



KEURSLAGER

ZOMERfeesten

BBQ 2024

Gezellige tuinfeesten

Communie- of lentefeestje, moederdag of vaderdag, tuinfeestje, bbq-feestje... niets is leuker dan feesten! Samen met vrienden en familie genieten van een heerlijk stukje vlees op de bbq, een verzorgd buffet of fingerfood, bij je Keurslager kan je altijd terecht.

APERITIEFHAPJES

- › Pittige spekrolletjes
- › Kippenbout
- › Scampisat 
- › Ribbetjes (± 5 stukjes)
- › Tapasballetjes
- › Merguez of gewoon worstje
- › Zalmspies
- › Spekfakkel
- › Tapasschotel
- › Vitello tonnato
- › Kip carpaccio
- › Rundscarpaccio
- › Soepen

RUNDSVLEES

- › Rundscarpaccio
- › Chateaubriand
- › Côte   l'os
- › Entrecote
- › Onglet
- › Ierse rib-eye
- › Rumsteak
- › Gemarineerde steak

KALF

- › Kalflapjes
- › Kalfsentrecote

GEVOGELTE

- › Kippen sparerib
- › Kipfilet op wijze van de chef
- › Gemarineerde kipfilet
- › Kwartelbiljetjes

VARKENSVLEES

- › Spekfakkel
- › Varkenshaasje van de chef
- › BBQ-balletjes
- › Gemarineerde sparerib (voorgegaard)
- › Pata negra
- › Gemarineerd varkenslapje

LAM

- › Lamskotelet
- › Lamskroon
- › Lamscotelet

BURGERS, WORSTEN EN BROCHETTES

- › BBQ-worst
- › Chipolata
- › Merguez
- › Kippenworst
- › Hamburger
- › Rib-eye burger
- › Ardeense burger
- › Toscaanse burger
- › Runds-, lams-, kip-, kalkoen- of varkensbrochette

VEGGIE

- › Berloumispies
- › Falafelspies
- › Groentespies
- › Veggieburger

VIS

- › Zalmpapillot
- › Scampi brochette
- › Coquilles
- › Zalmspiesje
- › Gamba's met look

Hoeveel vlees per persoon op de BBQ?

Bij de BBQ speelt vlees de hoofdrol. Er wordt ongeveer 400 gram vlees per persoon gegeten, dit zijn 3   5 stukken vlees. Wil je vermijden dat je tekort komt, koop dan wat extra vlees dat ook in de pan bereid kan worden. Bewaar dat extra vlees in de koelkast. Als er wat overblijft, vries je het in voor een andere maaltijd.



BIJGERECHTEN

- › Keurpatatjes,
- › Provence patatjes,
- › Voorgegaarde aardappel in de schil, met lookboter,
- › Aardappelsalade,
- › Zomerse boontjes,
- › Pasta salade,
- › Couscous salade,
- › Quinoa salade

PAKKETTEN

PAKKET 1

€ 11,50 / pers.

- › Spekburger,
- › Gemarineerde kalkoenbrochette,
- › BBQ-worst,
- › Gemarineerde kipfilet

PAKKET 2

€ 12,95 / pers.

- › Gemarineerde steak,
- › BBQ-worst,
- › Hamburger,
- › Kalkoenbrochette

PAKKET 3

€ 14,95 / pers.

- › Gemarineerde steak,
- › Lamskotelet,
- › Pata negra,
- › Scampi brochette

KINDER PAKKET

€ 6,00 / pers.

- › Worstje,
- › Kipfilet,
- › Hamburger

VOOR BIJ DE BBQ

GROENTEN ASSORTIMENT

€ 5,00 / pers.

- › Aardappelsalade,
- › Pastasalade,
- › Rauwkostsalade,
- › Tomaten

GROENTEN ASSORTIMENT DELUXE

€ 8,00 / pers.

vanaf 10 pers.

- › Aardappelsalade,
- › Tomaten,
- › Sla,
- › Bloemkool broccoli salade,
- › Boontjes,
- › Rauwkost,
- › Pasta salade,
- › Komkommer,
- › Assortiment koude sauzen

ASSORTIMENT BROOD

€ 1,50 / pers.

- › Mini-pistolets + boter

BBQ SERVICE MOGELIJK

Feestbuffet

€ 32,50 / pers.

- › Tomaat gevuld met verse noordzeegarnalen,
- › Verse gestoomde zalm,
- › Asperges in beenham,
- › kalfsgebraad,
- › Kippenboutje,
- › Vers gerookte zalm en forelfilet,
- › Meloen met parmaham,
- › Opgevuld eitje,
- › Heerlijk rosé gebakken rosbeef,
- › Komkommerbootje met krab,
- › Koude groentjes, aardappelsalade, tartaar- en cocktailsaus inbegrepen.

Chimichurri

Chimichurri is een saus die in de Argentijnse en Uruguayaanse keuken wordt gebruikt bij gegrild vlees.

Een uitstekende begeleider dus van een stukje vlees bereid op de BBQ.

Ingrediënten

- 100 ml olijfolie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 bosje fijngehakte peterselie
- 4 teentjes look, fijngehakt of geperst
- 1 eetlepel fijngehakte rode peper
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel grof zeezout
- ½ theelepel vers gemalen zwarte peper

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten in een kom. Laat het minimum 2 uur staan om alle smaken in de olie vrij te laten komen.
2. Bestrijk je vlees tijdens het grillen of barbecueën. Voeg ook een paar eetlepels toe over je vlees voor het opdienen.
3. Chimichurri kan 24 uur in de koelkast



DESSERT BUFFET

€ 2,50 / potje

- › Tiramisu – chocomousse – panna cotta – rijstpap – speculaasmousse

KAASSHOTEL

Hoofdgerecht € 15,50 / pers.

Dessert € 12,00 / pers.

Keurslager Verhoeven

Kapellestraat 19
2630 Aartselaar
TEL: 03 877 99 52
info@keurslagerverhoeven.be
www.keurslagerverhoeven.be



Bestellen kan via onze webshop

Openingsuren

Maandag: gesloten
Dinsdag: 08u30 - 18u00
Woensdag: 08u30 - 18u00
Donderdag: 08u30 - 18u00
Vrijdag: 08u30 - 18u00
Zaterdag: 08u30 - 17u00
Zondag: 08u00 - 12u30

