

Het ontstaan van

Barbecue en Cateringservice Slagerij van der Wulp

De slagerij bestaat al meer dan 96 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
- Warmhoudpotten
- Chafing dish (warmhoudbakken) met daaronder brandgel
- Sauzenschalen
- Hard plastic borden en staal bestek
- Afruimbakken en bestekbakken
- Servethouders

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 :

Slagerij van der Wulp

Wij zijn een ambachtelijke slager 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 komt de slager 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.

Bij grote partijen bakt de slager van te voren en zet het voor u in warmhoudbakken op de BBQ.

Wij staan altijd voor u klaar!!

Barbecue en Catering Service

Slagerij van der Wulp

Kluivertweg 3

3209 AP Hekelingen

tel.: 0181-639341 / 06-42309002

E-mail: info@slagerijvanderwulp.nl

www.slagerijvanderwulp.nl



Barbecue en Cateringservice

Al 96 jaar een vertrouwd adres



De slager neemt een steeds belangrijkere plaats in bij feesten en evenementen waarbij de barbecue en catering centraal staat.

Stap daarom eens binnen bij Barbecue en Cateringservice Slagerij 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.

Op deze lijst ziet u diverse specialiteiten

<u>Voorgegaarde producten;</u>	<u>Gemarineerde producten</u>
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)	Kipkluijfjes
Kipgrillburger	Lamskotelet (halve)
<u>Grote stukken vlees (rund)</u>	Lamsrack
Picañha	<u>Broodassortiment</u>
Bavette	Stokbrood wit gesneden
T-bone	Stokbrood bruin gesneden
Ribeye	Hamburgerbroodje origineel
Tomahawk	Witte bolletjes
<u>Sauzen (bekers 300 cc)</u>	<u>Vegetarische producten;</u>
Knoflooksaus	Schnitzel
Pinda- satésaus	Groenteburger
Piri-piri saus	Vega balletjes
BBQ saus	Vega burger
Honing Mosterd saus	Groentespies
Cocktail saus	1 stokje saté
Emmer Pinda-satésaus 2,5 kg.	1 fakkel
<u>Diverse maaltijden</u>	<u>Vers fruit specialiteiten</u>
Diverse stampotten	Vers fruitmix schotel (seizoen)
Diverse belegde broodjes	Diverse soorten meloen in partjes (Water-, Galia-, Cantan- en Gele meloen)
Diverse soepen	

Spiezen;

Kip saté (3 stokjes)
 Kip saté vlees (bulk)
 Varkenshaas saté (3 stokjes)
 Varkenshaas saté (bulk)
 Boeren kipsaté (1 stok)
 Schaslik (kip of varkens)
 Kip Hawai spies
 Variospies (kip en varkens)
 Fakkels (varkens)
 Treppespies (kip met ontbijt-
 spek)
 Zomerspies (runderbiefstuk en
 olijven)
 Hertenbiefstuk spies

Vis;

Gemarineerde Tilapia filet in
 aluminiumfolie
 Gemarineerde zalmfilet in alu-
 miniumfolie
 Gemarineerde garnalenspies
 Gemarineerde witvis spies

Kruidenboter cups 200 gram



Saladeschotels hand opge- maakt:

Rundvlees salade
 Zalmsalade met gerookte
 zalmfilet
 Huzarensalade
 Kartoffelsalade met spekjes
 Fruitsalade seizoensgebonden
 Vissalade (op basis van huza-
 rensalade)
 Barbecue salade
 Aardappelsalade
 Pastasalade
 Vegetarische pasta salade

Groentespecialiteiten

Gesneden uien (300 gram)
 voor hamburgers
 Rauwkostmix(wortel, radijs,
 paprika, sla, komkommer en
 dressing)

Van der Wulp Specialiteit in warmhoud pot

Gegaarde kip of varkenssate 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)

