

zetten en drukfouten onder voorbehoud.

DIVERSE PRODUCTEN VOOR DE BBQ

Rundvleessalade opgemaakt met groenten	p.p.	4,00
Zalmsalade opgemaakt met groenten	p.p.	4,10
Rauwkost	p.p.	1,00
Rundvleessalade in bakken	p/kg	12,75
Zalmsalade in bakken	p/kg	13,80
Kartoffelsalade	p/kg	10,70
Toscaanse pastasalade	p/kg	12,00
Gekruide krielaardappeltjes	p/kg	5,90
Stokbrood gesneden	p/st	2,60
Afbakstokbrood	p/st	2,60
Briljant stokbrood	p/st	3,40
Croma voor in de pan	p/st	2,80
Gasverbruik	p/bbq	20,-
Houtskool Echt 2½ kilo	p/zak	6,95
Brikketten Echt 2½ kilo	p/zak	6,75
Vierjaargetijdensalade	p/kg	12,50
Frisse lentesalade	p/kg	13,50

BORDEN EN BESTEK

- 2x Stevige kwaliteit Rietsuiker borden met bestek en servetten p/stel **0,75**
- Stenen borden en bestek en servetten p/stel **0,75**

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

BBQ TOTAAL 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 maar, als het echt niet mogelijk is dan kunnen wij de spullen wel weer ophalen. Hier zijn wel kosten aan verbonden.

Ophalen: binnen 15 km **€ 10,00** voor elke km meer **€ 1,00**. Als de spullen niet schoon zijn, zijn wij genooddacht om hiervoor kosten in rekening te brengen.

WIL JE HET MAKKELIJKER

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.

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 je hoeft ook niet meer af te wassen. Deze service is beschikbaar vanaf 25 personen en kost p.p. **€ 2,50** Vanaf 50 personen p.p. **€ 2,00** Ervan uitgaande dat dit moet gebeuren binnen een straal van 15 km. Als het verder is worden er extra kosten in rekening gebracht p/km **€ 2,00**

GRILL & GENIET

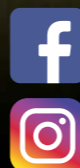
BBQ SPECIALITEITEN



Brummelhuis, keurslager

Goorsestraat 33, Hengevelde
Tel. 0547-333260
info@brummelhuis.keurslager.nl
www.brummelhuis.keurslager.nl

**BESTEL
ONLINE!**



Brummelhuis, keurslager

www.brummelhuis.keurslager.nl

Smaak maakt sfeer

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke BBQ-producten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

TWENTS BBQ 'ALL-IN'

- › 1 biefstuk
- › 1 varkenshaassaté
- › 1 kipfilet
- › 1 speklap
- › 1 karbonadesteak
- › Rundvleessalade opgemaakt op schaal
- › 4 soorten saus (ui-, port, knoflook-, en satésaus, inclusief warmhouder)
- › Gesneden stokbrood of afbakstokbrood
- › kruidenboter en Rauwkost

per persoon
Minimaal 4 personen

16.50

BUDGET BBQ PAKKET

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

per persoon

12.50

BBQ 'DE LUXE'

- › 1 biefstuk
- › 1 varkenshaas shaslick
- › 1 zalm filet in aluminiumfolie
- › 1 wave (kipfilet met ontbijtspek)
- › 1 chipolata worstje
- › 1 speklap
- › Rundvleessalade, Kartoffelsalade,
- › Toscaanse pastasalade en rauwkost
- › 5 soorten saus (ui-, port, knoflook-, saté- en zigeunersaus, inclusief warmhouder)
- › Stokbrood of afbakstokbrood
- › Kruidenboter

per persoon
Minimaal 6 personen

19.95

SPIESFESTIVAL

- › Biefspies zongedroogde tomaat
- › Varkenshaas shaslick
- › Procureur spies
- › Kippendij saté
- › Chipolataworstjes
- › Rundvleessalade, pastasalade en rauwkost (in bakken)
- › Knoflook-, port- en satésaus
- › Stokbrood of afbakstokbrood en kruidenboter

per persoon
Minimaal 6 personen

15.75

KINDERPAKKET

- › Kippendij saté
- › Hamburger (vers)
- › Frikandel
- › Speklap

per persoon

4.89

BBQVLEES PAKKETTEN

- › Karbonadesteak
- › Wegdammerrib
- › Varkenshaassaté
- › Kipfilet
- › Biefstuk

per persoon **10,30**

- › Biefstuk
- › Zalmfilet in aluminiumfolie
- › Varkenshaas
- › Shaslick
- › Scampi-spies
- › Speklap

per persoon **12,90**

- › Biefstuk
- › Varkenshaassaté
- › Barbecueworst
- › Speklap
- › Karbonadesteak

per persoon **8,90**

- › Sparerib
- › Karbonadesteak
- › Kippendijfilet
- › Barbecueworst
- › Twentse spies

per persoon **7,90**

VISASSORTIMENT

- › Scampispies **2,50**
- › Zalmfilet in aluminiumfolie **3,70**
- › Pangasiusfilet in aluminiumfolie **1,60**

De visproducten zijn het lekkerst op de barbecue als je ze in aluminiumfolie wikkelt. Dit voorkomt tevens smaakoverdracht.

VEGETARISCH ASSORTIMENT

- › Vega burger **2,00**
- › Vega schnitzel **2,30**
- › Vega saté **2,10**
- › Vega shaslick **2,50**
- › Vega groente spies **2,30**
- › Vega fakkelbrood **2,95**

GROTE GROEPEN? KOELWAGEN IETS VOOR JOU?





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 **€ 75,00**

KOELBOXEN

Bij groepen worden de bestelde producten in een koelbox meegegeven met een koelement erin, die je gerust 24 uur kunt laten staan voordat je de producten gebruikt.

CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruik maken van een vleesthermometer. Steek voor de kerntemperatuur altijd de punt van de thermometer in het hart van het dikste gedeelte van het vlees. Vraag jouw Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.

- ›  **RUNDVLEES** | ROOSÉ 48°C | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C
- ›  **KALFSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C
- ›  **VARKENSVLEES** | ROSÉ 60°C | GAAR 70°C
- ›  **KIPVLEES** | GAAR 75°C
- ›  **LAMSVLEES** | ROSÉ 55°C | GAAR 70°C

GROOT VLEES

Voor de liefhebbers van grote stukken vlees op de BBQ hebben we ook een uitgebreid assortiment. O.a.

- › Bavette
- › Procureur aan een stuk
- › Thomahawk
- › Picanha
- › T-bone
- › Cote de Boeuf
- › Wegdammerrib
- › Beenham

GEEN BBQ OF PAN? GEEN PROBLEEM!

Bij aankoop van barbecuevlees kunt u een barbecue of pan in bruikleen krijgen. Voor verbruik van gas betaal je **€ 20,00**. Indien de barbecue of pan vuil wordt teruggebracht wordt er **€ 10,00** in rekening gebracht.

- › Aardappelspekspies **1,15**
- › Barbecueworst **1,25**
- › Biefstuk **3,10**
- › Biefspies met zongedroogde tomaat **2,65**
- › Carpacciospies **3,10**
- › Chipolataworstje **1,30**
- › Entrecote **3,65**
- › Haas op stok **2,95**
- › Hamburger (vers) **1,55**
- › Kaas grillworstjes **1,50**
- › Karbonadesteak **1,90**
- › Kip Hawaï **1,60**
- › Kippendijfilet **1,80**
- › Kipfilet **1,80**
- › Kippendij saté **1,40**
- › Lamskotelet **2,85**
- › Mix Grill spies **3,55**
- › Procureurspies **1,50**
- › Ribeyesteak 150 gram **6,00**
- › Sparerib **1,30**
- › Speklap **1,10**
- › Truffelfiletspies **1,65**
- › Twentse spies **1,65**
- › Varkenshaas shaslick **2,50**
- › Varkenshaassaté **1,55**
- › Vleesfakkel **1,30**
- › Wegdammerrib **1,95**
- › Zomerfakkel **1,25**

Speciale wensen? wij helpen je graag!



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

