

ALLES VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE

KEURSLAGERIJ BREUGHEL
OUDENAARDSESTEENWEG 305
8500 KORTRIJK
TEL 056 22 01 48
www.keurslagerbreughel.be
geert_bol@skynet.be

OPENINGSUREN :

Maandag, dinsdag, vrijdag en zaterdag

7.30-12.30 uur * 14.00-19.00 uur

Zondag en feestdagen

7.30-13.00 uur * 16.00-19.00 uur

Gesloten op woensdag en donderdag

TIPS VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE

- Ontsteek het vuur zeker 30 minuten vooraf.

Gebruik nooit brandspiritus of benzine om een bbq aan te steken, aanmaakblokjes of gel zijn de beste oplossing.

- Begin pas te roosteren als alle vlammen weg zijn. Als er tijdens het roosteren toch vlammen ontstaan, leg dan het vlees op een bakschoteltje of aluminiumfolie. Laat de vlammen nooit met het vlees in contact komen.
- Prik niet in het vlees, zo blijft het lekker sappig. Voeg pas na het roosteren peper en zout toe.
- Plaats eventueel een emmer water of zand in de buurt.
- Bewaar het vlees, groenten en sausjes steeds op een koele plaats.
- Houd spelende kinderen weg van het vuur.

**Allerhande BBQ benodigdheden te verkrijgen in de winkel zoals :
houtskool, cococha, kruiden, aanmaakblokjes, aanmaakvloeistof, vuurkruiden...**

SUCCES EN SMAKELIJK ETEN!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Voor meer info of vragen, aarzel niet om een seintje te geven.

Uit ons ruim assortiment kan u zelf uw heerlijke bbq samenstellen

Aperitiefhapjes :

- Mini saté met dipsaus
- Scampi brochette met dipsaus
- Spiesje van assortiment worstjes
- Kippevleugeltjes (voorgebakken)
- Chipolata, merguez, kaas-, witte-, grillworst
- Fakkeltje (huisspecialiteit)
- Geitenkaasje (diverse smaken)
- Specialiteiten op aanvraag:*
 - *mosseltjes*
 - *gevulde oesters*
 - *zalm*
 - *lotte*
 - *smeltkaasjes*
 - *camembert calvados*
 - *king crab*
 - *kreeft met kruidenboter*
 - *coquilles*

Vlees – en visgerechten :

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Breughelsteak | Ardeense pens |
| Cote à l'os | Grillworst |
| Entrecote | Grillworst speciaal |
| Rundsbrochet | Kaasworst |
| Simmental, Hereford, Vlaams Rood, | Gemarineerde beenham |
| Blonde Aquitaine, Holstein | Casselrib |
| Gemarineerde kipfilet | Varkenskroontje |
| Gemarineerde kippesaté | Varkenshaasje van de chef |
| Italiaanse kipfilet | Lamskroontje |
| Gekruide kippenbout | Gemarineerde lamssaté |
| Kalkoenbrochet | Gemarineerde lamssteak |
| Gekruide kippecotelet | Lamscotelet |
| Kalkkoentournedo | Lamsgigot van de chef |
| Bbq worst | Scampibrochet / gamba's |
| Bbq hamburger | Visbrochet |
| Chipolata | Zalm met groentjes |
| Merguez | Gemengde vispilotte |
| Gemarineerde brochet | Brochet met Lotte |
| Souflakis | Kreeftje met garnituur |
| Gemarineerd spek | Reuze groentenspies |
| Gemarineerde cotelet | Eendefilet met abrikoos |
| Varkenshaasbrochet | Struisvogelbrochet |
| Witte pens | <u>Nieuw:</u> konijnerollade |

VOORSTEL APERIO BBQ SCHOTEL VAN HET HUIS 5 EUR PER PERSOON :

BEVAT : 2 KIPPEVLEUGELS

BROCHETJE MET MIX VAN WITTE PENS EN GRILLWORST EN DIPSAUS

FAKKELTJE

SCAMPI BROCHET (3 stuks)

BARBECUE : COLLI'S

TE BESTELLEN GRAAG !!

BBQ COLLI 1 € 65.00

1KG BREUGHELSTEAK
½ KG KIPBROCHET
½ KG SOUVLAKI
½ KG BBQ WORST
½ KG FAKKELS
½ KG WITTE WORST
½ KG KAASWORST
½ KG KIPPEBOUTJES
½ KG GEKRUID SPEK
½ KG CHIPOLATA
½ KG MERGUEZ

SAMEN 6 KG VLEES + 3 GRILLWORSTEN GRATIS

BBQ COLLI 2 € 65.00

1 KG BREUGHELSTEAK
1 KG GEMARINEERDE BROCHET
1 KG BBQ WORST
1 KG WITTE WORST
1 KG BEENHAM
1 KG RIBBETJES

SAMEN 6 KG VLEES + 3 GRILLWORSTEN GRATIS

U heeft ook de mogelijkheid om een uitgebreid groentenbuffet, aardappelen, pasta en brood bij te bestellen voor € 7 per persoon

WIJ HEBBEN VOOR U ENKELE LEKKERE BARBECUEPAKKETJES SAMENGESSTELD

BBQ 1	Gemarineerde sneden beenham (400) gr/ persoon Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 12.00
BBQ 2	Gemarineerde brochette Barbecueworst Ribbetjes Kippeboutje Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 12.50
BBQ 3	Gemarineerde brochette Barbecueworst Ribbetjes Kippeboutje Beenham Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 15.00
BBQ 4	Gemarineerde brochette Chipolata en merguez Gemarineerde kipfiletbrochet Breughelsteak Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 16.50
BBQ 5	Gemarineerde brochette Chipolata en merguez Lamsbrochette Ribbetjes Kippenbrochette Breughelsteak of entrecote Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 18.50
BBQ 6	Aperitiefhapjes (chipolata, merguez, kippeboutje, kaasworst) Gemarineerde cote à l'os (500 gr. vlees per persoon) Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 22.50
BBQ 7	Mini scampibrochette(3) + mini boutjes(2) + fakkeltje Assortiment met mini worstjes Mini brochetje (kip en lam) Mini kalfstournedos Mini rundstournedos Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 22.50
BBQ 8	Degustatiebarbecue : de nieuwste trends in de barbecuewereld door de chef samengesteld Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 25.00
BBQ9	Aperitiefhapjes (chipolata, merguez, kippeboutje, kaasworst) 4 soorten gerijpt vlees uit onze rijpingskast (500 gr. / pers.) Groentenbuffet, saus, koude aardappelen, pasta, stokbrood	€ 35.00