



2016

BBQ Butcher

Workshops | Catering | BBQ - Boxen

Foodbook Herfst & Winter 2022

Winter BBQ

De butchers laten zich niet tegenhouden door een beetje kou! Ook in de wintermaanden gaan wij lekker door met het bereiden van de mooiste gerechten op onze BBQ's. Uiteraard hebben we ons menu aangepast op de smaken die dit seizoen met zich meebrengt.

Daarnaast kleden we de gehele locatie aan met tenten, vuurschalen, houtkachels, etc. zodat jij kan genieten van echte winter BBQ.

Lees snel verder om meer te weten te komen over de verschillende concepten die we bedacht hebben voor dit seizoen!





BBQ Diner

Mooi winters diner met verschillende soorten wild en groente.

Voorgerecht:

Hert | Walnoten | Vijgen

Tussengerecht:

Eendenborst | Sojasaus | Sesam

Hoofdgerechten:

Wildstoof | Wortelen | Pastinaak

of

Gevulde Portobello | Blauwe kaas | Tagliatelle

Dessert:

Appel | Peer | Crumble | Vanille ijs

€49.95 p.p.

excl. Pittmaster & Bediening

Around the Fire

Met z'n alle rond een knisperend vuurtje genieten van de mooiste stukken vlees, vis & groente!

Meat:

Iberico Rack | Wortelen

Bavette Rollade | Geroosterde Tomaten

Fish:

Gerookte doperwten | Forel

Chioggi Biet | Makreel | Appel

Veggies:

Pompoen | Zoete Aardappel | Feta | Honing | Thijm

Dessert:

Ananas | Licor 43 | Karamel

€42.50 p.p.

excl. Pittmaster & Bediening





Ons Gaan Braai

Mooie stukken vlees en groente van de Zuid-Afrikaanse
Braai bereidt op puur hout!

Meat:

Picanha | Bonensalsa | Chimichurri

Kipdij | Limoen | Rozemarijn | Mango | Tomaten

Fish:

Zalm | Citroen | Saffraan | Asperges

Zeebaars | Zilte Groente | Zeekraal

Veggies:

Knolselderij | Honing | Zeezout | Cayenne | Citroen

Maiskolf | Boter | Zeezout

Dessert:

Marshmallows | Chocolade | Hazelnoten | Karamel | Biscuits

€44.95 p.p.

excl. Pittmaster & Bediening

Christmas 2022

Geniet van een heerlijke kerst met het ultieme kerstmenu
van de Butchers!

Voorgerecht:

Tarte Tatin | Cherry Tomaten | Geitenkaas
of

Beef Tataki | Shiitake | Lente-ui

Tussengerecht:

Chioggi Biet | Makreel | Appel

Hoofdgerechten:

Hertenrollade | Paddenstoelen | Mont d'or | Aardappel
of

Pompoen | Blauwe Kaas | Zoete Aardappel

Dessert:

Appel | Peer | Crumble | Vanille IJs

€49.95 p.p.



Christmas BBQ Bash

Organiseer je eigen kerstborrel op de zaak of thuis! De Butchers regelen alles, zodat jij onbezorgd kan genieten van het feest!

Compleet concept inclusief:

- Luxe Borrelplank
- 4 Fingerfood gerechten
- Drankarrangement (+/- 4uur)
 - Dessert
- Stretchtent & aankleding
- Heaters & Vuurschalen
- Warme Chocolademelk & Gluhwein

v.a. 50 personen

€99.- p.p.

Be Your Own Butcher

Stel je eigen BBQ samen met de mooiste winter BBQ gerechten van de Butcher!

Fingerfood:

Mini Steamed Bun Rendang

Mini Bun Pulled Duck

Iberico Ribfingers

Chicken Shiso

Meat:

Bavette Rollade

Herten Rollade

Picanha Churrasca Style

Sides:

Aardappelpuree

Stoofperen

Spruiten

Vega:

Pompoen Tartaar

Tomaten Tarte Tatin

Fish:

Forel

Gerookte zalmfilet

Desserts:

Choco Soufflé

Appel Peer Crumble

Ananas Licor 43

Butchers BBQ Workshop

Ben jij een echte doorgewinterde Pittmaster? Volg dan één van onze workshops, bij jou thuis op kantoor of bij ons aan de Amsteldijk!

De workshops duren ca. 3,5 uur waarbij onze Butchers je alle tips & tricks vertellen over het BBQ'en op de Keij Kamado, Tiger Fire & Braai.

Er zijn verschillende workshops met ieder zijn eigen thema:

“Go Wild”

“How to Become a Real Butcher!?”

“Beer & BBQ”

“Of je worst lust!?”

Klik op de link voor meer info of om je gelijk aan te melden:

<https://bbqbutcher.nl/bbq-workshops>