



KINDER BBQ € 6,25 / pers.

- › chipolata
- › kippenboutje
- › kids koude groenten

BBQ KEURSLAGER € 20,50 / pers.

- › scampibrochette
- › witte pens
- › kipsaté
- › grillspek van het huis,
- › gemarineerde steak maison
- › koude groentekrans
- › aardappelsalade,
- › pastasalade
- › koude sausjes

BBQ KLASSIEK € 15,50 / pers.

- › BBQ-worst,
- › ½ rib gemarineerd,
- › spek van het huis,
- › kip lolly,
- › koude groentekrans,
- › koude sausjes,
- › aardappelsalade
- › pastasalade

BBQ TOPPER € 31,00 / pers.

- › Hapjes: scampispie, kip apero en spekfakkel
- › Voorgerecht: papillot van zalm met fijne groentjes, stokbrood en boter
- › Hoofdgerecht: côte à los gekruid van de chef, kiplolly en ribbetjes, koude groentekrans, koude sausjes, champignon of bearnaisesaus, aardappelsalade en pastasalade

Varkenshaasje met mozzarella, tomaat en spek

Ingrediënten

- 1 varkenshaasje
- dunne sneetjes spek
- zongedroogde tomaatjes
- gegrilde paprika
- basilicum
- Pesto

Bereiding

1. Snij het varkenshaasje over de lengte open, maar niet helemaal doormidden.
2. Smeer de binnenkant in met pesto.
3. Snijd de mozzarella in plakken. Leg op één van de helften de mozzarella, zongedroogde tomaatjes, gegrilde paprika en basilicum. Vouw het varkenshaasje dicht.
4. Omwikkel het varkenshaasje met de sneetjes spek en maak vast met keukentouw.
5. Bak het varkenshaasje tot een kerntemperatuur van 65°C op het indirecte gedeelte van de barbecue of in de oven (180°C).

Tip: je kan het varkenshaasje vervangen door kipfilets.



Portobello Caprese

Lekker, eenvoudig en veggie!

Ingrediënten

- 4 portobello's
- 100 g mozzarella
- 16 zongedroogde tomaatjes
- verse basilicum
- versgemalen zwarte peper
- grof zeezout

Bereiding

1. Snij de mozzarella en de zongedroogde tomaatjes in blokjes. Meng beide en breng op smaak met zout en peper. Vul de portobello's met het mengsel.
2. Grill de portobello's indirect, 10 à 15 min. tot de mozzarella gesmolten is, in een barbecue met deksel of in een voorverwarmde oven van 180°C.
3. Bestrooi met fijngesneden basilicum en serveer.



KeurSlager Claeys - Eggermont

Wingenestraat 69
9880 Aalter
TEL: 09 374 09 07
www.claeys-eggermont.be

Openingsuren

Maandag: 7u00 tot 18u30
Dinsdag: 7u00 tot 18u30
Woensdag: 7u00 tot 13u00
Donderdag: gesloten
Vrijdag: 7u00 tot 18u30
Zaterdag: 7u30 tot 18u00
Zondag: 7u30 tot 12u00



BBQ RECEPTEN:



ZOMERfeesten

BBQ 2024

Gezellige tuinfeesten

Communief- 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.

BBQ HAPJES

- › BBQ chicken wings per 10 st. € 8,50
- › Spie gemarineerde scampi € 1,75 / st.
- › Spie balletjes brochette € 1,30 / st.
- › Kipfakkel € 1,30 / st.
- › Kalkoenfakkel € 1,30 / st.
- › Spekfakkel € 1,35 / st.
- › Mini varkenssaté € 1,30 / st.
- › Mini kipsaté € 1,30 / st.
- › Pipo worst € 1,30 / st.
- › Vulkaantje € 2,50 / st.
- › witte pens met kaas en spek

TAPAS

- › Tapasplank 'KEURSLAGER' € 27,50 / plank (2 personen)
assortiment van huisbereide vleeswaren
- › Tapasschotel 'KLASSIEK' € 48,50 / schotel
assortiment van fijne charcuteriesoorten, aangevuld met diverse kazen, tapenades, olijfes, droge worstjes,...
- › Tapasschotel 'BOURGONDISCH' € 46,50 / schotel
grillworst, droge worst, kaasblokjes, hoofdvlees met mosterddip, paté met uienkonfijt en gedroogde ham,...
- › Tapasschotel 'DE LUXE' € 55,00 / schotel
uitgebreide tapas, assortiment apero salami, ham, kaas, tapenade, tomaat - mozzarella, aangepaste koekjes, bruchetta's, ...

TAPAS BBQ SCHOTEL 'TOPPER'

€ 55,00 / schotel

› Assortiment van 10 verschillende BBQ hapjes met bijpassende sausjes, voorzien voor 4 personen.

- › spekfakkel,
- › scampispie,
- › entrecote burgertje,
- › grillworst,
- › kip apero,
- › pipoworstje,...

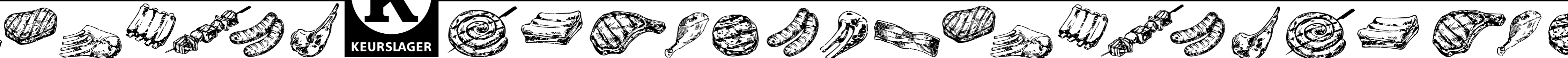
TAPAS PARTY PAN

€ 49,50 / schotel

- › grillworst
- › chicken wings
- › balletje met spek en ui
- › beenham
- › witte pens
- › bijpassende saus

Deze warme tapasschotel plaats je gewoon in de oven of op tafel met de party pan.

Een party pan kan je huren voor € 10 + € 40 waarborg.



Hasselback potato

In de oven of op de BBQ, een bijgerecht voor elke gelegenheid.

In de aardappel worden dunne plakjes gesneden, waardoor een waaiervormig patroon ontstaat. Vervolgens wordt de aardappel royaal ingesmeerd met boter of olie en op smaak gebracht met kruiden zoals knoflook, tijm of rozemarijn. Terwijl de Hasselback-aardappel bakt, worden de plakjes knapperig aan de buitenkant en heerlijk zacht aan de binnenkant. Dit zorgt voor een verrukkelijke combinatie van texturen. Het eindresultaat is een prachtig gepresenteerde aardappel.



RUNDSVLEES

- › Gemarineerde steak maison
- › Rundersaté
- › Entrecote burger
- › Côte à l'os natuur of gekruid
- › Côte à l'os gerijpt met been
- › Cowboysteak

Tijdens de BBQ periode voorzien we ook verschillende andere rassen zoals Hereford, Simmental, Ierse rib eye, Scottona, ... Vraag er gerust naar.



VARKENSVLEES

'GUSTO' HET ZUIDEN VAN BIJ ONS

- › Varkensbrochette
- › Varkenshaasjesbrochette
- › Balletjesbrochette 'TOPPER'
- › Gemarineerd spek
- › Gemarineerde ribben vers
- › Gemarineerde ribben voorgedaard
- › Grillspek van het huis
- › Casselrib huisbereid
- › Mignonette met spek
- › Gusto Cote à los



LAM

- › Lamskotelet
- › Lamskroontje
- › Lamsbrochette

Hoever veel 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 à 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.



WORSTEN

- › Chipolata
- › Witte pens
- › Merguez
- › BBQ-worst
- › Kippenworst
- › Chipolata met tuinkruiden
- › BBQ pens



KIP

- › Kipsaté
- › Kippenbout voorgedaard
- › Kalkoenhaasje gemarineerd
- › Kip lolly
- › Kip tournedos
- › Kip kotelet



VIS

- › Scampibrochette
- › Papillot van zalm
- › Papillot van tongfilet



VEGGIE

- › Groenteburger
- › Fakkelloof



VOOR BIJ DE BBQ

HAMBURGERPARTY

Hamburgerparty deluxe € 17,00/ pers.

- › 5 verschillende mini burgers (entrecoteburger, kaasburger, pitaburger, ajuinburger, hamburger)
- › 5 mini broodjes
- › 4 soorten sausjes
- › sla, tomaat, verse ui en Bicky uitjes
- › augurk, spek reepjes en sneetjes kaas

Hamburgerparty klassiek € 15,90 / pers.

- › 5 mini entrecoteburgertjes
- › 5 mini broodjes
- › 4 soorten sausjes
- › sla, tomaat, verse ui en Bicky uitjes
- › augurk, spek reepjes en sneetjes kaas

Bak de hamburgertjes aan tafel op een bakplaat of op de BBQ. Stel zelf jullie hamburgerbroodje samen met de bijpassende garnituren en sausjes. Leuke formule voor jong en oud!

GARNITUREN

- › Koude groentekrans sla, wortel, boontjes, tomaten en witte kool v/h huis € 4,65 / pers.
- › Kids koude groenten € 1,95 / pers.
- › Sla, tomaat, wortel
- › Aardappelsalade € 2,75/ pers.
- › Pastasalade van het huis € 3,00 / pers.
- › Bakpatatjes € 3,00 / pers.
- › Rozemarijn patatjes € 3,20 / pers.

bijpassende koude sausje: mayonaise, cocktail, tartaar,...

bijpassende warme sausjes: champignonsaus, Provençalse saus, bearnaisesaus, pepersaus,.....

Steeds te verkrijgen vraag er gerust naar, ook in onze wandkoeling.

KOUDE BUFFETTEN

Vleesbuffet

€ 21,95 / pers.

- › rosbeef, vleesbrood, Ardeense salami, Gandaham met meloen, paté van het huis met uienkonfijt, gebakken kippenbout met vers fruit, gevulde tomaat met vleessalade, gevuld eitje, ham met asperge, perzik met kipsalade, verse groentjes, koude sausjes, aardappelsalade en pastasalade

Feestbuffet

€ 29,45 / pers.

- › gepocheerde zalm, gevulde tomaat, perzik met tonijn, gevuld eitje, gerookte zalm en forefilet, varkensgebraad, notensalami, hamrolletje met asperge, kippenwit van het huis, Gandaham met meloen, verse groentjes, koude sausjes, aardappelsalade en pastasalade

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
- 1/2 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

