



't Streeckhuys

★ proef het verschil ★

- BBQ CATERING -

Langenaam! - EVEN VOORSTELLEN -

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! Daarmee zijn onze barbecues pure beleving.

Verantwoorde ingrediënten

Mooie, duurzame ingrediënten zijn altijd het uitgangspunt voor onze gerechten en BBQ-bites. Vlees uit eigen slagerij van eigen boerderij! 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, fijnradig en smaakvol. Wij gebruiken alleen dagverse producten, die wij bereiden waar jij en jouw gasten bij zijn.

Mogelijkheden

Wij doen niet aan standaard want iedere gelegenheid is anders. Daarom stellen wij samen met jou een arrangement samen dat past bij de sfeer van het feest of evenement. Op de volgende pagina's vind je voorbeeldarrangementen. Vanzelfsprekend kunnen we hier rekening houden met vegetarische voorkeuren, speciale diëten en allergieën.

Heb je iets te vieren? Schakel dan 't Streeckhuys in voor professionele BBQ catering op locatie. Neem contact op voor de eindeloze mogelijkheden en wie weet staan wij binnenkort bij jou in de tuin te vlammen!

Meer informatie?

Mail je gegevens naar info@streeckhuys.nl en wij nemen contact met u op!



Prijzen zijn inclusief servies, BBQ, voorbereidingskosten, buffetmateriaal, reiskosten en afval/afwas kosten. Exclusief BTW en personeel ter plaatse.

BBQ BITES

Vanaf 30 personen

Deze hapjes zijn ideaal als je gewoon verder wilt feesten of vergaderen want onze chefs komen langs met schalen vol lekkers. Iedere bite maken we ter plekke met verse en pure ingrediënten. Je hebt keuze uit 6 tot 8 BBQ bites, afhankelijk van de groep. Succes met kiezen!

BEEF TATAKI

kort gegrilde diamanthaas met sesam en sojasaus

BEEF PINCHO

spiesje met heerlijke malse biefstuk van de haas met truffel

PORK PINCHO

spiesje met gemarineerde varkenshaas en spek

MOINK BALLS

heerlijk rundergehaktballetje met spek en BBQ-saus

MINI SATÉ

kleintje saté van kippendij met geroosterde uitjes en kroepoek

CHICKEN DOTS

mini drumsticks stevig gekruid en gegrild

BBQ BULLETS

BBQ worst omwikkeld met spek, sweet & spicy gelakt

OP HETE KOLEN BURGER

onze signature burger in mini variant

PULLED WRAP

wrapje met pulled pork, pulled beef of pulled chicken

PITA PORK BELLY

heerlijke buikspek, geserveerd in een mini pitabroodje

BAVETTE BITE

getrancheerde gegrilde bavette met chimichurri

RIBFINGERS

onze heerlijke spareribs per botje

SMOKED SALMON

onze eigengerookte zalm

GAMBA'S

gemarineerde gamba's

✓ QUESADILLA

gegrilde met kaas, tomatensalsa, guacamole en crème fraîche

✓ ZUCCHINI & BRIE

gegrild courgetterolletje gevuld met roombrie



De avond compleet maken? Kies er dan voor om het arrangement uit te breiden met onze heerlijke BBQ desserts! Onze desserts hebben allemaal een unieke BBQ-touch en zorgen voor een heerlijke afsluiting van een geslaagd diner! Zie de mogelijkheden op de extra opties pagina.

- Gezellig SAMEN DELEN -

Bij zowel 'Shared Dining' als 'Buffet' heb je keuze uit 4 of 5 vlees of vis gerechten. Deze gerechten worden geserveerd met salades en vers afgebakken soorten brood met huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenades. Onze arrangementen zijn eventueel uit te breiden met een heerlijk dessert van de BBQ!

SHARED DINING

Vanaf 30 personen

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! Iedereen kan hiervan opscheppen wat hij of zij lekker vindt. Het is niet zo formeel als een uitgeserveerd diner en de sfeer is gezellig en intiem.

BBQ BUFFET

Vanaf 30 personen

De chef grilt 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 hun bordje komt en komen zo vaak terug als ze willen!

Wij hebben bijna alles, heb je iets anders in gedachte dan hieronder beschreven vraag dan naar de mogelijkheden. Het advies is om van elke categorie 1 gerecht te kiezen. Ook hebben we vegetarische alternatieven.

RUND

Tomahawks

Entrecote

Picanha

Bavette

Maminha (Ezeltje)

Rib-eye

Diamanthaas

Op Hete Kolen burgers

VARKEN

Porchetta

Pork rack

Pulled Pork

Procureur rollade

Buikspek low and slow

Spare-ribs

Cheddar Jalapeno worst

KIP

Beer can chicken

Road kill chicken

Kipdijen Cajun

Pulled chicken

VIS

Zalmzijde in brooddeeg

Gegrilde zeebaarsfilet

Gambaspiezen



Onbezorgd - THUIS UIT ETEN -

BBQ DINNER

vanaf 30 personen

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.



- ^{extra} OPTIES -

DESSERTS

Onze desserts hebben allemaal een unieke BBQ-touch en zorgen voor een heerlijke afsluiting van een geslaagd diner!

APPLE CRUMBLE

Bastogne, caramel en slagroom

CHERRY CRUMBLE

Oreo, ijs, slagroom

GEGRILDE ANANAS

Gegrilde met rum geflambeerde ananas met sorbetijs en kokosroom

GEGRILDE BANAAN

met chocolade en bananen rum schuim

S'MORES

biscuit, chocolade en marshmallow



DRANK

vanaf 30 personen

Naast de overheerlijke gerechten van de BBQ biedt 't Streeckhuys 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.



EXTRA

BBQ CHEF

(op elke 20 personen 1 chef)

OVERIG PERSONEEL

BIERTAP

KOELING(EN)

Spelen met Vuur ONZE BBQ WORKSHOPS

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

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

