

Barbecuefolder Verbree Catering

Heeft u iets te vieren? Denk eens aan een heerlijke barbecue van Verbree Catering!

U heeft bij Verbree Catering de keuze uit verschillende menu's. Van een kindermenu tot een uitgebreid barbecuemenu met alles er op en er aan, er is van alles mogelijk! Als u geen passend menu kan vinden, dan is er de mogelijkheid om in overleg met de slager een eigen menu samen te stellen. De producten die u op deze barbecuefolder vindt, zijn dagvers en ambachtelijk bereid.

Barbecue menu 'Werkhoven'

Vier soorten ambachtelijk vlees:

- twee stokjes kipsaté
- rib of schouderkarbonade gemarineerd
- ambachtelijke hamburger of braadworstje
- kippendijtje of speklapje gemarineerd

Twee soorten salade:

- rundvleessalade
- rauwkostsalade

Drie soorten saus:

- satésaus
- knoflooksaus
- zigeunersaus

Twee soorten brood met kruidenboter:

- stokbrood wit
- stokbrood bruin

Menu 'Werkhoven' is verkrijgbaar vanaf tien personen.

Kosten: € 8,95 p.p.

Barbecue menu 'Kromme rij'

Zes soorten ambachtelijk vlees á vijf stuks vlees per persoon:

- twee stokjes kipsaté
- ambachtelijke hamburger
- shaslick
- kipfiletje gemarineerd
- varkensfiletlapje gemarineerd
- stukje sparerib

Drie soorten salade:

- rundvleessalade
- kartoffelsalade of pasta-pestosalade
- rauwkostsalade

Vier soorten saus:

- satésaus
- knoflooksaus
- zigeunersaus
- kerriesaus

Twee soorten brood met kruidenboter:

- stokbrood wit
- stokbrood bruin

Menu 'Kromme Rijn' is verkrijgbaar vanaf vijftien personen.

Kosten: € 12,25 p.p.

Barbecue menu 'Bourgondië'

Acht soorten ambachtelijk vlees á vijf stuks vlees per persoon:

- twee stokjes varkenshaassaté
- ambachtelijke hamburger
- varkensfiletlapje gemarineerd
- rundersteak argentina
- kipfiletje gemarineerd
- safari-biefstukspies
- shaslick of kip-hawaiïspies
- speklapje gemarineerd

Vier soorten salade:

- rundvleessalade
- rauwkostsalade
- pasta-pestosalade
- fruitsalade

Vier soorten saus:

- satésaus
- knoflooksaus
- zigeunersaus
- kerriesaus

Drie soorten brood met kruidenboter en tapenade:

- stokbrood wit
- stokbrood bruin
- turks brood

Menu 'Bourgondië' is verkrijgbaar vanaf twintig personen.

Kosten: € 14,45 p.p.

Barbecue menu 'Combi'

Drie soorten ambachtelijk vlees:

- twee stokjes kipsaté
- rundersteak argentina
- brochette van varkenshaasmedaillons

Drie soorten vis á twee stuks per persoon:

- zalm-moot in folie, uit eigen rokerij
- spaans gemarineerde gambaspies
- visshaslick met vis van het seizoen

Vier soorten salade:

- tonijn-pastasalade
- rauwkostsalade
- fruitsalade
- rundvleessalade

Vijf soorten saus:

- satésaus
- knoflooksaus
- zigeunersaus
- cocktail-whiskysaus
- ravigottesaus

Drie soorten brood met kruidenboter en tapenade:

- stokbrood wit
- stokbrood bruin
- turks brood of ciabatta

Menu 'Combi' is verkrijgbaar vanaf twintig personen.

Kosten: € 15,95 p.p.

Barbecue menu 'Grieks'

Vijf soorten ambachtelijk vlees:

- lamskotelet
- souflakispies van de haas
- gehakttrio grieks gekruid
- kalkoenhaasje gemarineerd
- rundersteak grieks gemarineerd

Drie soorten salade:

- griekse tomatensalade
- tonijn-koolsla
- pasta-pestosalade

Drie soorten saus:

- tzatzikisous
- souflakisous
- shoarmasous

Drie soorten brood met kruidenboter en tapenade:

- stokbrood wit
- stokbrood bruin
- grieks brood

Menu 'Grieks' is verkrijgbaar vanaf vijftien personen.

Kosten: € 13,95 p.p.

Barbecue kindermenu

Drie soorten ambachtelijk vlees:

- stokje kipsaté
- gehaktduo
- kleine ambachtelijke hamburger

Drie soorten rauwkost:

- rauwe worteltjes
- plakjes komkommer
- cherytomaatjes

Twee soorten saus:

- satésous
- knoflooksous

Twee soorten brood met kruidenboter:

- stokbrood wit
- stokbrood bruin

Het kindermenu is verkrijgbaar vanaf tien personen of in combinatie met een ander menu.

Het kindermenu is voor kinderen tot 10 jaar!

Kosten € 4,95 p.p.



Zelf uw barbecue samenstellen

Barbecue vlees/vis	Prijs per stuk
Kipsaté	€ 0,65
Varkenshaassaté	€ 0,79
Varkensfricandeau	€ 0,65
Shaslick	€ 1,20
Schouderkarbonade	€ 1,20
Ribkarbonade	€ 1,20
Haaskarbonade	€ 1,25
Speklapje gem.	€ 0,79
Speklapje naturel	€ 0,75
Drumstick	€ 0,89
Hamburger	€ 0,90
Barbecueworstje	€ 0,79
Safari-biefstukspies	€ 1,85
Souflakispies	€ 1,69
Kip-hawaispies	€ 1,20
Gehakttrio	€ 1,15
Rundersteak gem.	€ 1,80
Entrecote gem.	€ 2,00
Entrecote naturel	€ 2,00
Sparerib gaar	€ 0,99
Kipfilet gem.	€ 1,19
Kipfilet naturel	€ 1,15
Gambaspies	€ 2,20
Zalm-mootje	€ 2,75
Visshaslick	€ 2,25

Barbecue saus	Prijs per 100 gram
Satésaus	€ 0,55
Knoflooksaus	€ 1,09
Zigeunersaus	€ 0,79
Cocktail-whiskysaus	€ 0,79
Kerriesaus	€ 0,79

Barbecue toebehoren	Huurprijs	Gratis vanaf*
Barbecue powergrill	€ 25,00	€ 125,00
Reuze pan 60 cm	€ 30,00	€ 125,00
Reuze pan 100 cm	€ 50,00	€ 200,00
Gas	€ 12,50	
Schoonmaak bbc/pan	€ 12,50	
Bord/bestek steen	€ 1,00	
Bord/bestek wegwerp	€ 0,50	

*Huren van een reuze pan of barbecue is mogelijk in combinatie met een geplaatste bestelling. Vanaf bovenstaande genoemde bedragen hoeft er geen huur betaald te worden. Gas is exclusief.

U bent zelf verantwoordelijk voor ophalen en terugbrengen van de spullen. Bij grote bestellingen is bezorgen in overleg mogelijk.

MVO en duurzaamheid

Maatschappelijk verantwoord ondernemen en duurzaamheid zijn tegenwoordig belangrijke onderwerpen die in de catering niet meer mogen ontbreken. Daarom maken wij nu gebruik van zelf opgewekte zonne-energie en wordt deze energie gebruikt voor energiezuinige machines. Daarnaast zijn we overgestapt op biologisch afbreekbare disposables en maken we zo veel mogelijk gebruik van streekproducten.

Eerlijk vlees

Onze vlees- en visproducten zijn dagvers en worden op ambachtelijke wijze gemaakt. Wij snijden zelf ons vlees, draaien zelf gehakt en spiesen worden hand geregen!

Het rundvlees wat wij gebruiken is afkomstig van Vee- en Vleeshandel Vlot uit Leersum en is echt Hollands vlees. Het is afkomstig van boeren in de wijde omgeving van Leersum. Ze verzorgen hun koeien met liefde en bieden ze rust en ruimte. In het voorjaar en de zomer grazen de koeien in de weilanden van de Utrechtse Heuvelrug en langs de Uiterwaarden van de Rijn. Als het winter wordt, krijgen de koeien alle ruimte in de stal.

Het varkensvlees wat wij gebruiken is afkomstig van Vleeshandel van de Berg. Zij leveren ons PorkBest vlees dat afkomstig is uit de Brabantse stallen. De varkens zijn van het Duitse Pietran ras, gekruist met het Hollandse Landras. Bij de Brabantse boeren hebben de varkens het goed. Deze varkenshouders – familiebedrijven met liefde voor het vak voldoen namelijk aan Milieukeur. In hun bedrijfsvoering staat duurzaamheid centraal! De dieren hebben veel vrijheid in de stal. Ze beschikken over voldoende daglicht en hebben veel bewegingsvrijheid.

Verbree Catering

Herenstraat 42

3985RW Werkhoven

Tel: 0343-552015

Mail: john_verbree@kpnmail.nl

KvK-nummer: 30181835