



CHRISTOPHER



CHRISTOPHER
Leuvensesteenweg 218
3070 Kortenberg
Tel. 02/759.66.64

kortenberg@christopher-keurslager.be
www.christopher-keurslager.be

Openingsuren:
Ma-vrij van 8h00 tot 18h30
zaterdag van 8h00 tot 17h00



BBQ FOLDER



BBQ-pakketten te bestellen vanaf 4 personen per pakket

Pakket 1 (€ 18.90 / p.p.)

- Gemarineerde steak Belgisch witblauw
- Mergueze worstje
- Kippenbrochette
- BBQ burger

Pakket 3 (€ 22.90 / p.p.)

- Wales lamskoteletje
- BBQ worst
- Gemarineerde steak Belgisch Blauw
- Kalkoenbrochette
- BBQ burger

Pakket 5 (€ 26.90 / p.p.)

- Côte à l'os Belgisch witblauw
- Gemarineerde spare rib Duroc d'Olives
- BBQ burger
- Wales lamskoteletje
- Gemarineerd kippeboutje
- Chipolata Duroc d'Olives

Pakket 2 (€ 20.50 / p.p.)

- BBQ worst
- Gemarineerd kalkoenhaasje
- Kippeboutje
- Rundsbrochette

Pakket 4 (€ 24.50 / p.p.)

- Keurslagersmedaillon
- Lamsgebraad
- Kippeboutje
- Rundsbrochette
- Chipolataworstje Duroc d'Olives

Al onze pakketten zijn voorzien van een assortiment vers gemaakte salades en groentjes zoals: kropsla, tomaatjes, komkommer, groene boontjes, worteltjes, selder, witte kool, rode kool, gekookte eitjes, aardappelsalade, pastasalade, en farmersalade.

Als sausjes voorzien wij: BBQ saus, kerriesaus en cocktailsaus.

Rundsvlees (volgens beschikbaarheid)

Keurslager Christopher staat al langer bekend voor een ruim assortiment rundsvlees, al dan niet gerijpt. Een greep uit ons assortiment:

- Witblauw (België)
- Rubia Galega (Spanje)
- Limousin (Frankrijk)
- Simmental (Oostenrijk)
- Black Agnus (Ierland)
- Holstein (Hongarije)

Van bovenstaand rundsvlees kan u dunne lende (contre filet), tussenrib met been (Côte à l'os), tussenrib zonder been (entre-côte) en filet pur bestellen volgens beschikbaarheid. Uiteraard hebben wij ook steeds een meer dan ruim assortiment op voorraad.

Varkensvlees

Buiten het kwaliteitsvolle varkensvlees van Duroc d'Olives uit eigen land heeft Keurslager Christopher ook steeds het befaamd Ibericovarken uit Andalouzië (Spanje) in assortiment. Dit zwartpootvarken wordt in de natuur gekweekt en wordt gevoederd o.a. met eikels en olijven. Het vlees van het Iberico varken is van een uitzonderlijke kwaliteit en supermals en sappig.

