

BBQ VLEES

prijs p.st. aantal

RUND  Ons eigen Hollands roodbont van boer Pouw uit Abcoude

Runderhamburgers ca. 100gr	€ 2,50	
Black Angus burgers ca. 120gr	€ 3,95	
Mediterraanse biefstukspies <i>biefstukspies in olijfmariade met zongedr. tomaatjes</i>	€ 3,95	
Rib Eye steaks <i>Iers - per 100 gram</i>	€ 7,95	
Ossenhaas spies <i>met marinade van o.a. tomaat, basilicum, knoflook, oregano, en tijm</i>	€ 8,95	
Bavette steak / spies	€ 3,95	
Pepersteak met kruidenolie	€ 3,95	
Minute steak met kruidenolie	€ 3,75	
Merquez worstjes <i>pittig runderworstje</i>	€ 1,50	
Staatstuk <i>per 100 gr.</i>	€ 3,60	
Picanha Black Angus <i>per 100 gr.</i>	€ 5,75	
Côte de Boeuf of T-Bone steaks +_ 750 gr. p st.	€ 42,50	

SCHARREL KIP  Al onze kipproducten zijn van Scharrelhoen

Kipsaté per portie 2 <i>stokjes</i>	€ 2,95	
Oosterse kipspies <i>kipdij vlees met een Oosterse twist</i>	€ 1,75	
Kip op stok <i>kip omwikkelt met spek en gemarineerd met tuinkruiden met look</i>	€ 2,25	
Kip drumsticks <i>voorgeveld</i>	€ 1,95	
Eendenborstfilet op stok <i>gemarineerd</i>	€ 4,25	

VARKEN  Duroc varken van HeijdeHoeve

Saté van varkenshaas	€ 3,25	
Varkenshaas shaslicks	€ 3,95	
Speklapjes	€ 1,95	
Gemarineerde procureurlapjes	€ 2,25	
BBQ worstjes naturel	€ 2,10	
BBQ worstjes jalapeno / cheddar	€ 2,30	
Gemarineerde spareribs <i>sweet bastards stukje van 2 botjes</i>	€ 2,95	
Gemarineerde spareribs <i>piri piri stukje van 2 botjes</i>	€ 2,95	

LAMS  Nieuw Zeelands

Lamskronen op stok	€ 6,95	
Lamshaas op stok	€ 3,75	
Lamssaucijs	€ 1,95	
Cevapcici <i>half lams / half rund</i>	€ 2,95	

VIS 

Garnalen spiezen <i>in marinade van tuinkruiden met look</i>	2,50	
Zalm pakketje <i>ca. 100 gram in alufolie met roomkaas l citroen & dille</i>	4,95	

Specifieke wensen, een voorkeur voor vis, vegetarisch of heeft u te maken met allergieën? Wij denken graag met u mee over de invulling van uw barbecue!

VEGETARISCH 

aantal

Zero burger <i>van plantaardige eiwitten l ui l specerijen</i>	€ 2,25	
Vegetarische sate <i>van tarwe-, erwt- en tuinbonen eiwit</i>	€ 1,95	
Groenten brochette <i>courgette l aubergine l ui l paprika l tomaat l marinade van ui</i>	€ 2,75	
Fackelbrot <i>tortilla met pikante vulling van bosui l mozzarella l cheddar en sweet chili saus</i>	€ 3,75	
Gepofte aardappel <i>in aluminium folie met creme fraiche</i>	€ 2,95	
Maiskolf <i>gemar. met tuinkruiden met look</i>	€ 2,50	
Portobello <i>gevuld met kruidenroomkaas en paprika</i>	€ 4,95	

BBQ SAUZEN

Keuze uit verschillende soorten. Prijs afh. van gewicht & soort

Knoflooksaus		
Whiskey/Cocktailsaus		
Zigeunersaus		
Satésaus		
Kruidenboter		

STOKBRODEN EN OVERIGE BROODSPECIALITEITEN

p.st. vanaf

Verschillende soorten stokbroden <i>wit l bruin l gesneden of heel</i>	€ 2,95	
Hamburger bolletjes	€ 0,75	

SALADES

kKeuze uit verschillende soorten (150 gr. p.p.)

prijs afh. van soort salade

p.p. vanaf

€ 3

Sprookjessalade* <i>aardappel, ei, ui</i>		
Huzarensalade <i>huzaren-vleessalade l appel</i>		
Insalata di mozzarella* <i>tomaatjes l mozzarella l rode ui l olijfolie l basilicum</i>		
Zomersalade* <i>selderij salade, appel, komkommer, bleekselderij, walnoten en mandarijn</i>		
Oosterse salade van Parelcouscous <i>parelcouscous l geitenkaas l spinazie l venkel l granaatappelpit l sinaasappeldressing</i>		
Gemengde salade* <i>sla l tomaat l paprika l lente ui l komkommer l dressing l croutons</i>		
Fruitsalade* <i>verschillende soorten fruit, ca. 75 gram per persoon</i>		

OVERIG BBQ

p.st.

BBQ l gas l schoonmaakkosten l BBQ gereedschap l bezorging	€ 50,00	
Borden en bestek <i>plastic & pochettes</i>	€ 1,50	
Borden en bestek <i>porselein</i>	€ 1,75	
BBQ tent 6 x 9 meter <i>inclusief op- en afbreken</i>	€ 75,00	
BBQ personeel mogelijk op aanvraag <i>per BBQ uur, vanaf partijen van 30 personen en indien beschikbaar</i>	€ 47,50	

min. 2,5 uur - tijd obv vertrek en terugkomst winkel - vooraf ingeschat, berekend op nacalculatie werkelijke uren

* geschikt voor vegetariërs

Drukfouten en prijswijzigingen voorbehouden.

Voor de echte GRILLMASTER




KEURSLAGER

Pouw Abcoude, keurSlager

Hoogstraat 21, Abcoude

0294-281224

keurSlagerijpouw@gmail.com

www.pouwabcoude.keurSlager.nl



BESTEL ONLINE



COMPLEET VERZORGD

Heeft u iets te vieren en wilt u graag een barbecue organiseren? Wij denken met u mee over de organisatie. Het is immers wel zo prettig dat alles goed geregeld is en u niet de hele avond met de barbecue bezig bent. Wij verzorgen complete barbecues voor verenigingen, bedrijven en particulieren. Van eenvoudig tot exclusief. Wij verzorgen naast ons overheerlijke BBQ vlees ook salades, stokbroden & bolletjes, de BBQ, onze BBQ grill chefs, borden & bestek en we hebben een mooie BBQ tent. Tevens hebben we partners die voor u de drankjes en glazen kunnen verzorgen. Barbecue bij Keurslager Pouw Abcoude is met meer smaak genieten en ontzorgen.

BBQ PAKKET KIDS

- 👉 Runderhamburger
- 👉 Kipsaté (1 stokje)
- 👉 BBQ worstje

per persoon **5.75**

BBQ PAKKET VEGA

- 👉 Zero burger
- 👉 Groentespies
- 👉 Maiskolf

per persoon **6.95**

BBQ PAKKET BASIC

We helpen je graag met marinades en extra's om het compleet te maken.

- 👉 Runderhamburger
- 👉 Kipsaté per portie 2 stokjes
- 👉 Speklapje of procureurlapje
- 👉 BBQ worstje

per persoon **8.95**

BBQ PAKKET CULINAIR

Vanaf 4 personen.

- 👉 Runderhamburger
- 👉 Mediterraanse biefstukspies
- 👉 Kipsaté per portie 2 stokjes
- 👉 BBQ worstje
- 👉 Sauzen, kruidenboter en stokbrood

per persoon **12.95**

BBQ PAKKET EXCLUSIEF

Vanaf 4 personen.

- 👉 Runderhamburger
- 👉 Mediterraanse biefstukspies
- 👉 Kipsaté per portie 2 stokjes
- 👉 Keuze uit BBQ worst | speklap | procureurlap
- 👉 Sauzen, kruidenboter en stokbrood
- 👉 Huzaren en/of scharrelsalade

per persoon **15.50**

BBQ PAKKET DE LUXE

Vanaf 4 personen.

- 👉 Black angus burger
- 👉 Mediterraanse biefstukspies
- 👉 Oosterse kipspies
- 👉 Garnalen spiezen in marinade van tuinkruiden met look
- 👉 Gemarineerde sparerib
- 👉 Sauzen, kruidenboter en stokbrood
- 👉 Keuze uit alle salades

per persoon **19.95**

BBQ PAKKET POWW ABCOUDE

Vanaf 4 personen. Al onze favorieten in 1 pakket

- 👉 Black angus burger
- 👉 Pepersteak met kruidenolie
- 👉 Oosterse kipspies kipdij vlees met een Oosterse twist
- 👉 BBQ worstjes jalapeno / cheddar
- 👉 Garnalen spiezen (in marinade van tuinkruiden met look)
- 👉 Sauzen, kruidenboter en stokbrood
- 👉 Sprookjes salade
- 👉 Zomer salade

per persoon **18.75**

Vind u het moeilijk om een keuze te maken uit ons uitgebreide assortiment? Wij hebben voor u een aantal pakketten samengesteld met onze hardlopers om de keuze juist wat makkelijker te maken voor u.

TEMPERATUUR CHECKER



Kipvlees
gaar 75°C



Varkensvlees
rosé 60°C
gaar 70°C



Kalfsvlees
rosé 55°C
gaar 70°C



Lamsvlees
rosé 55°C
gaar 70°C



Rundvlees
rood 48°C
rosé 55°C
gaar 70°C

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.

BARBECUESPECIALITEITEN

SMAAK MAAKT SFEER

Bij de Keurslager maak je van ieder eetmoment een genietmoment. En wat is nu lekkerder dan met onze heerlijke barbecueproducten buiten genieten van kwaliteit en pure ambacht?

Wij vinden het als Keurslager belangrijk dat wij weten waar we ons vlees vandaan komt en informeren u hier graag over.

Rundvlees

- 👉 Eigen selectie van koeien
- 👉 Vrouwelijk rundvlees van het ras Hollands Roodbont
- 👉 Gefokt door boer Pouw uit Abcoude
- 👉 Gefokt in rust en ruimte
- 👉 Natuurlijke voeding

Varkensvlees

- 👉 Duroc varken
- 👉 Boerderij Heyde Hoeve
- 👉 Tijd om te groeien
- 👉 Optimale mix van voeding
- 👉 Gemarmerde structuur

Kip

- 👉 Scharrelhoen
- 👉 Kleinschalige boerderijen
- 👉 Hollandse scharrelkip
- 👉 100% plantaardige voeding
- 👉 Pure smaak

Specialiteiten

- 👉 Côte de Boeuf Hollands
- 👉 T-bone steak Hollands
- 👉 Black angus burgers en steaks (uit Australië)
- 👉 Lamsvlees (uit Holland & Nieuw-Zeeland)
- 👉 Rib-eye (uit Australië)
- 👉 Picanha (uit Australië)
- 👉 Creekstone Rib-eye uit Noord-Amerika (award winning steak)

Informeer bij onze medewerkers naar de herkomst van uw vlees!

