



2016

BBQ Butcher

Workshops | Catering | BBQ - Boxen

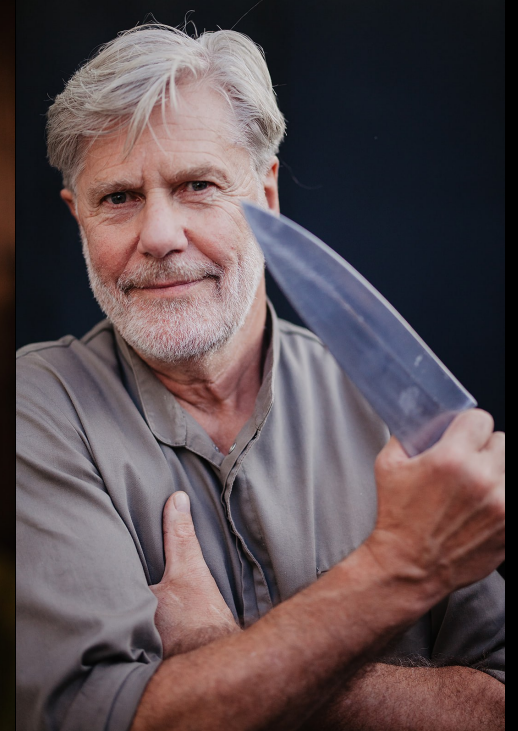
Foodbook 2025

Meat the Butchers

BBQButcher is ontstaan vanuit een slagersfamilie met een passie voor barbecueën, goed eten en samen genieten.

Met ons team van gepassioneerde Pittmasters komen wij graag jullie feest voorzien van de mooiste gerechten. Onze chefs zijn weer de keuken ingedoken en teruggekomen met een aantal hele gave nieuwe gerechten en concepten!

Daarnaast hebben we vanaf dit jaar een nieuwe samenwerking met Taste of Fenneke voor de aankleding van je bruiloft, 21-diner, jubileum of verjaardag.





BBQ Catering

Maar dan net een beetje anders....dat zijn wij van BBQButcher!

Met ons Braaibakkie, Keij Kamado's, Hiabachi Grills, Pizza ovens & Tiger Fire maken wij de mooiste gerechten en toveren we altijd weer iets gaafs op tafel!

Kies uit één van onze concepten:

- BBQ the USA way
- Ons gaan Braai
- Don't cry for me Argentina!
 - Pizza Time!
- Not so Traditional Surf & Turf

Of laat onze chefs een menu samenstellen geheel afgestemd op jou wensen. Onze sommelier Martijn adviseert je graag over de bijpassende wijnen om het geheel compleet te maken!

The USA Way

Let's smoke...but in a good way! De mooiste stukken Beef,
Pork & Chicken Low & Slow bereidt op de BBQ!

Meat:

Pork Belly

Black Angus ShortRibs

Roadkill Chicken

Angus Beef Burger

Sides:

Potato Salad

Meaty Barbecued Beans

ColeSlaw

Dessert:

NY Style Cheesecake





Ons Gaan Braai

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

Veggies:

Eggplant | Ricotta | Tomato | Parmesan

Potatoes | Goosefat | HomeMade Mayonaise

Vis:

Zalm | Citroen | Saffraan | Asperges

Jumbo Gamba | Garlic Butter

Meat:

Poussin | Broccoli | Salsa Verde

Dry-aged Tomahawk | Vennel

Dessert:

Choco Souffle | Salted Caramel

Don't cry for me Argentina!

Een ode aan Francis Mallman, de koning van het open vuur koken!

Starters:

Empanada | Beef | Corn | Cheese

Beets | Greens | Garlic Chips | Goat Cheese

Fish:

Gamba's a la Parilla

Meat:

Ribeye Chimichurri

Veggies:

Potato | Corn | Leek

Dessert:

Crema Catalana



Pizza Party

Molto Bene! Vers bereide pizza's uit onze Ooni Pizza ovens!

2 uur lang verse pizza's to share, belegd met:

- Salami Finocchio
- Quancale
- Burrata
- Fior di Latte
- Passata di Modena
 - Rucola
- Balsamico di Modena
 - Salmone

Dolce:

Tiramisu con Limoncello

Surf & Turf

But not so traditional! By chef Ben.

Starter:

Eendenham I Scheermessen I Bundelzwam I Dashi I
Pistache

In Betweens:

Bao Bun I Softshell Crab I Kippenlever sambal

Pommes dauphine I Hollandse garnalen I kippenhuid I
kruidensla

Main:

Kalfsribeye I Porcini I Vongole I Asperge

Dessert:

Sticky rice I Ananas I Rum I Kokos I Garnaal I Candy bacon
ijs



A la Carte

Stel je eigen menu samen met de mooiste gerechten van de Butcher!

Fish:

Gamba's
Salmon
King Krab

Meat:

Angus Steak (Ribeye, Bavette, Flat Iron)
Secreto Iberico
Poussin
ShortRibs

Sides:

Potato (salad)
Fennel
Asparagus
Meaty BBQ Beans

Vega:

Eggplant
Pulled Oesterzwam
Beetroot

Streetfood:

Black Angus Beef Burger
Taco's (beef, Chicken, Fish or Vega)
Empanada (Beef, Mais or Cheese)
Ribfingers

Desserts:

Cheesecake
Choco Soufflé
Crema Catalana
Tiramisu with Limoncello

Butcher Drinks

Maak je feest compleet met de professionele bar van onze butchers!

Dranken arrangement +/- 4 uur

Frisdrank, keuze uit: Cola, Cola Zero, Fanta, Ice Tea, Appelsap, spa rood & blauw

€27.50 p.p.

Bier, Fris & Wijn, keuze uit: Hertog Jan Tap, Heineken 0.0%, Radler 2.0%, Rode wijn, witte wijn & rosé

€39.80 p.p.

Wijnarrangement

Laat onze sommelier Martijn een passend wijnarrangement samenstellen op basis van je gekozen menu

Prijs op aanvraag

Taste of Fenneke

Wil je net dat beetje extra op jou feestje!? Laat Flowers & Food jouw Tofste verhaal vertellen.

Denk aan:

- *Tafelaankleding*
- *Bloemen*
- *Thema styling*
- *Menukaarten*



taste of
FENNEKE
powered by TOF