



[SPECIFIEKE WENSEN
OF OP ZOEK NAAR
BEREIDINGSTIPS?]
Wij helpen graag!

GAS BBQ €15 schoonmaakkosten
Brengt u de BBQ schoon terug krijgt u een
Cadeaubon ter waarde van **€15** te besteden in onze
winkel!

KOLEN BBQ €15 schoonmaak kosten
Brengt u de BBQ schoon terug krijgt u een cadeaubon
ter waarde van **€15** te besteden in onze winkel!

GAS €15

BRIKETTEN per zak **€2,95**

BORDEN EN BESTEK €1,00 per couvert

BEZORGEN €15

Koelbox lenen? Vraag naar de mogelijkheden

HEEFT U GENOTEN VAN
UW BBQ SCHRIJF DAN EEN
REVIEW OP GOOGLE,
FACEBOOK OF OP
INSTAGRAM!



[LUID DE ZOMER IN
MET DE KEURSLAGER]

DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Keurslagerij Jan Daamen



Keurslagerij Jan Daamen

Winkelcentrum Woensel 73 5625AD Eindhoven
Tel. 040-2414219
info@daamen.keurslager.nl
www.daamen.keurslager.nl

LUID DE ZOMER IN

Mocht u vragen hebben over eventuele allergieën of gluten, horen we dat graag!

PAKKET DAAMEN

- Varkenshaasmedaillon
- Carpaccio spies
- Hamburger
- Kip houthakker

- Fruitsalade
- Pasta salade

- Stokbrood met kruidenboter
- Saus

per persoon

16⁵⁰

VEGA PAKKET

- Vegetarische hamburger
- Groente schijf
- Vegetarische saté
- Vegetarische shaslick
- Klassieke koolsalade
- Stokbrood met kruidenboter
- Saus

per persoon

10⁹⁵

GROOT VLEES VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| • Black Angus Picanha | p/kg 42,50 |
| • Black Angus Bavette | p/kg 42,50 |
| • Black Angus Rib-eye | p/kg 55,50 |
| • Procureur | p/kg 16,00 |
| • Tomahawk | p/kg 29,95 |
| • Cote de boeuf | p/kg 28,50 |
| • T-Bone | p/kg 28,50 |
| • Spare ribs dik | p/kg 13,50 |

BUURT BBQ

- Bbq worst
- Hamburger
- Kip saté xl
- Gemarineerd speklapje
- Huzarensalade
- Stokbrood met kruidenboter
- Saus

per persoon

10⁵⁰

PAKKET EXCLUSIEF

- Bavette spies
- Varkenshaas Pincho
- Entrecote
- Scampi spies

- Koolsalade
- Pastasalade
- Fruitsalade

- Stokbrood met kruidenboter
- Saus

per persoon

21⁵⁰

DIRECT OF INDIRECT GAREN?

» **DIRECT GAREN:** MET DIRECT GAREN GRIL JE HET ETEN RECHTSTREEKS BOVEN DE HITTEBRON. DIRECT GAREN DOE JE MET KLEINE GERECHTEN DIE EEN KORTE BEREIDINGSTIJD NODIG HEBBEN.

» **INDIRECT GAREN:** BIJ INDIRECT GAREN WORDT HET GERECHT TUSSEN OF NAAST DE HITTEBRON GEPLAATST. DUS NIET ER PAL BOVEN. INDIRECT GAREN GEBEURT ALTIJD MET GESLOTEN DEKSEL. HET IS EEN PERFECTE METHODE VOOR GROTE STUKKEN VLEES DIE EEN LANGERE GAARTIJD NODIG HEBBEN, ZOALS ROLLADE EN KIP!

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

OM DE JUISTE GARING VAN HET ETEN TE BEPALEN, KUN JE GEBRUIK MAKEN VAN EEN VLEES-THERMOMETER. STEEK VOOR DE KERNTEMPERATUUR ALTIJD DE PUNT VAN DE THERMOMETER IN HET HART VAN HET DIJKSTE GEDEELTE VAN HET VLEES. VRAAG JE KEURSLAGER NAAR DE JUISTE KERNTEMPERATUUR VOOR HET DOOR JOU GEKOCHTE VLEES.

KERNTEMPERATUREN GROOT VLEES

 **RUNDVLEES**
ROOD 48°C • ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KALFSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **VARKENSVLEES**
ROSÉ 60°C • GAAR 70°C

 **LAMSVLEES**
ROSÉ 55°C • GAAR 70°C

 **KIP**
GAAR 75°C

TIPS VOOR EEN TOPBARBECUE

» HAAL HET VLEES EEN UUR VOORDAT HET OP DE BARBECUE GAAT UIT DE KOELKAST OM OP KAMERTEMPERATUUR TE KOEN. MAAR LAAT HET NIET IN DE VOLLE ZON LIGGEN!

» GEEF HET VLEES DE TIJD OM BRUIN TE WORDEN, TEVEEL OM- EN OMDRAAIEN IS NIET NODIG

» TREK VLEES DAT AAN HET ROOSTER KLEEFT NIET LOS. LAAT HET EVEN LIGGEN, LATER GAAT HET VANZELF LOS

» MISSCHIEN OVERBODIG: MAAR VERPLAATS NOOI EEN BRANDENDE BARBECUE

BBQ SPECIALITEITEN

- | | |
|--|-------------|
| • Kipsaté xl | 1,60 |
| • Varkenshaassaté | 2,25 |
| • Carpacciospies (100% biefstuk) | 2,95 |
| • Kalkoenspies | 1,90 |
| • Pinchos (Spaans gekruide varkenshaasspies) | 2,30 |
| • Shaslick (varkenshaas) | 2,30 |
| • Kinderspies | 1,20 |
| • Golfspies | 1,60 |
| • Biefstukspies | 3,50 |
| • Lamskotelet gemarineerd | 3,55 |
| • Speklapje gemarineerd | 1,50 |
| • Varkenshaasmedaillon | 3,00 |
| • Kipfilet gemarineerd | 1,95 |
| • Pepersteak | 3,00 |
| • Souflakisteak | 3,30 |
| • Karbonade zonder been gemarineerd | 3,30 |
| • Kip houthakker | 2,25 |

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| • Rib-eye Black Angus (ca 200 gr) | 10,25 |
| • Bavette spies Black Angus | 3,35 |
| • Hamburger Black Angus | 2,55 |

- | | |
|--------------------------|--------------|
| • Entrecote (ca 200 gr) | 6,95 |
| • Ossenhaas (ca 100 gr) | 5,90 |
| • T-Bonesteak (ca 400gr) | 12,85 |

- | | |
|-------------------------------|-------------|
| • Drumstick gaar | 1,10 |
| • Kipspies gegrild | 1,80 |
| • Sparerib gaar (ca 200 gram) | 3,45 |
| • Barbecuworst | 1,30 |
| • Barbecuworst pikant | 1,30 |
| • Hamburger | 1,50 |
| • Megaburger (100% rund) | 2,05 |

- | | |
|---------------------------|-------------|
| • Zalmspies | 3,00 |
| • Scampispies gemarineerd | 3,00 |
| • Braadsleetje witvis | 3,00 |

- | | |
|--|-------------|
| • Vegetarische hamburger | 1,55 |
| • Vegetarische groente schijf | 1,55 |
| • Vegetarische kaasburger | 1,55 |
| • Vegetarische saté | 1,55 |
| • Vegetarische shaslick | 1,55 |
| • Braadsleetje gemarineerde BBQ groenten | 2,00 |

CADEAUTIP!
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



1/4 STOKBROOD MET KRUIDENBOTER

p.p. **1⁵⁰**

- | | |
|-------------------|-------------------|
| • Bruchetta boter | • Stokbrood wit |
| • Kruidenboter | • Stokbrood bruin |

SALADES

- | | |
|---|-------------|
| • Pastasalade | 2,00 |
| • Griekse salade met olijf en balsamico | 2,00 |
| • Klassieke koolsalade | 2,00 |
| • Fruitsalade | 2,60 |
| • Rundvleessalade | 1,50 |
| • Aardappelsalade | 1,00 |

SAUZEN

(100gr p.p.)

1⁵⁵

- | | |
|------------|------------|
| • Cocktail | • Zigeuner |
| • Knoflook | • Kerrie |
| • Saté | • Tzaziki |

HEERLIJKE HUISWIJN

- | | |
|------------------------------|--------------|
| • Per fles | 5,00 |
| De 6e fles is altijd GRATIS! | |
| • Per doos | 25,00 |

ROSÉ:

Fruitig en redelijk droog

CHARDONAY (WIT):

Frisse milde halfdroge smaak

MERLOT (ROOD):

Zachte ronde smaak