



ECHTE MANNEN VLEES

- › Shortribs
- › Picanha
- › Bavette
- › Rib-eye
- › Procureur
- › Buikspek aan stuk

COMPLEET

- › Stokbrood wit en bruin
- › Kruidenboter
- › Rundvlees- en aardappelsalade
- › Pastasalade
- › 2 verschillende soorten rauwkost
- › Saté-, knoflook-, joppie-, cocktail- en piri-pirisau

per persoon **7.25**

AANVULLINGEN

- › Kip Hawaiïspies
- › Gemarineerde lamskotelet
- › Gemarineerde rib-eye
- › Gemarineerde rundersteak
- › Gemarineerde varkenskotelet
- › Gemarineerde kipfilet
- › Voorgegaarde drumstick
- › BBQ-worst
- › Juniorspies
- › Pofaardappel met kruidenboter
- › Krieltjesschuitje
(aardappel, paprika, ui en gemarineerd)
- › Wokgroenteschuitje
- › Kaasschuitje



KEURSLAGER

Mol, keurslager

Fazanthof 6, Middelburg
Tel. 0118 – 615319
www.molmiddelburg.keurslager.nl

Bestel online



Mag het ietsje meer
BARBECUE *zijn?*

Pakket POPULAIR

- › 1 stok reuze kip-/varkenssaté
- › 1 runderhamburger
- › 1 gemarineerd varkensfiletlapje
- › 1 gemarineerd speklapje

per persoon **9.75**



Pakket VEERSE POORT

- › 1 stok reuze kip-/varkenssaté
- › 1 wokkelspies
- › 1 vuurpijl
- › 1 piri-pirispijs
- › 1 blijde dijen spies

per persoon **12.75**



Pakket CASUAL

- › 1 stok reuze kip-/varkenssaté
- › 1 shaslick
- › 1 biefstukspies
- › 1 vuurpijl
- › 1 chipolataspijs

per persoon **14.00**

Pakket KINGSIZE

- › 1 stok reuze kip-/varkenssaté
- › 1 gemarineerde varkensoester
- › 1 bavettespijs
- › 1 wokkelspijs
- › 1 vuurpijl
- › 1 stuk sparerib

per persoon **16.50**

Pakket DE LUXE

- › 1 reuze kip-/varkenshaassaté
- › 1 gemarineerde Iberico filet
- › 1 gemarineerde varkensoester
- › 1 Italiaanse spies
- › 1 haas op stok

per persoon **19.50**



Pakket ZEELAND

- › 1 stok reuze kip-/varkenssaté
- › 1 biefstukspies
- › 1 surf en turfspies
- › 1 zalmspijs
- › 1 gambaspijs

per persoon **17.25**

Pakket LEKKERBEKKEN

- › 1 reuze kip-/varkenshaassaté
- › 1 Bourgondische filet
- › 1 Zwitserse BBQ-worst
- › 1 runderhamburger
- › 1 stuk sparerib
- › 1 haas op stok

per persoon **19.00**



Pakket KIDS

- › 1 reuze kipsaté
- › 1 BBQ hamburger
- › 1 cocktailspijs

per persoon **7.00**

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 de Keurslager naar de juiste kerntemperatuur voor het door jou gekochte vlees.

RUND

rood 48°C | rosé 55°C | gaar 70°C



KALF

rosé 55°C | gaar 70°C



VARKEN

rosé 60°C | gaar 70°C



KIP

gaar 75°C



LAM

rosé 55°C | gaar 70°C



KEURSLAGER