

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

FoodBook

Butcher Quality For Your BBQ



2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

Wij zijn wij?

BBQButcher.nl is de specialist op het gebied van lekker BBQ'en. Wij verzorgen BBQ workshops & catering op locatie en zijn het adres voor een mooi stuk vlees!

BBQ Catering:

Genieten van het lekkerste vlees tijdens uw feestje? Dan is BBQButcher.nl het adres waar je moet zijn! Wij verzorgen de catering op locatie vanaf 20 personen. Alle gerechten worden bereid op onze Kamado houtskool BBQ's.

Alles wordt uitgeserveerd waardoor een relaxte sfeer ontstaat en u optimaal kunt genieten van uw feest!

Kijk verder voor onze verschillende concepten.

BBQ Workshops:

Altijd al willen leren om een mooi groot stuk vlees te bereiden op de BBQ? Volg dan een workshop van BBQButcher.nl

Wij verzorgen workshops in 3 verschillende niveaus (basis, pro, master). De workshops zijn te volgen voor groepen vanaf 10 tot maximaal 20 personen. Desgewenst word de workshop gegeven op locatie of op één van de locaties van BBQButcher.nl

Enjoy your BBQ!

Team BBQButcher.nl

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen



2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

De BBQButcher biedt verschillende mogelijkheden om van onze heerlijke barbecue gerechten te genieten

In dit FoodBook komen de volgende vormen aan bod:

Your Choice

De BBQButchers' Choice

De BBQ Butcher Walking Dinner

BBQ Butchers' Pop-Up Restaurant

BBQ Butchers' Shared Dining

BBQ Butchers' Spit Braai

Uiteraard is het mogelijk te variëren om zo te voldoen aan uw wensen.

Dit kan in overleg met de BBQButcher via Sieb@BBQButcher.nl.

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

Your Choice:

Kies naar wens een selectie uit de volgende gerechten:

Fingerfood

Courgette Halloumi	1.95
Chicken Wings	2.45
Double Apple Chicken Lolly	2.45
Mini Wrap Beenham	2.45
Mini Black Angus Burger	2.95
Steamed Bun Pork Belly	2.95

Vis

Gerookte Zalmfilet	3.95
Garnalen Taco	4.50

Vega

Groenten Burger	1.95
Gevulde Portobello	2.50
Bietencarpaccio	3.95

Vlees

Kipdijsaté	1.95
Hamburger Black Angus	2.50
Hotdog	2.75
Pork Belly on the Bone	2.95
Smokey Ribs	2.95
Bavette met Chimichurri	3.50
Pulled Lamb Wrap	3.50
LamsRack	3.95

Bijgerechten

Verschillende Salades	1.75
Diverse Sauzen	1.75
Brood & Dips	1.95

Desserts

Wentelteefjes van suikerbrood	3.50
Gegrilde Watermeloen	4.50
Tarte Tatin van Peer	4.95

*Er geldt een minimum van 20 personen.
De prijzen van deze gerechten zijn inclusief BBQ's & Servies maar exclusief personeel. De prijzen hiervan zijn als volgt*

Diensten

Pittmaster per uur	35.00
Bediening per uur	25.00

2016

BBQ Butcher

workshops | recepten | BBQ boxen



2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

De BBQButchers' Choice

De BBQ Butcher heeft om u te helpen een paar van zijn favoriete gerechten voor u geselecteerd.

Prijs:

24.95



Fingerfood

Chicken Wings

Steamed Bun Pork Belly

Tussengerecht

Gerookte Zalmfilet

Hoofdgerecht

Bavette met Chimichurri

LamsRack

Dessert

Wentelteefjes van Suikerbrood

Bijgerechten

Verschillende Salades

Diverse Sauzen

Brood & Dips

**Er geldt een minimum van 20 personen. De prijzen van deze gerechten zijn inclusief BBQ's & Servies maar exclusief personeel.*

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

De BBQButchers' walking dinner

Als je echt niet kunt kiezen tussen alle lekkere gerechten is de Walking Dinner de ideale uitkomst. De top gerechten uit het BBQ menu geserveerd in kleine porties.



Amuse

Chicken Wings	2.45
Courgettespiesjes met haloumi (v)	2.45

Voorgerecht

Vitello con Tartufo et Pancetta	5.95
Carpaccio van Rode Biet (v)	4.95

Tussengerecht

Gerookte Zalmfilet met gegrilde courgette	6.45
---	------

Hoofdgerecht

LamsRack met Groene Asperges en Parel Couscous	7.95
Gevulde Portebello (v)	4.95

Dessert

Wentelteefjes van Suikerbrood	3.95
-------------------------------	------

**Er geldt een minimum van 20 personen. De prijzen van deze gerechten zijn inclusief BBQ's & Servies maar exclusief personeel.*

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

De BBQButchers' Pop-Up BBQ Restaurant

Als u wat luxer en uitgebreider wilt genieten van onze gerechten kies dan voor ons Pop-Up Restaurant. Al onze gerechten worden hierbij in grotere porties uitgeserveerd op hoogwaardig servies door ons personeel.



Voorgerecht

Carpaccio van Black Angus Sucade	7.95
Carpaccio van Rode Biet (v)	5.95

Tussengerecht

Gerookte Zalmfilet met gegrilde courgette	6.45
---	------

Hoofdgerecht

Black Angus Bavette met Chimichurri	12.95
Gevulde Portobello met Tagliatelle	6.95

Dessert

Cheesecake	4.50
------------	------

Er geldt een minimum van 20 personen. De prijzen van deze gerechten zijn inclusief BBQ's & Servies maar exclusief personeel.

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

BBQButcher's Shared Dining

Geniet van de lekkerste stukken vlees gepresenteerd op een grote houten plank met bijpassende groente!

Bavette (4 personen):

Medium rare gegrilde bavette van graan gevoerd Black Angus vlees in combinatie met: gepofte zoete aardappel, gegrilde paprika, chimichurri & grof zeezout

Per Plank: €24.95

Low&Slow (4 personen):

Pulled Pork, Buikspek, Spare-ribs, Moink Balls, Kiplolly, cole-slaw salade, aardappel gratin & BBQ Saus

Per Plank: €22.95

Porchetta (4 personen):

Italiaanse buikspekrollade van het varken met verse tijm, rozemarijn, salie & knoflook in combinatie met: gegrilde courgette, portobello's, krieltjes & grof zeezout

Per Plank: €19.95

Seafood (4 personen):

Noorse Zalm, gerookt op cederhout, gambas, coquilles, groene asperges, tomaat, spinazie & Hollandaise saus

Per Plank: €27.95

Mezze/Vega (4 personen)

Falafel, gevulde portobello, bietensalade, muhamarra, hummus, tzaziki, bietenbrood, pompoenbrood & courgette

Per Plank €22.95



**De prijzen zijn exclusief Bediening en Pittmaster. Er geldt een minimum van 20 personen/ 5 planken. Wij adviseren u minimaal drie verschillende planken te nemen.*

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

BBQButchers' Spit Braai

Voor de echte veelvraat kunt u nu ook kiezen voor de speciale Spit Braai. Hierbij worden enorme stukken vlees voor u bereid aan een authentiek Zuid-Afrikaans spit. De warmtebron zit hierbij achter het spit terwijl het vlees langzaam ronddraait waardoor het vlees heerlijk gelijkmatig gaart. Ideaal voor grote feesten en partijen met echte vleesliefhebbers.

U kunt kiezen uit de volgende gerechten:

Spit BBQ

Porchetta (40-50 personen)	250.00
Gevuld Speenvarken (20-30 personen)	295.00



**Er geldt een minimum van 20 personen. De prijzen van deze gerechten zijn inclusief BBQ's & Servies maar exclusief personeel.*

2016

BBQButcher

workshops | recepten | BBQ boxen

Butcher Quality For Your BBQ



@bbqbutcher



www.bbqbutcher.nl



sieb@bbqbutcher.nl



BBQButcher

