

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

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.

<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)	Berner worstjes (met kaas)
Kipgrillburger	Lamskotelet (halve)
	Lamsrack
<u>Grote stukken vlees (rund)</u>	<u>Broodassortiment</u>
Picaña	Stokbrood wit gesneden
Bavette	Stokbrood bruin gesneden
T-bone	Hamburgerbroodje origineel
Ribeye	
Tomahawk	Witte bolletjes
<u>Sauzen (bekers 300 cc)</u>	<u>Vegetarische producten;</u>
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 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) +tros blauwe en witte druiven
Diverse soepen	

<u>Spiezen;</u>	<u>Saladeschotels hand opge- maakt:</u>
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)	Barbecue salade
Kip Hawai spies	Aardappelsalade
Variospies (kip en varkens)	Pastasalade
Fakkels (varkens)	Vegetarische pasta salade
Treppespies (kip met ontbijt- spek)	
Zomerspies (runderbiefstuk en olijven)	
Hertenbiefstuk spies	
<u>Vis:</u>	<u>Groentespecialiteiten</u>
Gemarineerde Tilapia filet in aluminiumfolie	Gesneden uien (300 gram) voor hamburgers
Gemarineerde zalmfilet in alu- miniumfolie	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 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)

