



BBQ INSPIRATIE 2023

Gedreven door ambacht en passie

Warme zomeravonden, gezellig en lang tafelen met familie of vrienden, we kijken er allemaal naar uit! Aperitiefje, lekker hapje erbij, de barbecue die intussen opwarmt, heerlijk! Momenten met een gouden randje! We willen jullie voor deze momenten graag "anders" inspireren, neem een kijkje in onze inspiratiefolder en laat je verleiden door onze specialiteiten. Ga een keer voor een groter stuk vlees, in z'n geheel perfect gebakken en daarna versneden om te verdelen.

We zetten voor ons assortiment resoluut in op de beste kwaliteit en garanderen je het lekkerste resultaat! Laat je bijstaan in je keuze door de kennis en de suggesties van Filip of laat je verrassen door onze Luxe-box. Wil je toch graag een keuze maken uit de klassieke pakketten dan kan je deze eveneens terugvinden in deze online-folder

We wensen jullie een smakelijke, warme zomer!

Filip, Els & Team Ceursters

APERITIEFHAPJES VOOR OP DE BARBECUE

Kippendrumstick • Mini-scampibrochette
Mini-grillspiesje • Mini-saté • Mini-kipsaté • Mini-sparerib

RUNDSVLEES

Blonde d'Aquitaine en Jersey zijn 2 rassen die we steeds in ons assortiment hebben.

Diverse andere rassen zijn beschikbaar volgens aanbod.
biefstuk • filet pur • côte à l'os • entrecote • ribeye
T-bone • tomahawk • picanha • beefribs • ...

tip: probeer zeker onze dry-aged toppers, gerijpt in onze eigen dry-aged kamer!

KALFSVLEES

Puur Belgisch

kalfslapje • kalfskotelet • kalfsentrecote

VARKENSVLEES

Gekweekt bij Duroc de Kempen
Ruim aanbod in Duroc en Iberico

varkenshaasje • kotelet • gemarineerde mignonet
gemarineerd spek • traaggegaard buikspek • BBQ-spek
gebakken spare-ribs • Amerikaanse ribbikes
BBQ-hammetje • houthakkerssteak,...

KIP & KALKOEN

gemarineerde kipfilet • kippendrumsticks
gevulde kipfilet • kalkoenfilet





BROCHETTE

Brochette van het huis

tournedos van haasje omringd met gerookt spek
en heerlijke kruiden

**Rundsbrochette • Kalfsbrochette • Sate
Kipsate • Kalkoenbrochette • Scampibrochette
Grillspies • Juniorbrochette**

WORSTEN

**BBQ-worst • Merguez worstje • Zwarte beuling
BBQ-curryworst • Chipolata • Kippenchipolata**

Ouderwetse witte pens

Specialiteit van de chef

BURGERS

**Hamburger • Jerseyburger • Carpaccioburger
Hofmeesterburger met kruidenboter
Spekburger • Chipoburger**

LAMSVLEES

van Texel lam

Lamskroontjes • Lamskoteletjes

Lamsvlees is te verkrijgen zowel natuur als gemarineerd
met een overheerlijke lookmarinade.



BARBECUE PAKKETTEN

BUDGET - € 7.10

Hamburger • BBQ-worst • Kippendrumstick

CLASSIC - € 9.80

Gemarineerde kipfilet • BBQ-worst
Gemarineerde mignonet • Traag gegaard buikspek

LUXE - € 13.70

Gemarineerde kipfilet • Spare-rib (1/4)
Brochette van het huis • Scampibrochette

PRESTIGE - € 14.60

Gemarineerde kipfilet • Scampibrochette
Biefstuk special Blonde d'Aquitaine • Saté

DEGUSTATIE - € 17.90

Assortiment van 8 verschillende kleinere stukjes vlees

Vanaf 4 pers • 5 stukjes p.p.

Gemarineerde kipfilet • BBQ-worst • Spare-rib
Traag gegaard buikspek • Saté
Biefstuk special Blonde d'Aquitaine
Brochette van het huis • Scampibrochette

JUNIOR - € 4.60

BBQ-curryworst • Gemarineerde kipfilet

BBQ BEEF TASTING - VANAF 4 PERS

Met dit pakket krijgt u 4 entrecotes van verschillende runderrassen te degusteren. Er zit altijd een entrecote van Blonde d'Aquitaine en een entrecote van Jersey bij. De 2 andere zijn naargelang het assortiment van dat moment. Bespreek gerust wat je wenst met Filip.



TAPASSCHOTELS

enkel te verkrijgen op schotels per 2 of 4 personen.

TAPASSCHOTEL - € 22.60 (2 PERS) - € 41.60 (4 PERS)

Assortiment van hapjes, verzorgd op een houten plank.

Lomo Blonde d'Aquitaine • chorizo van het huis
mortadella • La geganta • gedroogde Ceurstersham
saltufo • italiaanse grillworst • kippenborrelhapje
olijvenmix • rode peppadew gevuld met verse kaas
zongedroogde tomaatjes

TAPASSCHOTEL DELUXE - € 25.90 (2 PERS) - € 45.60 (4 PERS)

Assortiment van hapjes, verzorgd op een houten plank.

Felino salami • gedroogde ham Finura • olijvenmix
porchetta Duroc de Kempen • grison van Jersey
saltufo • gedroogde entrecote • italiaanse grillworst
jonge en oude kaasblokjes • krabsalade en gebakken
beenhamsalade

TOASTJES BIJ TE KRIJGEN AAN € 1.70 / DOOSJE.



CHARCUTERIE EN APERO

KIPPENBORRELHAPJE – € 0.70 / ST

Bovenboutje van kippenvleugel gemarineerd met huisgemaakte marinade en vervolgens traag gegaard.

HUISGEMAAKTE KIPNUGGETS – € 24.80 / KG

Malse kipfilet en licht pittig, krokant korstje.

PITTIGE BALLETTJES – € 15.75 / KG

Bereid van het fijnste gehakt en licht pittig op smaak gebracht.

GEDROOGDE HAMMEN

Al onze ambachtelijke huisgemaakte hammen worden gemaakt van Duroc de Kempen varkens en worden telkens eerst gezouten voor een 2-tal maanden en nadien gedroogd in onze speciaal ontworpen hammenkelder. Geduld wordt beloond!

Elk van onze hammen krijgt een andere smaak door de unieke kruidenmengeling of ander zoutproces.

- **Gedroogde Ceurstersham**
(24 maanden gedroogd)
 - **Finura**
(18 maanden gedroogd)
 - **Oosithovense Kempenham**
(gerookt en 12 maanden gedroogd)
 - **Culatello**
(12 maanden gedroogd)
 - **Gedroogde Crudo ham**
(8 maanden gedroogd)

CARNE AMOROSA

Dry-aged Jersey entrecote met een unieke kruidenmengeling.

FILLO D'ORO

Rib-eye van Holstein, 3 weken gezouten met unieke kruidenmengeling en nadien 8 weken gedroogd in onze klimaatkast.

CORDIÈRA *nieuw

Dry-aged picanha met een licht pittige kruidenmengeling

ONZE HUISGEMAAKTE SALAMI'S

Meer dan 20 verschillende soorten.

Neem zeker eens een kijkje in onze wandkoeling voor het assortiment koude tapas en apero-clips.



ALL-IN LUXE BBQ BOX

Ceurstersham Grand Cru • Pic a pic met pesto
Cordièra • 1 Fles Zucchi (Lambrusco di Modena)

4x Jerseyburger • 4x Ouderwetse witte pens
4x Brochette van het huis
1x Entrecote blonde d'aquitaine (+/- 600 gram)

Aardappelsalade • Pastasalade • Salade van het huis
• Tomatensalade • Wortelsalade

2 Koude sausjes • 1 Warme saus naar keuze

4x Dessert van het huis

1 Fles rode wijn

€ 165 PER BOX (4 PERSONEN)

SMAKELIJK!

Filip, Els & Team

Steenweg op Ravels 85

2360 Oud-Turnhout

Tel.: 014 55 50 45

info@slagerij-oosthoven.be

OPENINGSUREN

ma - di - woe - vrij: 08.00 - 18.00 u

zaterdag: 08.00 - 16.00 u

donderdag - zondag: gesloten



 www.facebook.com/slagerijooosthoven



prijzen onder voorbehoud.