



# Voor de echte GRILLMASTER



## POPULAIR

Vanaf 8 personen

👑 4 soorten vlees p.p.

Maak hieronder uw keuze: aantal

Hamburger	
Barbecueworst	
Gemarineerde kipfilet	
Kiphouthakkersteak	
Kipshaslick	
Satéstokje	
Gekruide speklap	
Souflakilapje	
Grieks lapje	
Gemarineerd varkenslapje	
Houthakkersteak	
Hamschijf	
Zigeunerschijf	
Gebakken drumsticks	
Spareribs	
Gekruide biefstuk	

- 👑 Diverse sausjes
- 👑 Huzarensalade
- 👑 Rauwkostsalades
- 👑 Brekbrood
- 👑 Kruidenboter

per persoon **21.<sup>50</sup>**

totaal aantal  
personen

## KINDEREN

p.p.

- 👑 Hamburger
- 👑 Barbecueworstjes
- 👑 Gegaarde kipspies

aantal

per persoon **6.<sup>50</sup>**

Alles is huisgemaakt

## STANDAARD

Vanaf 8 personen, p.p.

- 👑 4 soorten vlees  
*Hamburger, BBQ-worst,  
speklap, Satéstok*
- 👑 Diverse sausjes
- 👑 Huzarensalade
- 👑 Rauwkostsalades
- 👑 Brekbrood
- 👑 Kruidenboter

aantal

per persoon

**18.<sup>00</sup>**



## DELUXE

Vanaf 8 personen, p.p.

- 👑 Haas op stok
- 👑 Rundvleesspies
- 👑 Scampispies in braadsleetje
- 👑 Lamsrackspies
- 👑 Diverse sausjes
- 👑 Huzarensalade
- 👑 Rauwkostsalades
- 👑 Brekbrood
- 👑 Kruidenboter

aantal

per persoon

**27.<sup>50</sup>**

G. Kluijtmans, keurslager

MET MEER SMAAK GENIETEN

# REEPJESFESTIVAL

Te bestellen vanaf 12 personen

- 👑 Diverse soorten reepjesvlees
- 👑 Brekbrood
- 👑 Roerbakgroenten
- 👑 Kruidenboter
- 👑 Rauwkosten
- 👑 Diverse sausjes
- 👑 Huzarensalade
- 👑 Roerspatels
- 👑 Olie

Schoonmaakkosten

(Reepjes)pan + gas

€ 40

€ 1,70 p.p.

(gebruik op eigen risico)

totaal aantal  
personen

per persoon **22.50**

## BARBECUE

Vanaf 15 personen te huur.

Alle barbecues zijn voorzien van losse poten en zijn in een normale auto te vervoeren. Barbecues worden alleen in combinatie met een compleet pakketbestelling verhuurd (op eigen risico). Er wordt naar aanleiding van uw vleesbestelling bepaalt welke gasbarbecue u nodig heeft.

(Aantal stuks / 4 stuks = aantal personen)

Soort BBQ	Huur	Gas verbruik	Reinigen
Standaard	Gratis	€ 25,00	€ 40,00



## CHECK DE KERNTEMPERATUUR!

Om de juiste garing van het eten te bepalen, kun je gebruikmaken 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.

	Rood	Rosé	Gaar
<b>Rund</b>	48°C	55°C	70°C
<b>Kalf</b>		55°C	70°C
<b>Varken</b>		60°C	70°C
<b>Kip</b>	x	x	75°C
<b>Lam</b>		55°C	70°C

## KOELBOXEN OP=OP

Bij bestellingen vanaf € 400,00 (exclusief apparatuur) kunt u gratis een koelbox lenen. Dit zijn professionele koelboxen welke 24 uur op temperatuur blijven mits ze niet geopend worden.

Een barbecuebestelling voor zondag kan in onze koelboxen klaar worden gezet.

### JOUW GEGEVENS

Naam:

Plaats:

Telefoon:

Ik haal mijn bestelling:



# G. Kluijtmans, keurslager

📍 Kerkstraat 13, St. Oedenrode

☎ 0413-472728

✉ info@kluijtmans.keurslager.nl

www.keurslagerkluijtmans.nl



BESTEL ONLINE

