



HEERLIJK OP HET TERRAS

- › Gourmet (8 st. / pers.) € 13,25 / pers.
Kalfsrorloff, varkensfilet, hamburger, rundsfilet, rundersaté, chipolata, kipfilet, lamskoteletje
- › Kindergourmetje € 6,95 / pers.
Worstje, hamburger, kipfilet, steak
- › Fondue 'party' € 12,50 / pers.
Rundfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes
- › Supplement € 4,50 / 250 g
extra portie balletjes en spekrolletjes
- › Teppanyaki - Japans tafelgrillen € 17,95 / pers.
Rundfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette
- › Huisbereide koude sauzen € 9,50 / kg
Look, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençalse saus, currysous, cannibal

ROSÉ TOPPERS

- › Intense Gris € 10,00 / fles
Deze wijn met zijn fonkelende schoonheid en zijn buitengewone glans, benadrukt door een bleekroze kleur, nodigt uit tot ontdekkingen. Zijn charmante, elegante aroma's van vers geplukt klein fruit met impressies van specerijen, en zijn zijige textuur, geven gestalte aan een warme en bekoorlijke persoonlijkheid. Hij is afgerond en soepel, met een fijne en frisse afdronk die bijzonder op prijs wordt gesteld tijdens een zonovergoten moment van ontspanning.
- › Secret de Saint Pierre € 11,00 / fles
Een elegante, pure rosé met fruitaroma's, zoals bessen. De smaakintensiteit en de lengte brengen hem op het niveau van de allerbeste Provence wijnen. In de neus frisse vruchtentonen zoals aalbessen met wat minerale kruidigheid.
- › AIX € 18,00 / fles
Blijant fonkelend met een roze zweem. Delicaat parfum van rijpe mandarijntjes, licht kruidig. Ook in de smaak een ode aan rood bosfruit, kersen, aardbei, en verse vijg, zij het heel verfijnd en ingetogen en voorzien van een karakteristieke kruidigheid. Ideaal aperitief maar ook als lunchrosé te combineren met schelp- en schaaldieren, salades, eenvoudige visgerecht en niet te vergeten de kruidige Oosterse keuken.

DESSERTS

- › Ambachtelijke rijstap € 2,50 / st.
gemaakt met verse koemelk
- › Chocolademousse € 3,50 / st.
volgens recept van ons bomma
- › Tiramisu € 3,50 / st.
- › Bresilienne toetje € 3,50 / st.
- › Verse fruitsla € 16,50 / kg
een streling voor oog en mond
- › Duo dessert € 3,50 / st.
- › Panna cotta met bosvruchten € 3,50 / st.

Wij werken samen met Bakkerij Manus te Brasschaat voor onze overheerlijke desserts, vraag in de winkel naar de volledige Manus folder.



Charcuterie op de barbecue

Het voordeel van charcuterie is dat ze voorgedaard is, waardoor het volstaat ze op de barbecue even op te warmen. Serveer met stokbrood en een salade. Lekker en simpel.

Keurslager Van Gijsel

HAZESCHRANSSTRAAT 32/1 - 2650 EDEGEM
TEL. 03 449 64 50
KEURSLAGERIJVANGIJSEL@SKYNET.BE
WWW.KEURSLAGER-VANGIJSEL.BE

Openingsuren

Maandag: 7:30-12:30 & 13:30-18:00
Dinsdag: 7:30-12:30 & 13:30-18:00
Woensdag: Gesloten
Donderdag: 7:30-12:30 & 13:30-18:00
Vrijdag: 7:30-12:30 & 13:30-18:00
Zaterdag: 7:30-16:30
Zondag: Gesloten



ZOMERfeesten BBQ 2023

Tijd voor de BBQ

Samen met vrienden en familie genieten van de zon en de buitenlucht, en lekker eten van je Keurslager. Of je nu gaat voor een casual of voor een formele barbecue, de smaken en geuren zorgen voor een gezellige sfeer.

HAPJE VOORAF

- › Tapasbar - **TOPPER** - € 6,50 / pers.
Gevarieerde Spaans geïnspireerde apero-schotel met 12 kleine heerlijke hapjes per persoon. Alles wordt tafelklaar en feestelijk gepresenteerd in porseleinen schoteltjes.
- › Tapasschotel Spécial € 24,00 / 4 pers.
Speciaal voor u geselecteerde € 36,00 / 6 pers.
charcuterie waaronder Serrano 'gran reserva', lomo, truffelsalami, filetsalami, manchego
- › Assortiment ovenklare hapjes € 6,90 / 6 st.
2x mini kipvidé, 2x mini garnalenkuipje, 2x mini kaashoortje
- › Mini worstenbroodjes € 6,90 / 6 st.
- › Mini pizza's € 6,90 / 6 st.

HAPJES VOOR OP DE BBQ

- › Worstsaté (4 st. op een stokje)
- › Merguez saté (4 st. op een stok)
- › Kippenbout uit het vuistje
- › Scampibrochette (5 st. op een stokje)
- › Spare ribs
- › Apero kippenvleugel (10 st.)
- › Tortilla kip
- › Wrap met handgesneden tartaar 'wit-blauw'



Hoe bak je vlees perfect?

1. Het vuur moet heet zijn, zonder vlammen.
2. Schroeï eerst de buitenkant dicht langs beide zijden.
3. Draai het vlees regelmatig om tot de gewenste bereiding bereikt is.
4. Prik niet in het vlees met een vork, want dan ontsnappen alle sappen uit het vlees, samen met de smaak.
5. Kruid net voor het serveren met peper en zout.

Kerntemperaturen

Bleu: 45° C
Saignant: 50° C
À point: 60° à 65° C
Bien cuit: +70° C



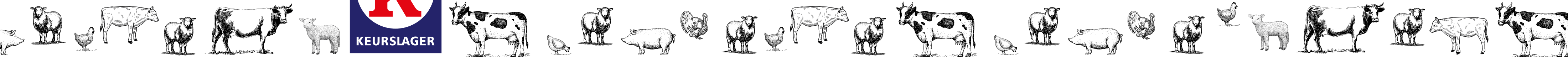
BBQ RECEPTEN:



Omgekeerd grillen in twee zones voor dikke stukken vlees

Deze methode is perfect voor stukken vlees van minimaal 2 vingers dik. Wat heb je nodig? Een barbecue mét deksel en een kernthermometer.

Voor het 'omgekeerd grillen' of de Reverse Sear techniek deel je je barbecue op in twee zones. Een directe zone, waar de hete kolen liggen en een indirecte zone zonder kolen. Je gaart het vlees langzaam op lage temperatuur (indirecte zone) tot een kerntemperatuur van 45°C à 50°C. Je haalt het vlees van de barbecue en laat het op een snijplank losjes afgedekt onder folie een paar minuten rusten. Ondertussen stook je de kolen weer goed op. Dep het vlees droog met wat keukenpapier en grill het aan beide kanten op de directe zone tot een mooi goudbruin korstje. Haal het vlees van de barbecue en laat eventjes rusten. Geniet van een heerlijk sappig stukje vlees.



Tips voor veilig barbecueën

- Zorg ervoor dat de barbecue op een stabiele en vlakke ondergrond staat
- Let op de windrichting
- Zorg voor voldoende ruimte rond de barbecue
- Voorzie een emmer water en doeken
- Zet de BBQ uit de buurt van parasols, kussens, tenten
- Gebruik nooit ontvlambare vloeistoffen op je BBQ, maar een barbecuestarter
- Laat BOB bakken
- Hou kinderen en huisdieren op een veilige afstand
- Wacht tot dat de houtskool helemaal afgekoeld is voordat je de assen op-ruimt



Gevulde aardappelen

Gevulde aardappelen zijn perfect voor op de barbecue. Je kan creatief zijn met de vulling en experimenteren met verschillende smaken. Geen zin om zelf aan de slag te gaan? Kies dan voor kant-en-klare gevulde aardappelen bij je Keurslager. De aardappelen zijn gevuld met heerlijke puree en je hoeft ze enkel nog op te warmen op de barbecue. Zo heb je in een handomdraai een lekker bijgerecht voor bij je gegrilde vlees of vis.

KIP/GEVOGELTE

- › Kippenkotelet
- › Kippenbout
- › Kipfilet 'Indian Mystery'
- › Exotische kipsaté
- › Kipfilet van de chef
- › Kalkoenbrochette
- › Kalkoenhaasje gemarineerd
- › Eendenfiletspiesje
- › Kwartelboutje
- › Aperoboutjes kip
- › Kipmedaillon brochette
- › Kipsaté 'Yakitori'

RUND EN KALF

- › Entrecote
- › Entrecote à l'os
- › Tournedosspitje
- › Rundsaté
- › Chilly willy saté
- › Filet pur brochette
- › Gekruide steak
- › Assortiment entrecote
- › Kalfskebab
- › Kalflolly
- › Kalfspitje
- › Kalfsentrecote

VARKEN

- › Filetspitje
- › Barbecuekotelet
- › Spare ribs
- › Breydelspek
- › Spekfakkels
- › Italiaans haasje

LAM

- › Lamslolly
- › Lamscarré brochette
- › Lamskotelet
- › Lamsfilet gemarineerd
- › Lamsbrochette

GEHAKT EN WORSTEN

- › Pepervinkje
- › Grillworst
- › Barbecueworst
- › Worstsaté
- › Merguez saté
- › Hamburger
- › Entrecoteburger
- › Bollekensfeest
- › Kalfsburger 'tomatino'

VEGGIE

- › Groetebrochette
- › Aardappel in de schil met kruidenboter
- › Gemarineerde maiskolf
- › Gevulde ronde courgette

SUGGESTIES UIT DE ZEE

- › Scampibrochette
- › Tonijntournedos
- › Noordzeebrochette
- › Zalmfilet-papillot
- › Gamba van de chef
- › Sint-jakobsnootje (3 st. op stokje)

NIET TE VERGETEN

- › Houtskool 4 kg / 10 kg
- › Aanmaakvloeistof
- › Aanmaakblokjes
- › Barbecuekruiden

Je kan eindeloos variëren met vlees, vis, groenten en zelfs fruit.

Vlees kan je rechtstreeks op de grill bakken. Hamburgers, worstjes, en saté's blijven de klassiekers, maar ook een malse ribeye of ossenhaas zijn niet te missen op de BBQ. De juiste marinades geven extra smaak en sappigheid.

VOOR BIJ DE BBQ

GROENTEN EN SAUZEN

- › Groentebuffet € 6,95 / pers.
Uitgebreid groenteassortiment aan-gevuld met pasta- en aardappelsalade
- › Koude huisgemaakte sauzen € 9,50 / kg
Tartaar, look, curry, cannibal, cocktail, Provençaalse, mayonaise

BROOD

€ 1,50 / PERS.

- › assortiment mini pistolets, mini botertjes

LEKKER GEMAKKELIJK

- › Aardappel in de schil gestoomd in aluminiumfolie
- › Provence patatjes charlotte aardappelen met grof zeezout en Provençaalse kruiden
- › Patatjes van de chef charlotte aardappelen met tijm
- › Pasta light pasta met stukjes gebakken kipfilet, hesp, tomaat en yoghurt dressing
- › Pasta Niçoise pasta met tonijn
- › Pasta Italia pasta met mozzarella, Parma en zongedroogde tomaat
- › Kipcarpaccio carpaccio van kip met rucola
- › Pastramisalade carpaccio van traag gegaard rund
- › Handgesneden tartaar 'Wit-Blauw'



BUFFETTEN EN SCHOTELS

GASTRONOMISCH BUFFET DE LUXE

€ 30,95 / PERS. (vanaf 4 pers.)

- › schotel met vers gepocheerde roze zalm
- › gevulde Belgische tomaat met Noordzee-garnalen
- › gebakken kipfilet met fruitassortiment
- › perzik gevuld met tonijn
- › asperges in een jasje van beenham
- › een waaier van gebraden rosbeef en gebrad
- › Italiaanse Parmaham met cavailon
- › gerookte gegarneerde zalmschotel
- › overheerlijke aardappelsla
- › assortiment verse groentjes en sauzen

ITALIAANS BUFFET

€ 26,50 / PERS.

- › rundercarpaccio "wit-blauw"
- › vitello tonato
- › Parmaham met meloen
- › tomaat-Mozzarella
- › gerookte zalm met garnituur
- › carpaccio van kip
- › pasta Italia met Parma en mozzarella
- › frisse pasta met rucola en zongedroogde tomaten

CHARCUTERIESCHOTEL

€ 9,75 / PERS. (vanaf 5 pers.)

- › Schotel van ambachtelijke vleeswaren en salades met de grootste zorg gegarneerd. (De allergenen verschillen per charcuteriesoort, meer informatie geven wij u graag in de winkel.)

KAASSCHOTEL

(vanaf 4 pers.)

- als hoofdgerecht € 14,95 / pers.
- als dessert € 11,95 / pers.

- › Wij stellen voor u een schotel samen die even wichtig is van smaak en variatie en garneren dit op een kaasplank met een noten- en fruit-assortiment.
- › Aanvullingen voor uw kaasschotel: vijgenbrood, noten en rozijnenmengeling, dadels, vijgen, abrikozen, enz.
- › TIP: De kaasschotel kan best een half uur voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en zal de kaas op zijn best zijn!



Bereiden van vis

Vis wikkel je eerst in aluminiumfolie (papillot) en leg je zo op de grill. Zorg ervoor dat de vis goed gekruid is, en voeg wat verse kruiden zoals rozemarijn, tijm of dille toe. Vouw de papillot goed dicht, maar niet te strak, zodat de lucht ruimte heeft om te circuleren.