

Gourmet Assortiment



Boeren gourmet

Kipfiletje, biefstukje, shoarma (kip of varken), hamburger, slavink, gehakt cordonbleu, varkens- of kipsaté.

Per persoon **€7,00**

Kids gourmet

Slavinkje, varkenssaté, hamburgertje, shoarma, kip shaslick, mini braadworst.

Per persoon **€5,00**

Hofstee gourmet

Biefstukje, varkenshaasmedaillons, kipfilet, varkens- of kipsaté, varkens shaslick, biefreepjes, gehakt cordonbleu.

Per persoon **€8,00**

Excellent gourmet

Varkenshaas medaillons, biefreepjes, biefstukje, varkensfiletje, varkens shaslick, kipsaté, varkens- of kipshoarma, Berner wüerstel.

Per persoon **€9,00**

Urkerhard gourmet

Varkenshaas medaillons, biefstukje, varkensfiletje, kipfilet, varkens shaslick, varkenssaté, shoarma, lamsfilet.

Per persoon **€10,00**

Zelf samenstellen:

Biefstukje	€1,50	Mini globespies	€1,00
Kipfiletje	€0,75	Mini kipsaté	€1,25
Varkensfiletje	€1,00	Mini varkenssaté	€1,00
Varkenshaas medaillons	€1,25	Mini gehakt cordonblue	€1,25
Varkens- of kipshoarma	€0,75	Mini varkens shaslickje	€1,00
Biefreepjes	€1,25	Mini kip shaslickje	€0,75
Mini slavink	€0,75	Mini braadworstje	€0,75
Mini rundervink	€0,75	Mini Berner	€0,75
Mini hamburger	€1,00	Mini Hawaiïspies	€1,00

Er zijn diverse sauzen beschikbaar, vraag ernaar.

Voor verpakking van uw vlees op een schaal brengen wij €2 in rekening.

Voor zowel zelf samenstellen als onze pakketjes geldt: minimaal 1 dag van tevoren bestellen!



Brouwer, keurslager

Hofstee 4 0527-681760 info@brouwerurk.keurslager.nl

Ransuil 55a 0527-688222 info@brouwerurkerhard.keurslager.nl



Maak uw keuze uit de 3 varianten en bestel direct uw Smulsteen!

Enkel in de oven op 180°C - 25-30 minuten.

Lekker en makkelijk voor de feestdagen!



Kip Shoarma Smulsteen Speciaal

Gekruide kipdij met paprika, rode ui, mais en knoflooksaus.

P.st. €19.50



Smulsteen Mixed Grill Trio

Gevuld met: Varkenshaas, kipfilet, biefstuk

P.st. €19.95



Franse Smulsteen

Gevuld met: varkenshaas, haricot verts, broccoli, aardappelwedges

P.st. €17.95



Smulsteen met grillhapjes

Ideaal voor op tafel: een smulsteen met onze grillhapjes (grillworst, Hofsteekeitjes, Zeeuws spek etc.)

vanaf €17.50

Spelregels :

De Smulsteen, inclusief houder, krijgt u van ons in bruikleen.

De borg hiervoor is €15,-. Deze ontvangt u terug als de steen ongeschonden en schoon wordt teruggegeven.

Enkel een schone doek zonder afwasmiddel gebruiken voor schoonmaak.

Na schoonmaken even invetten en 5-10 min. bij 160°C kort afbakken.

Tips :

1 uur voor bereiding de Smulsteen uit de koelkast halen

Zet de houder voor de Smulsteen in de buurt van de oven, op een stevige ondergrond.

Gebruik goede ovenwanten bij het uit de oven halen van de Smulsteen.