

Vleeschpakketjes

per stuk € 29,95

Ook is het vleeschpakketje een uitstekende keuze, met een mix van verschillende soorten vleesch uit eigen slagerij.

- 4 BBQ Worstjes uit eigen worstmakerij
- 8 Kip Haas Saté van Hollandsche Hoen
- 4 Runder Hamburgers uit eigen slagerij
- 1 Voorgegaarde Spare Rib uit eigen slagerij
- 1 Pot Satésaus
- 1 GRATIS Vleeschmeester Fuet naar keuze

VLEESCHMEESTER RUB

SPECIAAL GESELECTEERD EN GEMENGD VOOR VLEESCHMEESTER

Duurzame rubs op basis van specerijen en een klein beetje zeezout. De rubs zijn Glutenvrij, E nummer vrij, 100% natuurlijk en zoutverlagend. De smaak komt uit de specerijen. Rubs zijn niet alleen geschikt voor de barbecue, maar een goede toevoeging in de kruidenkast voor alledaags gebruik. Gebruik onze rub, bij het grillen van een mooi stuk rib eye, picanha, een hele kip, of een mooi stuk buikspek. En zeker niet te vergeten; de Pulled Beef, Pulled Pork en de Pulled Chicken.

PER STUK € 12,95 | 2 STUKS € 19,95

MEESTER RUB

Een stoere en veelzijdige kruiden rub op basis van paprika, ui, knoflook en klein beetje zeezout. Dit kruidenmengsel kun je werkelijk overal mee combineren en is altijd een aanwinst om in huis te hebben.



KIPPENVEL

De naam verradt het al, deze rub is speciaal geselecteerd om al het kip en gevogelte mee te kruiden en zelfs vis. Deze rub bestaat uit een combinatie van eersteklas kruiden en specerijen, waaronder kurkuma, rode peper, ui en knoflook.



NIEUW! SPAANSE CHARCUTERIE TAPAS

Deze originele Spaanse fijne vleeschwaren zijn rechtstreeks geïmporteerd en afkomstig van de beste producenten en bieden een ware delicatessen met een authentieke smaakervaring van sublieme kwaliteit. Ieder stukje vleesch is zorgvuldig geselecteerd om aan de hoogste kwaliteitsnormen te voldoen, zodat je kunt genieten van de rijke en verfijnde smaken die Spanje te bieden heeft.

Geschikt voor ieder moment

Onze Spaanse charcuterie is veelzijdig waardoor ze perfect zijn voor verschillende eetmomenten en ze voegen ook nog een vleugje Spanje toe aan je tafel.

Lunch: Voeg een selectie van deze fijne vleeschwaren toe aan je lunch voor een smaakvolle maaltijd.

Tussendoortje: Perfect als snelle snack wanneer je zin hebt in iets hartigs.

Aperitief: Ideaal om te serveren bij een feestelijke gelegenheid of als begin van een diner.

Voorgerecht: Maak indruk op je gasten met een elegant voorgerecht.

Onderdeel van het hoofdgerecht:

Combineer met andere gerechten voor een smaakvolle maaltijd.

Avonduren: Geniet 's avonds van deze delicatessen met een mooi glas Spaanse rode wijn of een verfrissende witte wijn om de maaltijd compleet te maken.



Wagyu - Angus gedroogde ham per pakje € 29,90

Spaanse gedroogde runderham per pakje € 22,90

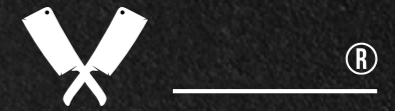
Iberico Coppa Bellota per pakje € 19,90

Iberico Lomo gekruid per pakje € 19,90

Ontdek de rijke smaken van Spanje met onze Spaanse charcuterie tapas en breng een stukje van de Mediterrane cultuur naar je eigen keuken!

Kijk op www.vleeschmeester.nl voor de dichtstbijzijnde vestiging en andere bbq pakketten.

Prijswijzigingen voorbehouden.



VLEESCHMEESTER



BBQ SEIZOEN STAAT WEER VOOR DE DEUR

Maak je BBQ-feest compleet met het lekkerste vleesch van Vleeschmeester. Dé plek voor kwalitatief hoogwaardig vlees. Met een breed aanbod van verschillende vleeschsoorten, zorgen wij ervoor dat jouw BBQ een succes wordt.



Kijk voor onze vestigingen op
WWW.VLEESCHMEESTER.NL

CANADA PRIME BEEF

Duurzaam en Diervriendelijk

Canada Prime Beef valt zonder twijfel onder de verborgen pareltjes van hoogwaardig Noord-Amerikaans rundvlees. Wat in Canada zelf gerespecteerd en gewaardeerd wordt, is nu ook bij Vleeschmeester verkrijgbaar. Dit vleesch staat bekend om zijn uitzonderlijke kwaliteit en de strenge standaarden die worden gehanteerd voor de leefomstandigheden van de runderen.

In het westen van Canada bevinden zich verschillende duurzame ranches, van Nederlandse boeren, waar de runderen de ruimte hebben om op uitgestrekte graslanden te leven. Hier grazen ze op vers prairiegras en drinken ze uit natuurlijke waterbronnen. Op latere leeftijd krijgen de runderen aanvullend graan en gerst, wat niet alleen hun welzijn bevordert, maar ook bijdraagt aan de rijke smaak van het vlees.

Het vleesch van deze runderen onderscheidt zich door zijn duurzaamheid en gezondheid. Het kan minimaal twee weken rijpen, wat bijdraagt aan de malsheid en een diepe, verfijnde smaak. Deze rijping versterkt de natuurlijke smaken en maakt het vleesch een ware culinaire ervaring.

Kenmerken van Canada Prime Beef

Hoogwaardig rundvlees: van duurzame Canadese ranches.

Volledig gesloten concept: waarbij de runderen geboren en opgegroeid zijn in Canada.

Natuurlijke voeding: van vers prairiegras en waterbronnen. Vrij van antibiotica, groeihormonen en steroïden

Canada Prime Beef biedt niet alleen een hoogwaardige culinaire ervaring, maar draagt ook bij aan een meer duurzame en diervriendelijke manier van vleesproductie. Probeer het zelf en ontdek waarom dit vleesch zo gewaardeerd wordt in Canada!

HIER VIND JE ENKELE TIPS EN IDEEËN OM JE BBQ TOT EEN GROOT SUCCES TE MAKEN.



Het kiezen van het juiste vlees is natuurlijk belangrijk voor een geslaagde BBQ.

Favorieten van Vleeschmeester

Onze vleeschmeester heeft enkele favorieten die je BBQ naar een hoger niveau tillen: **SUBLIEME KWALITEIT, uitSTEAKend op de barbecue of in de keuken. Prijzen per 100 gram.**

Entrecote € 6,95

Een sappig stuk vlees dat bekendstaat om zijn rijke smaak en malsheid.

Rib Eye € 9,95

Een echte klassieker en een favoriet onder velen voor op de BBQ. Rib eye is een sappig en smaakvol stuk vlees met een fijne marmering. Ideaal voor wie houdt van een stevige bite.

Brisket € 3,95

Perfect voor langzaam roosteren, dit stuk vlees wordt boterzacht. Uitermate geschikt om pulled beef van te maken

Tri Tip € 3,95

is een verborgen juweeltje dat heerlijk is op de grill. Je kan dit vergelijken met Picanha.

Picanha € 5,95

Populair in Brazilië, dit stuk heeft een heerlijke vetlaag die het vlees sappig houdt.

Top Blade Flat Iron steak € 5,95

Dit stuk komt uit de schouder en staat bekend om zijn malsheid en volle smaak.

Diamanthaas Jodenhaas € 5,95

het verborgen stukje biefstuk in de schouder, wat vergelijkbaar is met ossenhaas.

Andere heerlijke opties Prijzen per 100 gram

Short Ribs € 4,45

Perfect voor langzaam garen om de smaak naar voren te brengen.

Tomahawk € 7,95

Een showstopper op elke BBQ met zijn lange bot en indrukwekkende formaat.

Chuck Roll € 3,45

Gesneden uit het gedeelte tussen de Ribeye en de nek van het rund. Het is een veelzijdig stuk vlees: ideaal om langzaam te roken, te stoven, of zelfs als pulled beef te bereiden.

En niet te vergeten per stuk € 4,50

Probeer ook onze XL Burgers uit eigen slagerij.

VLEESCH VAN DE MEESTER

Twee populaire keuzes voor een BBQ zijn **Bavette** en **Cote de Boeuf**. Hieronder ontdek je meer over deze twee heerlijke stukken vlees en hoe je ze het beste kunt bereiden.

Bavette

Wat is Bavette?

Bavette, ook wel bekend als flank steak, is een verborgen stukje vlees dat afkomstig is van het rund. Het is een lang, plat stuk vlees en staat bekend om zijn rijke smaak en malse structuur wanneer het op de juiste manier wordt bereid.



Bereidingswijze Bavette

- Marineren: Voor de beste smaak is het aan te raden om de bavette te marineren. Gebruik een mix van olijfolie, knoflook, citroensap, en je favoriete kruiden zoals tijm of rozemarijn.
- Grillen: Verwarm de grill op hoge temperatuur. Grill de bavette ongeveer 3-4 minuten aan elke kant voor een medium-rare resultaat. Laat het vlees na het grillen een paar minuten rusten voordat je het aansnijdt.
- Serveren: Snijd de bavette tegen de draad in dunne plakken. Dit zorgt ervoor dat het vlees mals blijft.



Cote de Boeuf

Wat is Cote de Boeuf?

Cote de boeuf, ook bekend als rib-eye aan het bot, is een dik stuk vlees van de rib van het rund. Het is een indrukwekkend stuk dat bekend staat om zijn rijke marmering en volle smaak.



Bereidingswijze Cote de Boeuf

- Kruiden: Wrijf de cote de boeuf in met olijfolie, zeezout en versgemalen zwarte peper om de natuurlijke smaak van het vlees te benadrukken.
- Indirecte warmte: Verwarm de grill tot een gemiddelde temperatuur en gebruik de indirecte grillmethode. Grill de cote de boeuf langzaam zodat het gelijkmatig gaart. Dit duurt meestal ongeveer 20-30 minuten, afhankelijk van de dikte.
- Afgrillen: Eindig door het vlees kort aan beide kanten op hoge temperatuur te grillen voor een knapperige korst.
- Rusttijd: Laat de cote de boeuf minstens 10 minuten rusten voordat je het aansnijdt. Dit zorgt ervoor dat de sappen goed in het vlees blijven.

Met deze keuzes ben je verzekerd van een fantastische BBQ-ervaring die je gasten niet snel zullen vergeten. Vergeet niet om de juiste marinades en kruiden te gebruiken om het beste uit ieder stuk vlees te halen! **Voor alle steaks geldt: 50 graden met een kerntemperatuurmeter, voor mooi rosé**

