



BBO INSPIRATIE
2024



Welkom in het nieuwe BBQ-seizoen!

Kijken jullie er ook weer naar uit? Dagen vol zonneschijn en warme temperaturen, mooie lente- en zomeravonden, gezellig buiten afspreken met vrienden of familie en op de achtergrond de barbecue die knispert.

We willen jullie voor deze heerlijke momenten graag weer inspireren. Neem een kijkje in onze nieuwe folder, dit jaar opnieuw in de gegeerde papieren versie en laat je verleiden door onze specialiteiten en vakkennis.

Opnieuw zetten we voor ons assortiment resoluut in op de beste kwaliteit, of je nu gaat voor barbecueworst, ribbikes of een heerlijk robuust stuk côte à l'os of tomahawk.

Laat je bijstaan in je keuze door de suggesties van Filip en durf eens kiezen voor iets minder alledaags of laat je weer verrassen door onze All-In Luxe Box. Toch graag een klassiek samengesteld pakket? Ook dat kan! De keuze is aan jou! Als je maar geniet!

We wensen jullie een smakelijke, warme zomer!

Filip, Els & Team Ceursters



Gedreven door ambacht & passie

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 • arosto di manzo

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 & Iberico varken
varkenshaasje • kotelet • gemarineerde mignonet
gemarineerd spek • traaggegaard buikspek
gebakken spare-ribs • Amerikaanse ribbekes
BBQ-hammetje • medaillon • 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 • Souvlaki • 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

LAMSVLEES

van Texel lam

Lamskroontjes • Lamskoteletjes

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

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 - € 18,40

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.



ALL-IN LUXE BBQ BOX

Ceurstersham Grand Cru • Pic a pic met dipsaus
Sopressa • 1 fles Cava

4x Mini-scampispiesje

4x Jerseyburger • 4x Ouderwetse witte pens

2x Varkenskroontje

1x Entrecote Blonde d'Aquitaine (+/- 600 gram)

Aardappelsalade • Pastasalade • Salade van het huis
Tomatensalade • Wortensalade

2 Koude sausjes • 1 Warme saus

4x Dessert van het huis

1 Fles rode wijn

€ 175 PER BOX (4 PERSONEN)

WARME SAUZEN - € 17,50 / KG

Peperroom • Champignonroom

KOUDE SAUZEN - € 15 / KG

Tartaar Curry
BBQ Look
Cocktail Provençaalse

GROENTESHOTEL CLASSIC - € 7,20

Verse aardappelsalade	Tomatensalade
Pastasalade met hesp	Rauwkostmengeling
Geraspte peekes	met slamix
Komkommerblokjes	

graag 3 dagen op voorhand bestellen

GROENTESHOTEL DELUXE - € 9,50

Verse aardappelsalade	Geraspte peekes
Pastasalade met hesp	Komkommerblokjes
Rijstpasta	Tomatensalade
Salade van het huis	rauwkostmengeling
	met slamix

graag 3 dagen op voorhand bestellen

GARNITUREN

Aardappelsalade • Pastasalade met hesp • Pasta pesto
Rauwkostsalade • Bloemkool-broccolisalade





TAPASSHOTELS

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

TAPASSCHOTEL PRESTIGE - € 52,00 (4 PERS)

Assortiment van hapjes en charcuterie, verzorgd in een luxe box.

Gedroogde Ceurstersham Grand Cru • porchetta
gedroogde coppa • mortadella • pastrami • sopressa
chorizzo • Manchegokaas • pesto • grissini

TOASTJES BIJ TE KRIJGEN AAN € 1,70 / DOOSJE.

CHARCUTERIE & APERO

KIPPENBORRELHAPJE – € 0,70 / ST

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

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 Ceustersham Grand Cru**

(28 maanden gedroogd)

- **Finura**

(18 maanden gedroogd)

- **Oosthovense Kempenham**

(gerookt en 12 maanden gedroogd)

- **Culatello**

(12 maanden gedroogd)

- **Gedroogde Crudo ham**

(8 maanden gedroogd)

FILO D'ORO

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

CORDIÈRA

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-dips.



RUNDSKOP

Lokaal gebrouwen door brouwerij Het Nest.
Blonde tripel met fruitige frisse afdronk.

€ 15,00 / 6 flesjes

€ 42,00 / 24 flesjes





SMAKELIJK!

Filip, Els & Team

STEENWEG OP RAVELS 85
2360 OUD-TURNHOUT

TEL.: 014 55 50 45
INFO@CEURSTERS.BE

WWW.CEURSTERS.BE



BY © GNCCGROUP.COM



OPENINGSUREN

MA - DI - WOE - VRIJ:	08.00 - 18.00 u
ZATERDAG:	08.00 - 16.00 u
DONDERDAG - ZONDAG:	GESLOTEN

JAARLIJKSE VAKANTIE: 9/5 T.E.M. 12/5 EN 5/8 T.E.M. 22/8

**Deze prijslijst vervangt al onze voorgaande prijslijsten. Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen.*



www.facebook.com/slagerijceursters