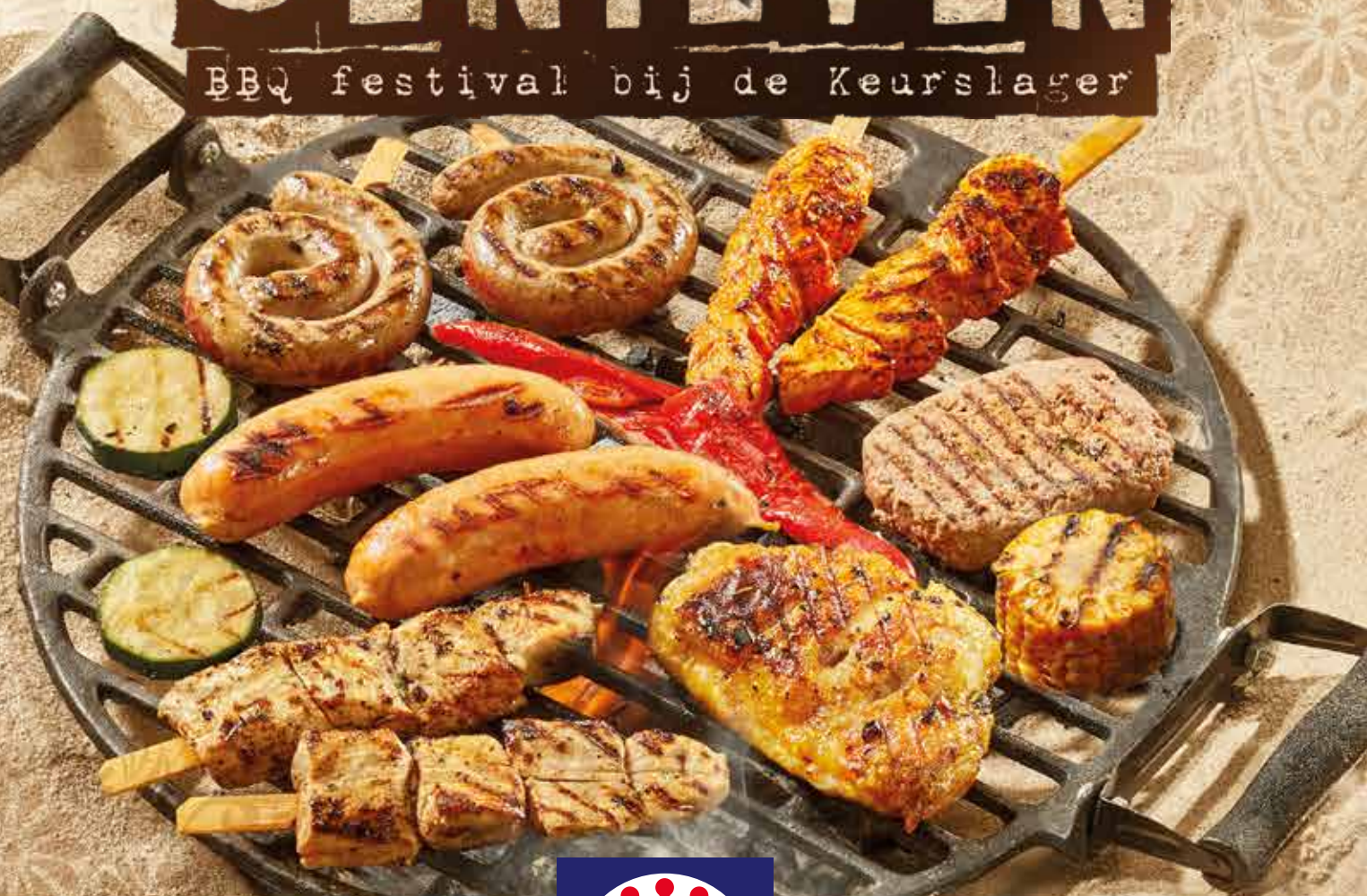
opmerkingen

HET GEBRUIK VAN EEN BBQ VANAF 15 PERSONEN IS GRATIS!

Gaskosten zijn € 15,00. Borg € 25,00.
Eventueel kunnen schoonmaakkosten worden doorberekend.

ZOMERS GENIETEN

BBQ festival bij de Keurslager

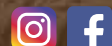


Louter, keurslager



Louter, keurslager

N.G. Piersonstraat 53, Alkmaar
Tel. 072-5113020
www.louter.keurslager.nl



Voor actuele
prijzen
scan de code



www.louter.keurslager.nl

SMAAK MAAKT SFEER

Barbecueën is eigenlijk altijd een goed idee. Lekker thuis met het gezin of vrienden, aan het strand of op de camping. Natuurlijk met het lekkerste vlees én bijgerechten van de Keurslager.

PAKKET POPULAIR

Het populairste pakket van onze winkel

- Biefstukspies
- Kipsaté
- Hamburger (rund)
- BBQ-worstje

p.p. **8.95**

PAKKET LOUTER

De lekkerste specialiteiten van Louter
(4 stukjes p.p., zelf te kiezen)

p.p. **10,50**

- Kippendijenspies
- Angus hamburger
- Haas op stok
- Pulled pork (langzaam gegaard varkensvlees van de BBQ, lekker op een kadetje)
- Pepersteak (biefstuk gemarineerd)
- Spareribs (fall of the bone)
- Houthakkerspies

Kies & Mix

Voor ieder wat wils
(4 stukjes p.p., zelf te kiezen)

p.p. **9,95**

- Hamburger (rund)
- Kipsaté
- Varkenshaassaté
- Gemarin. filetlapje
- Gemarin. spek
- Biefstukspies
- BBQ-worstje
- Houthakkerspies
- Drumstick
- Sparerib (fall of the bone)
- Kebabspies
- Pulled pork



Kinderpakket

- Kipsaté
- Hamburger
- Grillworstspies

p.p. **5.50**

CHECK DE KERN-TEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kunt u gebruik maken van een vlees-thermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag uw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door u gekochte vlees.



KIPVLEES
GAAR 75°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C



RUNDEVLEES
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C
.....
KALFSVLEES
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

MAAK HET COMPLEET

Vanaf 10 personen

- Keuze uit 2 soorten salades
Rauwkostsalade
Pastasalade
Rundvleessalade
- 4 soorten saus (knoflook-, saté-, grill- en BBQ)
- Stokbrood
- Kruidenboter

+ extra optie

- Vruchtenbowl
- Borden + bestek

p.p. **0,50**
p.p. **1,00**

Lekker op de bbq

- Picanha (een lekker stuk malse rosbeef met een klein vetrandje voor de smaak)
- Entrecote
- Tomahawk (van het Angusrund, heerlijk van smaak en super zacht)
- Ribeye (van het Angusrund)
- Bavette
- Flanksteak
- Pork belly (varkensbuik)
- Schouderstuk voor pulled pork
- Rauwe spareribs (om zelf te marinieren en te garen)
- Hele kippen (maak hier een lekkere beer-can-chicken van)

VOOR DE ZWOELE ZOMERAVONDEN

Tip! Leuk als voorgerecht of voor bij de borrel

- Tapas borrelschaal
- Carpaccioschotel to share (voor ca. 4 pers.)
- Beef tataki to share (voor ca. 4 pers.)



OF EEN HEERLIJKE
PARTYPLAN



Herinneringen maken



Smullen maar!



Vier de zomer

VOOR ACTUELE PRIJZEN
SCAN DE CODE



SPECTALE WENSEN? WIJ HELPEN U GRAAG!