

KANT EN KLARE BARBECUE SPECIALITEITEN

Door ons al voorbereid, zelf even
grillen of opwarmen op de Barbecue,
meesterlijk lekker

Japanse kip yakitori 100 gram € 2.49

Langzaam gegaarde kipdijltjes in originele Japanse Yakitori kruiden. Dubbel geregen op spiezen, afgelakt met Yakitori saus en bestrooid met Sesamzaadjes.

Chicken cheese burgers per stuk € 2.95

Voorgegaarde kip kaasburgers uit eigen slagerij, even grillen op de barbecue of in de pan.

Kip spare ribs 100 gram € 1.99

Voorgegaarde kip spare ribs uit eigen slagerij, lekker gekruid.

Pulled chicken 100 gram € 2.49

Kant en klaar gegaarde en geplukte kip uit eigen slagerij. Opwarmen op de barbecue, in de oven of in de pan.



BARBECUE OP MAAT

- Zelf samenstellen naar eigen wens.
- Voor-, hoofd-, en nagerechten of meerdere gangen.
- Van groot tot klein, op locatie of thuis.
- Verjaardagen, feestjes, bruiloften, bedrijfsfeesten en evenementen.
- Gratis BBQ in bruikleen of in combinatie met een professionele Bastard kamado.
- Met of zonder grillmeesters en/of bediening.
- Bezorg- en ophaalservice.
- Dranken en verhuurservice.
- Afwasservice voor o.a. borden en bestek.
- Alle Barbecue op maat alleen voor complete pakketten

Bestelformulier

Van al het moois wat wij kunnen bieden hebben wij een nieuwe selectie gemaakt in onze folder. Wij hebben onze vertrouwde producten altijd op voorraad en wij doen er alles aan om ieders wensen maximaal in te vullen. Je zou ons heel erg kunnen helpen door de bestelling zo tijdig mogelijk door te geven, dat kan ook per mail of telefoon.

Naam: _____

Adres: _____

Plaats: _____

Telefoon: _____

E-mailadres: _____

Datum bestelling: _____

Gewicht/stuks/
aantal pers.

Product

Gewicht/stuks/ aantal pers.	Product
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Kijk op www.vleeschmeester.nl
voor de dichtstbijzijnde vestiging



®

VLEESCHMEESTER



BARBECUE SPECIALITEITEN



Kijk voor onze vestigingen op
WWW.VLEESCHMEESTER.NL

BARBECUE PAKKETTEN



BBQ Pakket de Luxe

- 1 Black Angus Rib Eye
- 1 Lamskoteletje
- 1 Biefstuk Brochette
- 1 Black Angus Hamburger
- 1 Varkenshaas brochette
- 3 soorten saus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- 2 soorten salade

€ 32.95 per stuk



BBQ Pakket Vleeschmeester

- 2 stokjes Kip Haas Saté
- 1 Runderhamburger
- 1 BBQ worst
- 1 Biefstukspies
- 2 soorten saus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Barbecue salade

€ 24.95 per stuk



Vegetarisch BBQ Pakket de Luxe

- Vegetarische Hamburger
- Vegetarische BBQ Wrap
- Vegetarische Brochette
- 2 soorten saus
- Stokbrood
- Kruidenboter
- Rauwkost salade

€ 27.95 per stuk



Vleeschpakketjes

- 2 Gemarineerde Speklapjes
- 2 Gemarineerde Filetlapjes
- 2 Runder Hamburgers
- 2 BBQ worstjes

€ 16.95 per stuk

VLEESCHMEESTER BARBECUE MET HOLLANDSCHE HOEN

Eerlijk concept, gericht op gezondheid, diervriendelijkheid en milieu

- Echte oud Hollandsche Vleeschkip, exclusief voor Vleeschmeester.
- Gezonde en smaakvolle kip, gezond voor de mens.
- 100% Nederlands concept, van Nederlandse boeren.
- Volledig gesloten keten, van stallen, moederdier tot Vleeschmeester.
- Volledig antibiotica en salmonella vrij kipconcept
- Geen groeibevorderaars, sterke en vitale kip.
- Duurzaam; laagste CO2 foodprint van Nederland.
- 100% plantaardige voeding; granen, mineralen, vitamines en vers drinkwater.
- Kippen leven in kleine groepjes en worden gestimuleerd te scharrelen.
- Grotere stallen, minder kippen per m2 en speelmateriaal.
- Natuurlijk dag en nachtritme met daglicht in de stallen.
- Nederlandse boeren krijgen eerlijke prijs om dierenwelzijn mogelijk te maken.
- Voldoet aan alle eisen en strenge controles inclusief certificeringen.
- Vleeschmeester maakt alle producten zelf van Hollandsche Hoer.

Bier met vleeschkip

Haal bij je Vleeschmeester een mooie Hollandsche hele Vleeschkip. Kant en klaar gekruid, of met onze eigen rub om deze mooi te kruiden. Zoek een (blikje) bier uit naar smaak, hoe zwaarder het bier, des te sterker de smaak. Maak het blikje open en schuif de kip over het blikje heen, tijdens het garen op de kamado, of zelfs in de oven, wordt de kip extra mals en smaakvol door het stoom. Grill de kip indirect af in de voorverwarmde kamado op circa 150 graden tot een kern van 73 graden. Dit duurt ongeveer anderhalf uur. Serveer de Beer Can Chicken met een salade of met krieltjes en groenten. Of maak er gelijk twee klaar, want ze zijn erg lekker.

VOOR DE KLEINE VLEESCHMEESTERTJES

Kip lolly's per stuk € 2.50
Spies van kip grillworst uit eigen slagerij, speciaal afgelakt voor de barbecue, alleen even afgrillen op de barbecue.

Kip barbecue worstjes 4 stuks € 7.95
Uit eigen worstmakerij, voorgegaarde barbecue worstjes



BARBECUE SPECIALITEITEN

De lekkerste specialiteiten, makkelijk te bereiden op de barbecue

Oud hollandsche kipfilet 100 gram € 2.49
Bak een kipfilet met vel, lekker ouderwets, maar een veel malsere en sappig kipfilet. Naturel of lekker gekruid voor op de barbecue.
30 minuten op 150 graden, grill krokant op het vel.

Kipfilet caprese 100 gram € 2.79
Opengesneden kipfiletje gekruid met Italiaanse kruidenolie. Van bovenaf gevuld en belegd en gevuld met tomaat en mozzarella. "BBQ ready" op een afbreekbaar barbecue schaalpje.
30 minuten op 175 graden.

Kip chipolata's 5 stuks € 5.95
Uit eigen worstmakerij, lekker snel klaar op de barbecue

Kip dij saté per stuk € 2.95
Flinke kip saté van mals kippendijen en licht pikant gekruid.

Kip kerrie haasjes 100 gram € 2.79
Het haasje van de kip, gekruid met kerrie en af te grillen op de barbecue.

