't Streeckhuys

* proef het verschil *

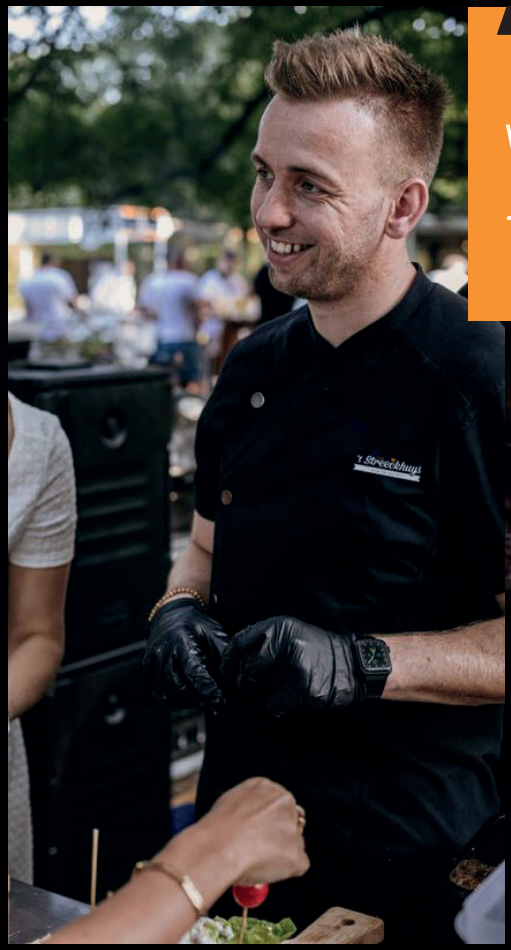
BARBECUE

ASSORTIMENTSOVERZICHT



www.streeckhuys.nl

NIKS ZO AANSTEKELIJK ALS EEN GOEDE BBQ!



> MET ONS KWALITEITS-VLEES IS JOUW BBQ EEN SUCCES, ECHT JE PROEFT HET VERSCHIL!

Ben je een liefhebber van seizoensproducten met een duidelijke herkomst en streekproducten direct van de boerderij? Bij ons kun je lekker en verantwoord inkopen doen!

Goed vlees is volgens ons afkomstig van dieren die een goed leven hebben gehad. Omdat wij kwaliteit belangrijk vinden, bestaat onze veestapel hoofdzakelijk uit runderen van het Blonde d'Aquitaine ras.

Het vlees is van de hoogste kwaliteit; mals, fijndradig en smaakvol.

Achter de winkel hebben wij een grote werkplaats waar wij zelf de runderen en varkens uitbenen en verwerken. Wij hebben dus in principe alles. Mocht je een specifiek stukje vlees willen wat nergens verkrijgbaar is, wij hebben het! Onze ervaren slagers geven hier graag een passend advies bij.

Inspiratie opdoen?
Ontdek de enorme diversiteit van koken met echt vuur bij ons tijdens een van onze BBQ workshops. Op www.streeckhuys.nl/workshops vind je meer informatie en zie je wanneer de eerstvolgende workshop plaatsvindt.

Graag tot ziens in een van onze winkels. Wij staan je graag te woord!

Bart Witteveen


Barbecue
SPECIALS

Rundvlees



Tomahawk
Een lekker stoer stuk Rib-eye met lange rib (zie foto)

T-Bone Steak
Entrecote & runderhaas in één. Gescheiden door een T-vormig bot

Porterhouse steak
Dikker gesneden T-bone steak met een groter stuk runderhaas

Rib-Eye aan stuk
Biefstuk uit de rib van het rund met een beetje vet voor de unieke smaak!

Kalfsrib-eye
Aan stuk. Een botermals stukje vlees!

Picanha
Staartstuk van het rund

Maminha
oftewel Ezeltje, wordt gesneden uit de achtervoet van het rund. Voorzien van een goede marmering en malse structuur

Bavette
Dikke rand vlees uit de flank

Short Ribs
Spare-ribs van het rund

Diamanthaas
Mals stuk vlees uit de voorvoet van het rund

Entrecote
Ook wel de runderlendebiefstuk genoemd. Mals stuk dunne lende zonder zeentjes en vliesjes

Longhaas
Met een lange draad, net als bavette. Het vlees is een werkspier en dus minder mals, maar met erg veel smaak

Onze actuele prijzen kun je vinden op de website



Varkensvlees



Porchetta
Heerlijk gekruide rollade van buikspek

Procureur
Halskarbonade aan een stuk,
ideaal om pulled pork van te maken

Boston Butt
Stuk vlees van de nek en de schouder van het varken, altijd met been

Verse Spare-ribs
Ontvliesd en klaar om naar smaak te marineren, kruiden of rubben!

Hoevehoen



Hele Kip
Hele kip, ideaal om Beer Can Chicken van te maken! Gekruid of ongekruid

Lamsvlees



Lamsrack
De rug van het lam waarbij de rib-been botjes er nog in zitten

Lamsbout
Afkomstig uit de achterbout van het lam. Komt het best tot zijn recht met een langzame garing.

Royale Rollades

Cappacciorollade
Heerlijk Sappige runderrollade gevuld met rucola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitten en parmezaanse kaas.

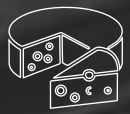
Procureurrollade
Verrassende mooi doorregen rollade gevuld met mosterd, tijm, gedroogde abrikozen en kruiden.







Kaas



Camembert
Frans witschimmelkaasje. De smaak is vol, romig en een tikje pittig. Ideaal om brood of vlees in te dippen

Halloumi
Dé grillkaas bij uitstek. De buitenkant blijft stevig, terwijl de binnenkant smelt en een rijk karakter ontwikkelt

Val-Dieu
Deze halfharde smeuïge Abdijkaas is zacht in de mond en heeft een lichte botersmaak





Geitenkaas met korst
Deze romige kaas is traag gerijpt, wat de smaak pittiger maakt

Cheddar Kaas
De lekkerste smeltkaas voor bijvoorbeeld op uw broodje hamburger!

Vacherin Mont d'Or (seizoen)
De koning van de oven kaasjes! Wie deze kaas niet lekker vindt, mist een aantal smaakpapillen. Meestal klaargemaakt in de oven, maar deze kaas leent zich prima voor de BBQ

Kaasliefhebbers opgelet:

Geef brood, vlees en groenten van de barbecue een extra twist met dit smeuïg grillgezelschap!

Heerlijke warm gegrilde camembert of Vacherin Mont d'Or kan in een handomdraai op de barbecue omgetoverd worden tot een mini fondue. En die burger? Die smaakt nog beter met cheddar on top!

Kaaslekkernijen zijn ook een aanrader om je BBQ samen met een glaasje wijn af te sluiten! De kaasspecialisten van 't Streeckhuys adviseren je graag over de juiste kazen!


Barbecue
PAKKETTEN

Barbecue PAKKETTEN

Ga voor groots!
Bij 't Streeckhuys zijn we natuurlijk gek op hamburgers en worstjes. Maar daarnaast is zoveel meer mogelijk! Steeds meer mensen durven te barbecueën met grote stukken vlees. Steel de show met een American Style BBQ! Wij geven je graag tips met betrekking tot indrukwekkende stukken vlees op de barbecue!

Maak je BBQ compleet
Meteen alles in huis? Maak dan je barbecue compleet met het uitbreidingspakket. Naast kwaliteitsvlees kun je dan ook genieten van onze huisgemaakte salades en koude schotel boordevol rundvlees! Ook is het mogelijk om bij ons een barbecue inclusief gas en borden & bestek bij te huren. Wij bezorgen van dinsdag tot en met zaterdag, bekijk voor ons bezorggebied onze website: www.streeckhuys.nl/bbq



Standaard pakket
5 stuks p.p.

- BBQ worst
- Hamburger
- Kipsaté stokje
- Gemarineerde speklap
- Souvlaki

Werelds pakket
5 stuks p.p.

- Spies Argentina
- Chili burger
- Kreta steak
- Bombay spies
- Duitse Bratwurst

Kinderpakket
4 stuks p.p.

- Kinderspies (spiesje met frikandelletjes en balletjes)
- Mini hamburger
- Kipsaté stokjes
- BBQ worst

Luxe pakket

5 stuks p.p.

- Steak Argentina
- Kalfsspies
- Kalfsburger
- Houthakker steak
- Gemarineerde kipfilet (Hoevehoen)

Uitbreidingspakket



- Koude schotel
- 3 verschillende salades
- Ambachtelijk stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter

Exclusief pakket

5 stuks p.p.

- Superieure ossenhaasspies
- Gemarineerde lamskotelet
- Beefburger
- Varkenshaas Whisky-Black Pepper
- Gemarineerde kalfssteak



BBQ Robuust

+/- 4 personen

- Rib Eye, 2 stuks
- 'Op Hete Kolen' burger, 2 stuks
- Gegaarde spareribs, 500 gram
- Chicken dots, 8 stuks

GroepsBBQ

Onze BBQ-pakketten bevatten 5 flinke stukken vlees per persoon. Bij grotere groepen, vanaf 20 personen, raden wij aan 4 stuks vlees per persoon te tellen. Kies 1 van de pakketten of combineer pakketten met elkaar voor nog meer afwisseling op de barbecue!



ons complete ASSORTIMENT

Onze actuele prijzen kun je vinden op de website

Rundvlees

Black Garlic Steak
Steak Argentina
Rib-eye
Pepper Steak
Gemarineerde Entrecôte
Spies Argentina
Superieure ossenhaasspies

Lekker Burgerlijk

Hamburger, 100% rund
'Op Hete Kolen' burger, 100% rund
Beefburger, 100% rund
Kalfsburger
Uienburger
Doubleganger, 50% oesterzwam
Gegaarde hamburger

Varkensvlees

Kreta steak
Souvlaki
Houthakkersteak
(halskarbonade rollade met spek)
Varkenshaassaté stokje
Varkenshaas whisky-black pepper
Varkenshaasmedaillonspies
(met ontbijtspek)
Gemarineerde speklap
Gegrilde spareribs
BBQ worst
Kinderspies (frikandelletjes en balletjes)

Kalfs- en lamsvlees

Gemarineerde kalfsschnitzel
Kalfsspies
Gemarineerde lamskotelet
Lamsrack

Kip (Hoevehoen)

Oosterse kipfilet
Kerrie kipfilet
Kipsaté stokje
Bombayspies
Drumsticks, vers of gegaard
Kippenbout, vers of gegaard
Kippendotjes, vers of gegaard
Kippendijen, gemarineerd

Vis & Vegetarisch

Zalmsleetje
Garnaalspies
Groentespies
Gevulde paprika
Vegaburger
Groenteschijf
Vegetarische saté
Vegetarische shaslick
Vegetarisch braadworstje
Mediterrane Champignonschaaltje

Salades

Koude schotel
Kip-mango salade
Streecksalade
Bleekselderijsalade
Witteveen salade
Peelsalade
4 seizoenensalade
Fruitsalade

Dry Rubs

Op Hete Kolen burgermix
Spelen met vuur
Geef er de braai aan
Rib uit je lijf
Voor ieder wat grills

Sauzen

Whisky Cocktailsaus
Allioli Knoflooksaus
Smokey Barbecuesaus
Ultieme Burgersaus
Zwarte Truffelmayonaise
Satésaus

Brood

Stokbrood
Loaded plukbrood
Loaded plukbrood XXL
Desem olijf-pesto brood
Kruidenboter

BBQ + Bezorging

Wij bezorgen van dinsdag t/m zaterdag. Bekijk ons bezorggebied op onze site.

Huur BBQ + Gas, incl. schoonmaak	€40,00 / stuk
Huur Borden + Bestek incl. afwas	€1,29 / set
Bezorgen bestelling vanaf €35,-	€6,95
Bezorgen bestelling boven €150,-	Gratis



BESTEL JE BBQ ONLINE

Al onze producten zijn in onze winkels of via de webshop www.streeckhuys.nl te bestellen. Als je voor 17:00 uur een bestelling plaatst, kun je het de volgende dag op komen halen. Ook thuisbezorgen is mogelijk. Bestel alles online vanuit je luie stoel, wij zetten het met liefde voor je klaar!



Het heerlijkste vlees van 't Streeckhuys, bij jou thuis bereid door onze chefs! Onze kamado's en vuurschalen zijn tijdens je feest of evenement een echte eyecatcher! Mooie, duurzame ingrediënten zijn altijd het uitgangspunt voor onze gerechten en BBQ-bites. Daarmee zijn onze barbecues pure beleving. We bieden verschillende concepten aan:

BBQ Bites

Ideaal als je gewoon verder wilt feesten of vergaderen. Onze chefs komen langs met schalen vol lekkers. Iedere bite maken we ter plekke met verse en pure ingrediënten.

BBQ buffet

De chef grillt verschillende BBQ-gerechten in het zicht van de gasten en presenteert deze op een mooi aangekleed buffet aan de barbecue. Alles zelfgemaakt, van verse en pure ingrediënten. De gasten bepalen zelf wat er op of hun bordje komt en komen zo vaak terug als ze willen!

Shared Dining

Samen eten is altijd erg gezellig, maar samen eten delen is nog gezelliger! Bij 'Shared Dining' worden grote schalen, planken en plateaus op tafel geserveerd, vol met heerlijke gerechten!

BBQ diner

De luxe van een prachtig diner gecombineerd met smaak en beleving van de BBQ. Heerlijk tafelen met je gasten terwijl de gerechten voor je uitgeserveerd worden. Het 4, 5 of 6 gangen menu komt volledig van de grill, van voorgerecht tot het dessert. Tot in de puntjes verzorgd naar jouw wens samen te stellen.

Drankarrangement

Naast de overheerlijke gerechten van de BBQ biedt Thuis Op Hete Kolen bijpassende, verfrissende drankarrangementen met alcoholische en non-alcoholische dranken aan. Afhankelijk van jouw wensen kun jij, op basis van ons uitgebreide aanbod, je eigen drankarrangement samenstellen. Eventueel inclusief buffet en koelingen.

Meer informatie?

Wij stellen graag samen met jou een arrangement samen dat past bij de sfeer van het feest of evenement. Mail naar info@streeckhuys.nl en wij nemen contact met je op!








Barbecue
WORKSHOP

Kunnen jouw BBQ skills wel een upgrade gebruiken? Wil je niet alleen maar worstjes omdraaien, maar volwaardige gerechten bereiden op de BBQ? Grote stukken vlees, maar ook smakelijke bijgerechten? Oftewel: ben je klaar voor het echte werk? Schrijf je dan in voor onze BBQ workshop!

Bij onze BBQ workshops leer je onder leiding van gerenommeerde grillmasters de fijne kneepjes van het betere barbecueën. Onder het genot van een drankje bereiden we zelf verschillende heerlijke gerechten die we gezamenlijk eten. Zowel vlees, vis, bijgerechten en desserts komen aan bod! De workshop is voor ieder niveau, zowel voor enthousiaste beginners als semi-professionals. Je kunt ook met groepen terecht en voor bedrijven kunnen programma's op maat gemaakt worden. We laten ons graag inspireren door mooie, seizoensgebonden producten van eigen bodem. Uiteraard kun je jaarrond bij ons terecht, want barbecueën doen we het hele jaar door!



BBQ Workshop

Per Persoon | €89,50

Inclusief:

- De hele avond bier, wijn en fris
- Uitleg over verschillende BBQ technieken
- Diner van hoge kwaliteit
- Gebruik van materialen, ingrediënten en BBQ's
- Digitaal receptenboekje

Meld je direct aan voor de open data die te vinden zijn op www.streeckhuys.nl/workshops of doe een groepsaanvraag (vanaf 15 personen) door te mailen naar info@streeckhuys.nl



't Streeckhuys
proef het verschil

info@streeckhuys.nl
www.streeckhuys.nl

't Streeckhuys Deurne
Haageind 24
5751 BC Deurne
0493 - 782 211

't Streeckhuys Brouwhuis
Brouwhorst 17 - 19
5704 EG Helmond
0492 - 511 469

't Streeckhuys Gemert
Nieuwstraat 47
5421 KN Gemert
0492 - 745 598

't Streeckhuys Asten
Burg. Ruttenplein 10
5721 DX Asten
0493 - 691 464

★ ★ ★

ONLINE BESTELLEN

In één keer alles in huis? Op onze webshop kun je naast het lekkerste vlees ook al ons andere aanbod bestellen. Van vers brood, groente en fruit tot de lekkerste kazen, tapas en delicatessen.

Als je voor 17:00 uur een bestelling plaatst, kun je het de volgende dag op komen halen. Ook thuis-bezorgen is mogelijk. Bestel alles online vanuit je luie stoel, wij zetten het met liefde voor je klaar!

GROEPSBBQ

Ben je aan zet om een BBQ te organiseren voor een grote groep? Regelmatig verzorgen wij complete BBQ's voor groepen tot honderden personen. Wil je niets aan het toeval overlaten? Wij maken het je graag gemakkelijk.

Vertel ons wat voor BBQ-feest jij in gedachten hebt en we denken graag met je mee. Samen zorgen we ervoor dat jouw BBQ een smaakvol succes wordt!