

zet- en drukfouten onder voorbehoud.

BBQ SPECIALITEITEN

- › BBQ-steak
- › Smoked ribs
- › Argentijnse super spies
- › Crocante
- › Truffelburger
- › Procureurspies
- › Kipspeciaal spies
- › Lemongrass spies
- › Cevapcici spies
- › Carpaccio la spezia
- › Knoflookspies
- › Mixed grill
- › Biefstukspies
- › Griekse spies
- › Haas op stok
- › Spaans worstje



SAUZEN

- › Knoflooksaus
- › Huissaus
- › Piri-pirisau
- › Satésaus

SALADES

- › Zomersalade
- › BBQ-salade
- › Rundvleessalade

GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN



Keurslagerij van den Akker

Hadewychplaats 84, Spijkenisse
 ☎ 0181-644994
 ✉ info@vandenakker.keurslager.nl
 www.keurslagerijvandenakker.nl



Keurslagerij van den Akker

www.keurslagerijvandenakker.nl

Smaak maakt sfeer

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

KIDS PAKKET

- › 2 stokjes kipsaté
- › Hamburger
- › Kinderspies

POPULAIR PAKKET

- › 2 stokjes kipsaté
- › Kipshaslick
- › Spaans worstje
- › Hamburger

SUPER PAKKET

- › 2 stokjes kipsaté
- › Kipshaslick
- › Hamburger
- › Gemarineerd filetlapje
- › Golfspies

KIPPAKKET

- › 2 stokjes kipsaté
- › Gemarineerde kipfilet
- › Kipspeciaal spies
- › Lemongrass spies

DELUXE PAKKET

- › Mixed grill
- › Carpaccio la spezia
- › Lemongrass spies
- › Haas op stok
- › Griekse spies

ALL-IN PAKKET

keuze uit 5 soorten vlees:

- › 2 stokjes kipsaté
- › Hamburger
- › Gemarineerd filetlapje
- › Houthakkersteak
- › Golfspies
- › Kinderspies
- › Kipshaslick
- › Spaans worstje
- › Lemongrass spies
- › Gemarineerde kipfilet
- › 2 soorten salades en 2 sauzen
- › Stokbrood en kruidenboter

ALL-IN DELUXE PAKKET

Keuze uit 5 soorten vlees:

- › 2 stokjes kipsaté
- › Carpaccio la spezia
- › Haas op stok
- › Griekse spies
- › Biefstukspies
- › Kipspeciaal spies
- › Mixed grill
- › Proceueurspies
- › Knoflookspies
- › Cevapcici spies
- › 2 soorten salades
- › 2 sauzen
- › Stokbrood en kruidenboter

GROOT VLEES

VOOR DE ÉCHTE LIEFHEBBER

Sappige spareribs of een imposante côte de boeuf? Heerlijk, zo'n groot stuk vlees op de BBQ. Vraag ons naar een passend bereidingsadvies.

- › T-Bone steak
- › Côte de boeuf
- › Tomahawk
- › Rib-eye
- › Bavette
- › Picanha
- › Kalfskotelet
- › Procureur

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



KIPVLEES
GAAR 75°C



LAMSVLEES
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C



VARKENSVLEES
ROSÉ 60°C
GAAR 70°C



RUNDVLEES
ROOD 48°C
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C



KALFSVLEES
ROSÉ 55°C
GAAR 70°C

Speciale wensen? wij helpen je graag!



GRILL & GENIET

BBQ SPECIALITEITEN

