

VANAVOND ETEN WE BUITEN



Anton van Oevelen, keurslager

MET MEER SMAAK GENIETEN

ONGEPORTIONEERD VLEES

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

- 👉 Buikspek, Porc au grain
- 👉 Nekstuk zb, Porc au grain
- 👉 Spareribs Extra

Rundvlees uit Uruguay:

- 👉 Entrecote, Pull
- 👉 Ossenhaas, Pull
- 👉 Rib eye, Pull
- 👉 Picanha, graangevoerd
- 👉 Ossenhaas, graangevoerd
- 👉 Rib Eye, graangevoerd

- 👉 Steak, Aberdeen Angus
- 👉 Bavette, halve maan
- 👉 Bavette, graangevoerd
- 👉 Diamanthaas
- 👉 Entrecote, Rubia Gallega
- 👉 Entrecote, graangevoerd
- 👉 Maminha, graangevoerd
- 👉 Runder Spareribs

- 👉 Kalfs Rib Eye
- 👉 Kalfs Entrecote

- 👉 French Racks 38mm

- 👉 Scharrelkip, Label Rouge

- 👉 Eendenborst filet cannet

Drukfouten en prijswijzigingen voorbehouden.

ONGEPORTIONEERD VLEES OOK VERKRIJGBAAR BIJ



BBQ Experience Center
Badhuisstraat 18
4703BH Roosendaal

Openingstijden

Ma.	10:00 – 17:30
Di en Wo.	gesloten
Do t/m Zo.	10:00 – 17:30

ZONDAG OOK OPEN

Scan de QR-code voor actuele prijzen
en het plaatsen van uw bestelling



Anton van Oevelen, keurslager

📍 Nispensestraat 6, Roosendaal
☎ 0165 - 535 166
www.vanoevelen.keurslager.nl



PAKKET DELUXE

- 👑 Biefspies
- 👑 Blije Dijen Spies
- 👑 Lamskotelet
- 👑 Houthakkers Steak

per persoon **12.00**



PAKKET TEENAGERS

- 👑 Hamburger 100% rund
- 👑 2 stokjes kipsaté
- 👑 BBQ worstje

per persoon **8.50**



PAKKET LITTLE FRIENDS

- 👑 Hamburger 100% rund
- 👑 2 stokjes kipsaté
- 👑 Kinderspiesje

per persoon **7.50**

PAKKET KEUZE BBQ

4 stukken vlees per persoon, keuze uit:

- 👑 Kipsaté
- 👑 Kalkoen Spies
- 👑 Worstje
- 👑 Blije dijen Spies
- 👑 Biefspies
- 👑 Houthakkers Steak
- 👑 Western Steak
- 👑 Speklap Gekruid
- 👑 Hamburger (100% rund)
- 👑 Sparerib

per persoon **12.00**

Bij compleet verzorgd:

per persoon **22.50**



PAKKET COMPLEET VERZORGD

Minimaal 4 personen

- 👑 Maaltijdsalades
- 👑 Rauwkostsalades
- 👑 3 sauzen
- 👑 Satésaus
- 👑 Stokbrood
- 👑 Kruidenboter

per persoon **10.50**



ALTIJD VERKRIJGBAAR OP BESTELLING!

- 👑 Kalfssaucijsjes
- 👑 Kalkoenspies
- 👑 Kalfsentrecote
- 👑 Lamskotelet
- 👑 Pepersteak
- 👑 Western Steak
- 👑 Lamsfilet
- 👑 French Racks
- 👑 Houthakkerssteak
- 👑 Barbequeworst
- 👑 Biefspies
- 👑 Kalfsspies
- 👑 Lamssaté
- 👑 Saté's
- 👑 Entrecote
- 👑 Spareribs

NIEUW! BEZOEK ONZE WEBSHOP

Al het (ongeportioneerde) vlees en de verschillende pakketten voor je gourmet of barbecue nu ook te bestellen via onze webshop.

webshop.vanoevelen.keurslager.nl

Scan de QR-code voor actuele prijzen en het plaatsen van uw bestelling



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
	Rund	48°C	55°C	70°C
	Kalf		55°C	70°C
	Varken		60°C	70°C
	Kip	x	x	75°C
	Lam		55°C	70°C