

Het ontstaan van

### **Barbecue, Catering en Vleesservice van der Wulp**

De zaak bestaat al meer dan 98 jaar, al die jaren heeft kwaliteit, hygiëne en service een belangrijke rol gespeeld.

Medio 1975 kwam de eerste vraag naar BBQ vlees.

Het klaarmaken van verse saté, kip en BBQ worstjes gebeurt in de eigen productieruimte achter de winkel, net zoals het braden van hamburgers en het marinieren van verschillende vleessoorten.

Medio 1995 kwam de eerste vraag naar catering. Het maken van saladeschotels is uitgebreid tot een totaal pakket. Het leveren van stokbroden, kruidenboter, vers fruit, verse vleesproducten en diverse nieuwe producten werden steeds uitgebreider.

Ook kunnen wij uw lunch verzorgen.

Zelfs diverse apparatuur werd aangeschaft om de klanten nog beter van dienst te kunnen zijn, zoals:

- Kolen BBQ's
- Grote en kleine BBQ-platen (Gas)
- Warmhoudpotten
- Chafing dish (warmhoudbakken) met daaronder brandgel
- Sauzenschalen
- Hard plastic borden en staal bestek
- Afruimbakken en bestekbakken
- Servethouders
- Koelboxen

We nemen de afwas ook mee.

Allergenen info:

Onze producten worden gemaakt in een productieruimte waar verschillende allergenen worden verwerkt. Ondanks het nemen van voorzorgsmaatregelen kunnen wij kruisbesmetting met de aanwezige allergenen niet geheel voorkomen.

**Voor een geslaagde barbecue of catering gaat u naar :**

**Barbecue, Catering en Vleesservice van der Wulp**

Wij zijn een ambachtelijk bedrijf en ook in staat uw BBQ feest aan huis te verzorgen.

Als u een feest thuis heeft en u wilt overal vanaf zijn, uitgesloten drank en stoelen, dan komen we bij u langs.

Hij zet alles klaar en gaat voor u allen bakken, ook kunnen wij dit op uw bedrijf doen.

De gemiddelde BBQ of catering duurt 4 uur.

U gebruikt dan 2 kg. Gas.

U kunt ook ons materiaal gebruiken.

#### **Voorwaarde bruikleen:**

Behandel ons materiaal alsof het van uzelf is en gebruik het alleen waarvoor het bestemd is.

Schade of verlies dien te worden vergoed, het gebruik van de materialen is op eigen risico.

Wij verzoeken u om het afgesproken bedrag van de order binnen 48 uur voor datum levering op onze rekening te storten.

Het tijdstip van aanvang doen wij altijd in overleg, vraag gerust eens naar de mogelijkheden.

Grote groepen adviseren wij tijdig te bestellen, het aantal personen 3 dagen van tevoren doorgeven.

Bij grote partijen bakken wij van te voren en zetten het voor u in warmhoudbakken op de BBQ.

Wij staan altijd voor u klaar!!

Barbecue, Catering en vleesservice van der Wulp

Kluivertweg 3

3209 AP Hekelingen

tel.: 0181-639341 / 06-19590593

E-mail: [info@slagerijvanderwulp.nl](mailto:info@slagerijvanderwulp.nl)

[www.slagerijvanderwulp.nl](http://www.slagerijvanderwulp.nl)



## **BBQ, Catering en Vleesservice**



**van der Wulp**



BBQ en Catering neemt een steeds belangrijkere plaats in bij feesten en evenementen.

Neem dan eens contact op met Barbecue , Catering en Vleesservice van der Wulp.

Maak kennis met de vakkundige slager en medewerkers die dag in dag uit zorg dragen voor een prima stukje vlees en vele andere specialiteiten.

|                                          |                                                                                                              |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Voorgegaarde producten:</u></b>    | <b><u>Gemarineerde producten</u></b>                                                                         |
| Barbecueworst (varkens)                  | Spareribs (varkens)                                                                                          |
| Blokjes beenham (varkens)                | Speklapjes (varkens)                                                                                         |
| Hamburger (rund)                         | Filetlapjes (varkens)                                                                                        |
| Kipdrumstick                             | Procureurlapjes (varkens)                                                                                    |
| Spareribs (varkens)                      | Kip op stok                                                                                                  |
| Lange Jan (varkens)                      | Kipfilet                                                                                                     |
| Duitse braadworst (varkens)              | Berner worstjes (met kaas)                                                                                   |
|                                          | Lamskotelet (halve)                                                                                          |
|                                          | Lamsrack                                                                                                     |
| <b><u>Grote stukken vlees (rund)</u></b> | <b><u>Broodassortiment</u></b>                                                                               |
| Picaña                                   | Stokbrood wit gesneden                                                                                       |
| Bavette                                  | Stokbrood bruin gesneden                                                                                     |
| T-bone                                   | Hamburgerbroodje origineel                                                                                   |
| Ribeye                                   | Witte puntbroodjes                                                                                           |
| Tomahawk                                 |                                                                                                              |
| Varkensprocureur uit de been             |                                                                                                              |
| <b><u>Sauzen (bekers 300 cc)</u></b>     | <b><u>Vegetarische producten:</u></b>                                                                        |
| Knoflooksaus                             | Schnitzel                                                                                                    |
| Pinda– satésaus                          | Groenteburger                                                                                                |
| BBQ saus                                 | Vega balletjes                                                                                               |
| Honing Mosterd saus                      | Vega burger                                                                                                  |
| Cocktail saus                            | Groentespies                                                                                                 |
| Emmer Pinda-satésaus 2,5 kg.             | 1 stokje saté                                                                                                |
|                                          | 1 fakkeltje                                                                                                  |
| <b><u>Diverse maaltijden</u></b>         | <b><u>Vers fruit specialiteiten</u></b>                                                                      |
| Diverse stampotten                       | Vers fruitmix schotel (seizoen)                                                                              |
| Diverse soepen                           | Diverse soorten meloen in partjes (Water-, Galia-, Cantarini- en gele meloen) + tros blauwe en witte druiven |

|                                                        |                                                                  |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Spiezen:</u></b>                                 | <b><u>Saladeschotels hand opge-<br/>maakt:</u></b>               |
| Kip saté (3 stokjes)                                   | Rundvlees salade                                                 |
| Kip saté vlees (bulk)                                  | Zalmsalade met verse gerookte zalmfilet                          |
| Varkenshaas saté (3 stokjes)                           | Huzarensalade                                                    |
| Varkenshaas saté (bulk)                                | Kartoffelsalade met spekjes                                      |
| Boeren kipsaté (1 stok)                                | Vissalade (op basis van huzarensalade)                           |
| Schaslik (kip of varkens)                              | Aardappelsalade                                                  |
| Kip Hawaï spies                                        | Pastasalade                                                      |
| Mediterraanse kipspies + zongedroogde tomaatjes 80 gr. | Vegetarische pasta salade                                        |
| Fakkels (varkens)                                      |                                                                  |
| Treppespies (kip met ontbijtspek)                      |                                                                  |
| Zomerspies (runderbiefstuk en olijven)                 |                                                                  |
| Hertenbiefstuk spies                                   |                                                                  |
| <b><u>Vis:</u></b>                                     | <b><u>Groentespecialiteiten</u></b>                              |
| Gemarineerde Tilapia filet in aluminiumfolie           | Gesneden uien (300 gram) voor hamburgers                         |
| Gemarineerde zalmfilet in aluminiumfolie               | Rauwkostmix(wortel, radijs, paprika, sla, komkommer en dressing) |
| Gemarineerde garnalenspies                             |                                                                  |
| Gemarineerde witvis spies                              |                                                                  |

#### Kruidenboter cups 200 gram



#### Van der Wulp Specialiteit in warmhoud pot

Gegaarde kip of varkenssaté met pindasaus in warmhoudpot, keuze 30, 40 of 70 stokjes



Schotel meloen met rauwe ham plus minus 30 partjes

Moeders gebraden snackballetjes a 20 gram van H.O.H.gehakt of rundergehakt in warmhoudbak met diverse sauzen (sweet chilisaus, Extra hot chilisaus, honing-mosterdsaus)

