

GROTE GROEPEN? DAN IS DE KOELWAGEN IETS VOOR U!

U kunt bij ons ook een koelwagen huren. U kunt deze dan de dag voor het feest ophalen om ook de drank in te pakken zodat dit op het feest koel is. Bij aanschaf van BBQ producten kost de koelwagen maar **60.00**

DIVERSE BIJPRODUCTEN VOOR DE BARBECUE

- Rundvleessalade opgemaakt met groente p.p. **3.30**
- Zalmsalade opgemaakt met groenten p.p. **3.50**
- Rauwkost p.p. **0.80**
- Rundvleessalade in bakken p/kg **10.15**
- Zalmsalade in bakken p/kg **11.60**
- Kartoffelsalade p/kg **9.00**
- Toscaanse pastasalade p/kg **10.30**
- Tulband pudding p/st **6.00**
- Gekruide krielaardappeltjes p/kg **5.20**
- Stokbrood gesneden p/st **2.05**
- Afbak stokbrood p/st **2.20**
- Briljant stokbrood p/st **2.75**
- Croma voor in de pan p/st **2.00**
- Gasverbruik p/BBQ **15.00**
- Briketten Carbosil 5 kilo per zak **11.50**
- Vierjaargetijdensalade p/kg **10.80**
- Fricasale salade p/kg **12.00**

OOK BIJ KEURSLAGERIJ BRUMMELHUIS: HET FULLSERVICE PAKKET

De bestelde producten worden bezorgd en opgehaald, inclusief porseleinen borden en bestek. De gebruikte spullen worden ook weer vuil opgehaald dus u hoeft niet meer af te wassen. Deze service is beschikbaar

- vanaf 25 personen p.p. **2.00**
- vanaf 50 personen p.p. **1.75**
- vanaf 100 personen p.p. **1.50**

Bovenstaande kosten gelden voor levering binnen een straal van 15 km. voor elke km extra 2.00.

I.S.M. COOP HEMEL:

All-inclusive drankpakket voor feesten en partijen. U kunt bij ons drank bestellen voor feesten en partijen, hiervoor kunnen wij het volgende voor u aanbieden.

- U geeft het aantal personen door, wij zorgen dat er voldoende voorraad geleverd wordt.
- Na afloop van het feest komen wij alle lege en volle overgebleven voorraad ophalen. Dit betekent dat wij ervoor zorgen dat er tijdens het feest voldoende voorraad is en er geen voorraad overblijft!

Inhoud drankpakket: minimaal 25 personen

- | | |
|----------------------|------------------|
| • Grolsch pils | • Coca cola |
| • Spa blauw/rood | • Cassis |
| • Grolsch Radler | • Moesel |
| • Grolsch Radler 0.0 | • Dubbel friss |
| • Droge witte wijn | • Fanta |
| • Zoete witte wijn | • Crystal clear |
| • Rode wijn | • Appelsap |
| • 7 up | • Sinaasappelsap |
| • Rosé Gallo | • Ice tea |

Dit pakket kost slechts p.p. **7.00**

Voorwaarden:

Alle geleverde flessen en kratten (vol en leeg) moeten retour. Ontbrekende kratten/flessen worden alsnog berekend tegen winkelwaarde.

GAAT U VOOR GEMAK?

Wij bieden ook diverse soorten buffetten aan in allerlei verschillende prijsklassen. Kijk hiervoor eens op onze website of in de folders die bij ons in de winkel liggen.

BORDEN EN BESTEK

- 2x Stevige kwaliteit plastic borden met bestek en servetten p/stel **0.60**
- Stenen borden en bestek en servetten p/stel **0.60**

Wij gaan er vanuit dat de borden en het bestek ook schoon terug komen. Bij vuil retourneren worden er kosten in rekening gebracht.

BBQ PAKKETTEN GRATIS BEZORGEN

Bij groepen boven de 20 personen worden de BBQ totaalpakketten **GRATIS** bezorgd binnen een straal van 15 km van Hengevelde. Wij zien graag dat de mensen de spulletjes schoon bij ons terug bezorgen. Indien dit echt niet mogelijk is, kunnen wij de spullen weer ophalen. Hier zijn kosten aan verbonden.

Ophalen: binnen 15 km **10.00**, voor elke km extra **1.00**. Als de spullen niet schoon zijn, zijn wij genooddacht om hiervoor kosten in rekening te brengen.

LUID DE ZOMER IN
MET DE KEURSLAGER



DE KEURSLAGER
BARBECUE
GENIETEN & BELEVEN

Prijswijzigingen en druk- en zetfouten voorbehouden.



Brummelhuis, keurslager

Goorsestraat 33, Hengevelde

Tel. 0547-333260

info@brummelhuis.keurslager.nl, www.brummelhuis.keurslager.nl



Brummelhuis, keurslager

LUID DE ZOMER IN

Zodra de barbecue weer wordt aangestoken kunnen we ons zelf weer trakteren op heerlijke grillgerechten. Bij de Keurslager haal je een heerlijk stuk kwaliteitsvlees en goed gevulde barbecuepakketten. Geniet van ons barbecueassortiment en vraag ons gerust naar alle mogelijkheden! We hopen je weer volop te inspireren dit barbecueseizoen.

TWENTS BBQ PAKKET 'ALL-IN'

Voor minimaal 4 personen

- 1 biefstuk
- 1 varkenshaassaté
- 1 kipdijfilet
- 1 speklap
- 1 karbonade steak
- Rundvleessalade op schaal
- 4 soorten saus (ui-, whisky-, knoflook-, en satésaus, inclusief warmhouder)
- Gesneden stokbrood of afbakstokbrood
- Kruidenboter en rauwkost

per persoon **13⁴⁰**

BBQ PAKKET 'BUDGET'

- 1 karbonade steak
- 1 varkenshaassaté
- 1 speklap
- 1 barbecueworstje
- 1 hamburger (vers)
- Rundvleessalade in bakken
- 3 soorten saus (knoflook-, whisky- en satésaus, inclusief warmhouder)
- Gesneden stokbrood of afbakstokbrood
- Rauwkost

per persoon **10²⁰**

BBQ PAKKET 'DE LUXE'

Voor minimaal 6 personen

- 1 biefstuk
- 1 varkenshaas shaslick
- 1 zalm filet in aluminiumfolie
- 1 wave (kipfilet met ontbijtspek)
- 1 cevapcici worstje
- 1 speklap
- Rundvleessalade, asperge broccoli salade, kartoffel salade, ijsbergsla met komkommer/tomaat en rauwkost (in bakken)
- 5 soorten saus (uien-, whisky-, knoflook-, saté- en zigeunersaus, inclusief warmhouder)
- Stokbrood of afbakstokbrood
- Kruidenboter

per persoon **16⁹⁰**

SPIESENFESTIVAL

- Biefspies zongedr. tomaat
- Varkenshaas shaslick
- Zeeuws spekspies
- Kipdijsaté
- Chipolataworstjes
- Rundvleessalade, Toscaanse pastasalade, mangorauwkost (in bakken)
- Whisky-, knoflook- en satésaus
- Stokbrood of afbakstokbrood
- Kruidenboter

per persoon **13³⁰**

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 DIKSTE 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 KLEFT NIET LOS. LAAT HET EVEN LIGGEN, LATER GAAT HET VANZELF LOS

» MISSCHIE OVERBODIG: MAAR VERPLAATS NOOIT EEN BRANDENDE BARBECUE

VISASSORTIMENT

- Scampispies **2.30**
- Zalmfilet in aluminiumfolie **3.00**
- Pangafilet in aluminiumfolie **1.60**

De visproducten zijn het lekkerst op de barbecue in aluminiumfolie gewikkeld.

Dit voorkomt tevens smaakoverdracht.

BARBECUEVLEES PAKKETTEN

- Karbonade steak
 - Wegdammerrib
 - Varkenshaassaté
 - Kipdijfilet
 - Barbecueworst
 - Biefstuk
- per persoon **9²⁰**

- Biefstuk
 - Zalmfilet in aluminiumfolie
 - Shaslick
 - Scampi-spies
 - Speklap
- per persoon **10⁶⁵**

- Biefstuk
 - Varkenshaassaté
 - Barbecueworst
 - Speklap
 - Karbonade steak
- per persoon **7¹⁰**

- Sparerib
 - Karbonade steak
 - Biefstuk
 - Barbecueworst
 - Twentse spies
- per persoon **7⁴⁰**

KINDERPAKKET

- Kipdijsaté
 - Hamburger (vers)
 - Frikandel
 - Speklap
- persoon **3⁷⁵**

VEGETARISCH ASSORTIMENT

- Groenteburger **1.75**
- Bietenburger **2.10**
- Vega schnitzel **1.75**
- Vega saté **1.65**
- Vega shaslick **1.80**
- Vega groentespies **1.65**
- Vega fakkelbrood **2.35**

CADEAUTIP!
DE KEURSLAGER
CADEAUKAART



KOELBOXEN

Bij groepen worden de bestelde producten in een koelbox meegegeven met een koelelement erin. Deze kunt u gerust 24 uur laten staan voordat u de producten gebruikt.

GEEN BARBECUE OF PAN? GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue of pan in bruikleen krijgen. Voor verbruik van gas betaalt u **15,00**. Indien de barbecue of pan vuil wordt teruggebracht wordt er **10,00** in rekening gebracht.

LOS TE BESTELLEN

- Aardappelspekspies **0.85**
- Barbecueworst **0.95**
- Biefstuk **2.50**
- Chipolata worstje **1.00**
- Entrecote **3.00**
- Frikandel **0.70**
- Gebr. drumstick **1.10**
- Carpaccio spies **2.40**
- Hamburger (vers) **1.10**
- Kip Hawai **1.25**
- Kipdijfilet **1.30**
- Kipdijsaté **1.10**
- Lamskotelet **2.60**
- Mixed grill spies **2.80**
- Pampaschijf **1.70**
- Ribeyesteak 150 gram **4.40**
- Biefspies met zongedr. tomaat **2.20**
- Schnitzel **1.80**
- Karbonade steak **1.50**
- Shoarma **1.40**
- Sparerib **1.05**
- Speklap **0.85**
- Twentse spies **1.40**
- Varkenshaas shaslick **2.00**
- Varkenshaassaté **1.30**
- Vleesfakkel **1.00**
- Wegdammerrib **1.65**
- Zomerfakkel **0.95**
- Zeeuws spek spies **1.45**