

# ZOMERfeesten

## BBO 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 BBO

- > Mini kipsaté € 2,50 / st.
- > Scampispiesje € 2,50 / st.
- > Mini-Spekfakkel € 1,10 / st.

#### TAPASSCHOTEL

- voor ± 4 pers. € 30,00 / schotel**
- > Schoteltje van zuiderse charcuterie met zongedroogde tomaten en olijfs

#### DEGUSTATIEBARBECUE

- voor 4 pers. €17,00 / pers.**
- Kleinere porties maar ruimer assortiment. In de samenstelling kunnen kleine wijzigingen voorkomen. Desaliettemin voorzien wij steeds
- ± 400 g / pers. Langer grillgenot en kindvriendelijker. Bij slecht weer is bakken op steengrill of teppan yaki mogelijk.
  - > spekfakeltje
  - > varkenshaasje medallion
  - > scampispiesje
  - > sparerib
  - > gemarineerde steak
  - > kalkoenpiesje
  - > lamskoteletje
  - > mini-chipolata
  - > gemarineerd varkenslapje

#### ALL - IN DEGUSTATIEBARBECUE

- voor 4 pers. € 25,00 / pers.**
- > vleeschotel
  - > saladbar
  - > 2 koude sauzen + 1 warme saus

#### KIDSMENU

- € 5,00 / pers.**
- > mini chipolata
  - > mini kipsaté
  - > mini-spekfakkel

#### VARKENSVLEES

- > gemarineerd spek
- > chipolata
- > barbecueworst
- > gemarineerde kotelet
- > gemarineerd varkenslapje
- > voorgegaarde spareibs
- > spekfakkel
- > varkensbrochette
- > brochette van varkenshaasje
- > souvlaki

#### GEVOGELTE

- > gemarineerde kipfilet
- > kippenchipolata
- > gemarineerd kippenboutje
- > kalkoenbrochette
- > kippenbrochette

#### LAM

- > gemarineerde lamskotelet
- > gemarineerd lamskroontje
- > lamsarrosticini
- > gemarineerde lamfilet

#### RUNDS- EN KALFSVLEES

- > côte à l'os
- > gemarineerde runderbrochette
- > gemarineerde steak
- > entrecoteburger

#### VIS

- > vispapillot
- > scampibrochette

#### SALADBAR

- € 7,00 / pers.**
- > tomaat
  - > geraspte wortelen
  - > slarnix
  - > gekookt eitje
  - > 2 soorten koude pasta
  - > aardappelsalade
  - > rijstsalade
  - > rauwkostsalade

#### Barbecue assortiment

Dagelijks een vers en ruim assortiment in de toonbank! Bij specifieke wensen gelieve dit na te vragen in de winkel. De prijs / kg wordt gehanteerd.





## Hasselback potato

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

In de aardappel worden dunne plakjes gesneden, waardoor een waierachtig 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.

## OOK HEERLIJK OP HET TERRAS

### GOURMET

€ 16,00 / pers.

- > 10 verschillende stukjes vlees per persoon
- > (+/- 400 g / pers.)

### FONDUE

€ 13,00 / pers.

- > rundblokjes
- > kalkoenblokjes
- > spekvinkjes
- > 2 soorten balletjes
- > (+/- 400 g / pers.)

### KAASSCHOTEL

€ 15,50 / pers.

- > Aaangepaste selectie van verschillende kazen
- > (300 g / pers.)
- > stukje paté en gedroogde ham op schotel geschikt en gegarneerd met noten, fruit, ...



### CHARCUTERIESCHOTEL

€ 12,90 / pers.

- > Samenstelling van ambachtelijke vleeswaren

### TAPAS

€ 12,90 / pers.

- > verschillende tapas:
- > olijvenmix
- > salamihapjes
- > zongedroogde tomaten
- > mozzarellaspiesje
- > zuiderse charcuterie, ...

## 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 peterselle
- 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



### Keurslager Claesen

Sint-Truidersteenweg 423 bus 1  
3840 Hoepertingen  
Tel: 012/741302 - Fax: 012/74 67 25  
Email: slagerij.claesen@telenet.be  
www.keurslagerijclaesen.be

### Openingsuren

Maandag: gesloten  
Dinsdag: 08u00 - 18u00  
Woensdag: 08u00 - 18u00  
Donderdag: 08u00 - 18u00  
Vrijdag: 08u00 - 18u00  
Zaterdag: 07u30 - 17u00  
Zondag: gesloten

### Jaarlijks verlof:

Vanaf zondag 14 juli tot en met woensdag 31 juli zijn wij met vakantie.

