



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.
rundsfilet, varkensfilet, kalkoenfilet, 3 soorten balletjes, spekrolletjes
- Supplement € 4,50 / 250 g
extra portie balletjes en spekrolletjes
- Teppanyaki - Japans tafelgrillen € 17,95 / pers.
rundsfilet, kalfsfilet, hamburger, lamsfilet, chipolatarolletje, zalmfiletbrochette, scampibrochette
- Huisbereide koude sauzen € 9,50 / kg
look, tartaar, mayonaise, cocktail, Provençaalse saus, currysaus, cannibal

DESSERTS

- Ambachtelijke rijstpap € 2,50 / st.
gemaakt met verse koemelk
- Chocolademousse € 3,50 / st.
volgens recept van ons bomma
- Tiramisu € 3,50 / st.
- Bresillienne 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.

Varkenshaasje met mozzarella, tomaat en spek

Ingrediënten

- 1 varkenshaasje
- dunne sneetjes spek
- zongedroogde tomaatjes
- gegrilde paprika
- basilicum
- Pesto

Bereiding

- Snij het varkenshaasje over de lengte open, maar niet helemaal doormidden.
- Smeer de binnenkant in met pesto.
- Snij de mozzarella in plakken. Leg op één van de helften de mozzarella, zongedroogde tomaatjes, gegrilde paprika en basilicum. Vouw het varkenshaasje dicht.
- Omwikkel het varkenshaasje met de sneetjes spek en maak vast met keukentouw.
- Bak het varkenshaasje tot een kerntemperatuur van 65°C op het indirecte gedeelte van de barbecue of in de oven (180°C).

Tip: je kan het varkenshaasje vervangen door kipfilets.



ROSÉ TOPPERS

- Intense Gris € 11,00 / 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 zijzige 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.

- Rosé du zoute € 12,50 / fles

is een prachtige frisse rosé wijn met expressieve aroma's van rood fruit en bloemetjes, die u zal verrassen met zijn geweldige finesse. Zorgvuldig samengestelde, typische Zuid-Franse blend van Grenache en Cinsault druiven

- 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 visgerechten en niet te vergeten de kruidige Oosterse keuken.



Keurslager Van Gijssel

Hazaschransstraat 32/1
2650 Edegem
Tel: 03 449 654 50
www.keurslager-vangijssel.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

BBQ RECEPTEN:



Hoeveel vlees per persoon op de BBQ?

Bij de BBQ speelt vlees de hoofdrol. Er wordt ongeveer 400 gram vlees per persoon gegeten, dit zijn 3 à 5 stukken vlees. Wil je vermijden dat je tekort komt, koop dan wat extra vlees dat ook in de pan bereid kan worden. Bewaar dat extra vlees in de koelkast. Als er wat overblijft, vries je het in voor een andere maaltijd.



ZOMERfeesten BBQ 2024

Gezellige tuinfeesten

Communie- of lentefeestje, moederdag of vaderdag, tuinfeestje, bbq-feestje... niets is leuker dan feesten! Samen met vrienden en familie genieten van een heerlijk stukje vlees op de bbq, een verzorgd buffet of fingerfood, bij je Keurslager kan je altijd terecht.

HAPJES VOORAF

- Tapasbar - TOPPER - € 6,95/ pers.
gevarieerde Spaans geïnspireerde aperoschotel met 12 kleine heerlijke hapjes per persoon. Alles wordt tafelklaar en feestelijk gepresenteerd in porseleinen schoteltjes.
- Tapasschotel Spécial € 25,00 / 4 pers.
Speciaal voor u geselecteerde charcuterie waaronder Serrano 'gran reserva', lomo, truffelsalami, filetsalami, manchego € 37,50 / 6 pers.
- Assortiment ovenklare hapjes € 6,90 / 6 st.
2x mini kipvidé, 2x mini gamalenkuijpje, 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'



Hasselback potato

In de oven of op de BBQ, een bijgerecht voor elke gelegenheid.

In de aardappel worden dunne plakjes gesneden waardoor een waaiervormig patroon ontstaat. Verder wordt de aardappel royaal gesmeerd met boter of olie en op smaak gebracht met kruiden zoals knoflook, tijm of rozemarijn. Terwijl de Hasselback-aardappel bakt, worden de plakjes knapperig aan de buitenkant en heerlijk zacht aan de binnenkant. Dit zorgt voor een verrukkelijke combinatie van texturen. Het eindresultaat is een prachtig gepresenteerde aardappel.



RUNDSVLEES

- › entrecote
- › entrecote à l'os
- › tournedosspitje
- › rundsaté
- › chilly willy saté
- › filet pur brochette
- › gekruide steak
- › assortiment entrecote

VARKENSVLEES

- › filetspitje
- › barbecuekotelet
- › spare ribs
- › breydelpek
- › spekfakkels

LAM

- › lamslolly
- › lamscarré brochette
- › lamskotelet
- › Lamsfilet gemarineerd

KALF

- › kalfskebab
- › kalfslolly
- › kalfspitje
- › kalfsentrecote

VEGGIE

- › groetebrochette
- › aardappel in de schil met kruidenboter
- › gemarineerde maiskolf

GEVOGELTE

- › kippenkotelet
- › kippenbout
- › kipfilet 'Indian Mystery'
- › exotische kipsaté
- › kipfilet van de chef
- › kalkoenbrochette
- › kalkoenhaasje gemarineerd
- › eendenfiletspiesje
- › kwartelboutje
- › aperoboutjes kip
- › kipmedaillon brochette
- › Kipsaté 'Yakitori'

GEHAKT EN WORSTEN

- › pepervinkje
- › grillworst
- › barbecueworst
- › worstsaté
- › merguez saté
- › hamburger
- › entrecoteburger
- › bollekensfeest

SUGGESTIE UIT DE ZEE

- › scampi brochette
- › tonijntournedos
- › noordzeebrochette
- › zalmfilet-papillot
- › gamba van de chef
- › jakobsnootje (3 st. op stokje)

NIET TE VERGETEN

- › houtskool 4 kg / 10 kg
- › aanmaakvloeistof
- › aanmaakblokjes
- › barbecuekruiden

VOOR BIJ DE BBQ

GROENTEN EN SAUZEN

- › Groentebuffet € 6,95 / pers.
*uitgebreid groenteassortiment
aangevuld 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'

BUFFETEN EN SCHOTEL

GASTRONOMISCH BUFFET DE LUXE

- › € 31,95 / 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 rosbief en gebraad
- › Italiaanse Parmaham met cavallon
- › gerookte gegaarde zalm-schotel
- › overheerlijke aardappelsla

ASSORTIMENT VERSE GROENTJES EN SAUZEN

ITALIAANS BUFFET

- › € 26,95 / 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

CHARCUTERIE SCHOTEL

- › € 9,75 / PERS. (vanaf 5 pers.)
- › Schotel van ambachtelijke vleeswaren en salades met de grootse zorg gegaard. (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 evenwichtig is van smaak en variatie en gameren dit op een kaasplank met een noten- en fruitassortiment.
- › 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!

Chimichurri

Chimichurri is een saus die in de Argentijnse en Uruguayaanse keuken wordt gebruikt bij gegrild vlees.

Een uitstekende begeleider dus van een stukje vlees bereid op de BBQ.

Ingrediënten

- 100 ml olijfolie
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- 1 bosje fijngehakte peterselle
- 4 teentjes look, fijngehakt of geperst
- 1 eetlepel fijngehakte rode peper
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel grof zeezout
- ½ theelepel vers gemalen zwarte peper

Bereiding

1. Meng alle ingrediënten in een kom. Laat het minimum 2 uur staan om alle smaken in de olie vrij te laten komen.
2. Bestrijk je vlees tijdens het grillen of barbecueën. Voeg ook een paar eetlepels toe over je vlees voor het opdienen.
3. Chimichurri kan 24 uur in de koelkast worden bewaard.

