



MEAT-UP

CATERING | EVENTS

FOODBOOK

WAT WIJ DOEN

De barbecues van Meat-Up bieden een ongeëvenaarde beleving. Onze grote, indrukwekkende smokers en barbecues zijn ware eyecatchers. De unieke manier waarop we gerechten bereiden maakt de sfeer van uw catering compleet.

Afhankelijk van de groepsgrootte en het menu arriveren wij twee uur van tevoren om alles op te bouwen en onze barbecues aan te steken. Al onze catering is voorzien van disposable bakjes en biologisch afbreekbaar bestek of aardewerk borden en RVS bestek, en nemen deze ook weer vuil mee terug.

We maken onze marinades, sauzen en kruidenmixen allemaal in eigen keuken. Aangezien we ons vlees, gevogelte en vis zelf marineren en onze salades zelf maken, kunnen we onze menu's vrijwel aan alle dieetwensen aanpassen.

Wij nemen voor de catering zelf onze outdoorkeuken mee zoals werkbladen, tenten en aankleding zodat jullie nergens over hoeft na te denken.



DUURZAAMHEID & KWALITEIT

Bij Meat-Up vormen kwalitatieve en duurzame ingrediënten altijd de basis voor onze verse, huisgemaakte gerechten en BBQ-bites. We grillen, roken en/of slow cooken ze met behulp van hout of houtskool, waardoor de smaak van de ingrediënten een fantastische boost krijgt. Elke houtsoort voegt zijn eigen aroma toe, en door hiermee te variëren geven we vis, vlees en groenten een karakteristieke, pure smaak. We streven er naar om onze ecologische voetafdruk zo laag mogelijk te houden door verantwoord inkopen te doen met lokalen leveranciers en gebruik te maken van biologische afbreekbare producten.

BEREIDING

Onze gerechten en Bite's worden door de pitmasters uitsluitend op hout- en houtskoolgestookte barbecues en smokers bereid. De ingrediënten worden niet voorgegaard maar krijgen rustig de tijd om te garen, wat resulteert in een perfecte smaak en structuur. Soms kan dit proces wel tot 24 uur duren, waarbij tijd een essentieel ingrediënt is.



CATERINGOPTIES

BBQ CATERING

Heerlijke gerechten met verse ingrediënten en altijd volledig verzorgd door onze crew en bereid op een echte hout gestookte smoker.

BURGERBAR

Ambachtelijke burgers gemaakt van de beste ingrediënten zijn een smakvolle traktatie voor uw gasten. Kies uit een scala aan toppings en sauzen om de perfecte burger samen te stellen.

BORREL OP LOCATIE

Klaar om uw borrel op locatie naar een hoger niveau te tillen? Geniet van heerlijke kleine hapjes en zorgeloze service door onze crew.

FINE DINING

Op zoek naar een manier om uw evenement te verheffen tot een buitengewone culinaire reis? Kies voor onze fine dining catering en laat uw gasten genieten van een smakvol avontuur dat alle zintuigen prikkelt.

BURGERS & FRIES

Of u nu een bedrijfsbijeenkomst, verjaardagsfeestje of bruiloft organiseert, onze catering van burgers en frites is altijd een hit.

FOODCOURT FESTIVAL

Wij maken van elke locatie een waar 'mini-festival' en onze crew zorgen voor goede gerechten met een super gave uitstraling.

DE MOGELIJKHEDEN

FESTIVAL STYLE

Bij onze catering worden de gerechten standaard gepresenteerd op prachtig aangeklede buffetten, met een originele uitstraling. Bovendien staan onze medewerkers klaar om de gasten te helpen bij het opscheppen.

WALKING DINNER

Een selectie van onze gerechten of BBQ-bites wordt vanaf dienbladen aan de gasten geserveerd.

FAMILY STYLE & SIT DOWN DINNER

De gasten nemen plaats aan tafels en de gerechten worden op stijlvol opgemaakte borden of schalen aan tafel geserveerd (meerprijs van toepassing).

BUFFETPRESENTATIE

Bij onze buffet catering worden de gerechten standaard gepresenteerd op prachtig aangeklede buffetten, met een originele uitstraling. Bovendien staan onze medewerkers klaar om de gasten te helpen bij het opscheppen.



MEAT Y'ALL BBQ MENU (FESTIVAL MENU)

Pulled Pork Sandwich

Low and slow gegaarde procureur op een brioche broodje met coleslaw en Meat-Up bbq-saus

BBQ Chicken Sandwich

Dry rubbed kippendijen, gerookt en afgegrild met veldsla en ranchsaus

Smokey Ribs

Low and slow gegaarde spare ribs, gemarineerd met Dijonmosterd en onze eigen Meat-rub

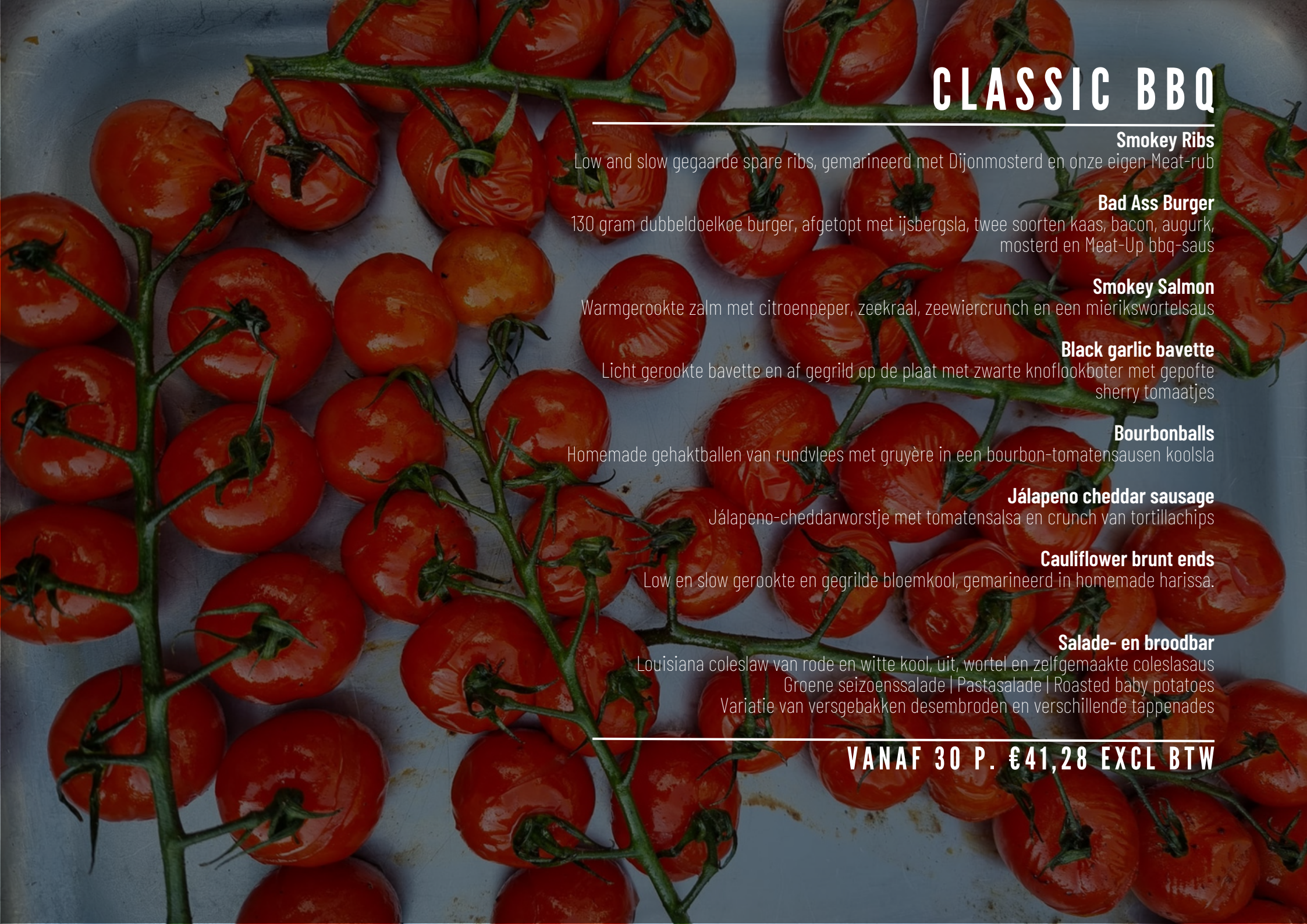
Bad Ass Burger

130 gram dubbeldoelkoe burger, afgetopt met ijsbergsla, twee soorten kaas, bacon, augurk, mosterd en Meat-Up bbq-saus

Salade- en broodbar

Louisiana coleslaw van rode en witte kool, uit, wortel en zelfgemaakte coleslasaus
Groene seizoenssalade
Pastasalade
Roasted baby potatoes
Variatie van versgebakken desembroden en verschillende tapenades

VANAF 30 P. €36,70 EXCL BTW



CLASSIC BBQ

Smokey Ribs

Low and slow gegaarde spare ribs, gemarineerd met Dijonmosterd en onze eigen Meat-rub

Bad Ass Burger

130 gram dubbeldoelkoe burger, afgetopt met ijsbergsla, twee soorten kaas, bacon, augurk, mosterd en Meat-Up bbq-saus

Smokey Salmon

Warmgerookte zalm met citroenpeper, zeekraal, zeewiercrunch en een mierikswortelsaus

Black garlic bavette

Licht gerookte bavette en af gegrild op de plaat met zwarte knoflookboter met gepofte sherry tomaatjes

Bourbonballs

Homemade gehaktballen van rundvlees met gruyère in een bourbon-tomatensausen koolsla

Jálapeno cheddar sausage

Jálapeno-cheddarworstje met tomatensalsa en crunch van tortillachips

Cauliflower brunt ends

Low en slow gerookte en gegrilde bloemkool, gemarineerd in homemade harissa.

Salade- en broodbar

Louisiana coleslaw van rode en witte kool, uit, wortel en zelfgemaakte coleslasaus
Groene seizoenssalade | Pastasalade | Roasted baby potatoes
Variatie van versgebakken desembroden en verschillende tappenades

VANAF 30 P. €41,28 EXCL BTW

PREMIUM BBQ

Bad Ass Burger

130 gram dubbeldoelkoe burger, afgetopt met ijsbergsla, twee soorten kaas, bacon, augurk, mosterd en Meat-Up bbq-saus

Smokey Salmon

Warmgerookte zalm met citroenpeper, zeekraal, zeewiercrunch en een mierikswortelsaus

Black garlic bavette

Licht gerookte bavette en af gegrild op de plaat met zwarte knoflookboter met gepofte sherry tomaatjes

Jálapeno cheddar sausage

Jálapeno-cheddarworstje met tomatensalsa en crunch van tortillachips

Crunchy Pork Belly (bite)

Langzaam gegaarde buikspek met een sticky korst

Bourbonballs

Homemade gehaktballen van rundvlees met Gruyère in een bourbon-tomatensausen koolsla

Knoflookgarnalen

Gegrilde knoflookgarnalen

Cauliflower brunt ends

Low en Slow gerookte en gegrilde bloemkool, gemarineerd in homemade harissa.

Salade- en broodbar

Louisiana coleslaw van rode en witte kool, uit, wortel en zelfgemaakte coleslasaus
Groene seizoenssalade | Pastasalade | Roasted baby potatoes
Variatie van versgebakken desembroden en verschillende tappenades

VANAF 30 P. €44,04 EXCL BTW

BITES

Sweet deeds

Gevulde dadels met camembert, omwikkeld met spek en afgelakt met honing

Smokey Salmon

Warmgerookte zalm met citroenpeper, zeekraal, zeewiercrunch en een mierikswortelsaus

Black garlic bavette

Licht gerookte bavette en af gegrild op de plaat met zwarte knoflookboter met gepofte sherry tomaatjes

Jálapeno cheddar sausage

Jálapeno-cheddarworstje met tomatensalsa en crunch van tortillachips

Garlic Chicken

Gegrilde kipspiesjes gemarineerd in knoflookboter

Bourbonballs

Homemade gehaktballen van rundvlees met gruyère in een bourbon-tomatensausen koolsla

Knoflookgarnalen

Gegrilde knoflookgarnalen

Cauliflower brunt ends

Low en Slow gerookte en gegrilde bloemkool, gemarineerd in homemade harissa.

Salade- en broodbar

Louisiana coleslaw van rode en witte kool, uit, wortel en zelfgemaakte coleslasaus
Groene seizoenssalade | Pastasalade | Roasted baby potatoes Variatie van versgebakken desembroden en verschillende tappenades

PRIJS OP AANVRAAG



DESSERTS

Brownie madness

Brownie met gekarameliseerde marshmallows, chocolade ganache en gesuikerde walnoten

HOLY smokes bread pudding

Vanille bread pudding met bourbon caramel saus, gesuikerde nootjes en bolletje vanille ijs

American fruit cobbler

Homemade cobbler met seizoen fruit, vanillesaus en slagroom ijs

Grilled pineapple

Gegrilde ananas uit de marinade geserveerd met kokosmascarpone, munt en koek crumble

S'mores bouw pakket

Karamelliseer je eigen marshmallow, stop hem tussen een koekje en dip hem even goed tussen de chocolade

**PRIJZEN VANAF €6,50 PER DESSERT EN €12,50 VOOR
EEN UITGEBREID DESSERTBUFFET MET VOLOP KEUZE.**

BURGERBAR & BURGERS AND FRIES

Pulled Pork Burger

Low and slow gegaarde procureur op een brioche broodje met bacon, augurk, coleslaw en Meat Up bbq-saus

Bad Ass Burger

130 gram dubbeldoelkoe burger, afgetopt met ijsbergsla, twee soorten kaas, bacon, augurk, mosterd en Meat-Up bbq-saus

Barbarian burger

130 gram burger van 100% rundvlees van de Dubbeldoelkoe, deze wordt afgetopt met emmentaler, gegrilde champignons & rode ui, bacon, tijm en truffelsaus.

Tex-Mex Burger

130 gram dubbeldoelkoe burger, afgetopt met cheddar, ingelegde jalapeno & rode ui, nacho's, groene chiliroomsaus en chipotle.

Big Twin Burger

130 gram dubbeldoelkoe burger, afgetopt met Pulled pork, ijsbergsla, twee soorten kaas, bacon, augurk, mosterd en Meat-Up bbq-saus

Burgers & Frites is een zeer toegankelijk concept zonder al te veel tierelantijntjes. Onze pitmasters komen standaard één uur langs om hamburgers van restaurantkwaliteit te bereiden op een smoker, en serveren deze samen met biologische friet.

PRIJS OP AANVRAAG

ASSORTIMENT

Frisdranken:

Assortiment A-merk frisdranken en alcoholvrij-bier.

Wijn en bier:

Een variatie van A-merk bieren of speciaal bieren zodat iedereen zijn favoriete pilsner kan kiezen en een uitgebreid wijnessortiment

Koffie en Thee:

Versgezette koffie en volop keuze uit zelf te zetten thee

PRESENTATIE

Bij ons buffetstijlarrangement zetten we een "serve-yourself" drankbuffet op, zodat gasten zichzelf kunnen bedienen zonder te hoeven wachten. Voor het family style diner plaatsen we de flessen op tafel of schenken we voor de gasten in. Wij zorgen niet alleen voor de drank, maar ook voor de glazen, het ijs en garnituur.

DE PRIJS VAN HET DRANKARRANGEMENT IS AFHANKELIJK VAN DE DUUR EN SAMENSTELLING ERVAN, EN WORDT DAAROM OP AANVRAAG VERSTREKT.

DRANK- ARRANGEMENT

Meat-Up biedt naast onze overheerlijke BBQ-gerechten ook passende en verfrissende drankarrangementen aan, zowel met alcoholische als non-alcoholische opties. Alle dranken worden geserveerd in stoere zinken teilen, gevuld met ijs, op onze eigen robuuste buffetten, waarbij uiteraard ons team aanwezig is om te helpen.