

Delicio BV

☎ 0341-260800
✉ info@delicio.nl
🌐 www.delicio.nl

Kvk 08072822
BTW NL8104.33.357.B.01
Bank NL96 RABO
013.08.50.357

delicio



kookstudio | catering | bedrijfsuitjes

Barbecue brochure 'Big Meat'.

Wilt u eens wat anders dan de gebruikelijke hamburger, saté en grillworst? Dan is de barbecue 'Big Meat' echt iets voor u. Barbecue Big Meat is grillen 2.0 Met hout-, briket- en houtskool gestookte grill apparatuur maakt onze chefkok voor u ter plekke de meest geweldige barbecue gerechten. Bij Big Meat grilt u niet zelf.

In een aantal gevallen worden de vleesspecialiteiten in de keuken van Delicio voorbereid volgens de methode 'low & slow'. Een langzame garing in onze eigen keuken – tot wel 12 uur toe – om vervolgens op locatie nog een heerlijke grillsmak van open vuur met kruiden en woodchips aan het gerecht te geven.

De gerechten worden gesneden aan het buffet en direct aan uw gasten geserveerd. In combinatie met diverse bijgerechten, salades, sauzen, boters en broodsoorten.

Wij bieden onder andere keuze uit onderstaande vleessoorten. Per soort is het gemiddelde totale gewicht (rauw) vermeld. Tijdens het braden treedt er gewichtsverlies op. In de derde kolom vindt u een gemiddelde van het aantal bereide porties dat uit de vlees specialiteit kan worden gesneden. We gaan dan uit van een portie van 60 gram per persoon, zodat u meerdere specialiteiten kan combineren. Wij adviseren twee á drie soorten 'big meat' in combinatie met 'the perfect burger'.

Vleessoorten	Bruto	Porties	Prijs per portie
Australische bavette	2,25 kg.	30	€ 5,95
Black Angus sukade	2,5 kg.	32	€ 5,95
Friese varkensprocureur 'pulled pork'	2,25 kg.	20	€2,95
IJsselvallei entrecote	2,25 kg.	26	€ 5,95
Kemper landhoen	1,5 kg.	10	€ 4,50
Picanha staartstuk	1,5 kg.	18	€ 5,95
Hele zalmzijde 'pulled salmon'	1,8 kg.	24	€ 4,50
Speenvarken aan het spit	24 kg.	60-100	Dagprijs v.a. € 3,50
The Perfect Burger: 100% gerijpt Iers vlees met een gegrild brioche broodje, huisgemaakte ketchup & diverse toppings.	150 gr. per stuk	1 p.p.	€ 7,50

delício



kookstudio | catering | bedrijfsuitjes

Bijgerechten arrangement 1: € 7,50 p.p.

- Potato wedges salade met zilveruitjes en mosterd dressing.
- Gemengde groene salade met bacon-noten dressing.
- Pofaardappelen met bieslook sourcream en cheddar kaas.
- Drie soorten sauzen.
- Twee soorten boter.
- Broodmand met vers gebakken broodsoorten.

Bijgerechten arrangement 2: € 6,25 p.p.

- Bratkartoffeln: gebakken aardappeltjes met spek en ui.
- Gemengde groene salade met vinaigrette.
- Drie soorten sauzen.
- Twee soorten boter.
- Broodmand met vers gebakken broodsoorten.

Onze 'big meat' specialiteiten worden standaard bereid in een keramische houtskool gestookte smoker. Tegen meerprijs is het mogelijk een American Smoker XL of XXL in te zetten.

Prijsopgave totaal incl. btw. excl. transport.

In dit voorbeeld voor 50 personen. NB: prijzen kunnen enigszins afwijken wegens wisselende stuks gewichten en dagprijzen.

Amerikaanse bavette	2 stuks	€	357,--
Pulled Pork	2 stuks	-	118,--
Pulled Salmon	2 stuks	-	216,--
The Perfect Burger	50 stuks	-	375,--
Bijgerechten arrangement 2	50 personen	-	312,50
Twee smokers incl. brandstof & schoonmaak		-	190,--
Chefkok 1 dagdeel		-	297,--
Borden, bestek, buffettafels		-	150,--
	Totaal	€	2.015,50
	Per persoon ca.	€	40,--

Uiteraard kunt u zelf elke gewenste combinatie maken. Wilt u liever zelf grillen met top kwaliteit ingrediënten? Dat kan ook. Zie onze barbecue brochure.