

# Over mij



Ik ben Maickel Bouw trotse eigenaar van deze foodtruck. In deze foodtruck maak ik voor u en uw gasten heerlijke vers afgebakken broodjes met verschillende soorten warm vlees en een frisse coleslaw.

In 2019 ben ik gestart met mijn droom om met mijn eigen bedrijf te beginnen. Ik werkte toen nog als productontwikkelaar bij Slow Food Masters. Slow Food Masters is een vleesverwerkingsbedrijf dat gespecialiseerd is in vleesproducten dat op een traditionele Amerikaanse manier gerookt zijn. Ik sta 100% achter deze kwaliteit en daarom verwerk ik deze producten in mijn foodtruck. Vanaf Januari 2022 ben ik gestopt bij Slow Food Masters om mezelf volledig te richten op mijn foodtruck en mensen blij maken met mijn producten.



# Broodjes



In samenwerking met onze lokale bakker, Bakker van de Ven heb ik mijn eigen broodjes ontwikkeld. Doordat de broodjes extra lang zijn gerezen zijn ze heel erg luchtig. Het broodje wordt voor u vers afgebakken op een dubbele steengrill. De steengrill zorgt ervoor dat de buitenkant van het broodje licht knapperig gebakken wordt en de binnenkant lekker zacht en warm wordt.



# Assortiment



## Broodje Smokey Chicken

"Low en Slow gesmoked" zijn de termen die perfect passen bij de smokey chicken. De kippendijen worden 24 uur gemarineerd met een rustiek kruidenpakket. Daarna worden ze op een lage temperatuur ongeveer 4 uur gerookt op de traditionele manier in een authentieke Amerikaanse smoker met appelhout.



## Broodje Pulled Pork

"Low en Slow gesmoked" zijn de termen die perfect passen bij pulled pork. De varkensschouders worden 24 uur gemarineerd met een rustiek kruidenpakket. Daarna worden ze op een lage temperatuur tot 13 uur lang gerookt op traditionele manier in een authentieke Amerikaanse smoker met appelhout. Na het garen wordt het vlees uit elkaar getrokken zodat je de echte pulled pork krijgt.



## Broodje Chicken Teriyaki

Zacht gegaarde kippendijen met een zoete Japanse Teriyaki saus.



# Assortiment



## **Broodje truffel chicken**

Zacht gegaarde kippendijen met romige truffelmayonaise.



## **Broodje Kip Sate**

Zacht gegaarde kippendijen met sate saus en gefrituurde uitjes



## **Broodje Kebab**

Gebraden Kipkebab.



## **Broodje Kip Curry**

Gegrilde kippendijen met een zachte kerrie marinade.



# Assortiment



## Broodje Kip Pesto

Gegrilde kippendijen met een groene romige pesto.



## Broodje Kip Tikka

Gegrilde kippendijen met licht pikante tikka masala kruiden.



## Broodje Kipshoarma

Gegrilde kippendijen met de shoarmakruiden.



## Broodje Black Pepper Chicken

Zacht gegaarde kippendijen met een pikante zwarte peper saus



# Assortiment



## Broodje Babi Pangang

Zacht gegaard varkensvlees met een zoet/zure en licht pikante saus.



## Broodje Beef Teriyaki

Zacht gegaard rundvlees met een zoete Japanse Teriyaki saus.



## Broodje Pulled Beef

"Low en Slow gesmoked" zijn de termen die perfect passen bij pulled beef. De rundernekken worden 24 uur gemarineerd met een rustiek kruidenpakket en vervolgens op traditionele Amerikaanse manier gerookt op appelhout



## Broodje Sour Sweet Chicken

Zacht gegaarde kippendijen met een zoet/zure saus



# Assortiment



## **Broodje Lemon Chili Chicken**

Zacht gegaarde kippendijen met een fris pikante citroen chili saus



## **Broodje Chicken Tandoori**

Zacht gegaarde kippendijen met frisse en kruidige pasta



## **Broodje Sweet Curry Chicken**

Zacht gegaarde kippendijen met een zoete kerrie saus



# Assortiment



## Vegan Smoked Jackfruit

Jackfruit is een vrucht uit zuid-oost azie. Hier groeit deze vrucht die wel tot 40kg kan wegen gewoon langs de weg. Deze vrucht wordt op appelhout gerookt net zoals de low en slow producten. Door de structuur van het vruchtvlees en de manier van roken is dit een hele mooi vervanger van vlees.



## Voor de kleintjes

Ambachtelijk brabantse worstenbroodje van de lokale bakker.



# Assortiment



## Sauzen

Smokey cocktail saus

Zachte romige saus met een vleugje rook

Smokey barbecue saus

Zoete gerookte barbecue saus

Spicy cocktail saus

Romige pittige saus voor de echte liefhebbers

Huisgemaakte knoflooksaus



## Coleslaw

Bij alle broodjes zit een frisse verse coleslaw. Dit is perfect aanvulling voor de broodjes.

## Allergieën of bijzondere eetwensen

Heeft u of een van uw gasten een bijzondere eetwens of een allergie, vermeld dit dan even, dan zorgen wij ervoor dat wij een lekker alternatief hebben.

# Arrangementen



## Arrangement 1

1 broodje per persoon, u kunt uit vier verschillende broodjes kiezen uit het assortiment. Wij zorgen dat we voldoende van deze 4 soorten bij ons hebben. Iedereen kan vervolgens bij de truck bestellen wat ze graag lusten. Iedereen kan 1 broodje kiezen.



## Arrangement 2

Onbeperkt kleine broodjes, u kunt uit vier verschillende broodjes kiezen uit het assortiment. De broodjes worden allemaal ambachtelijk gemaakt, hierdoor ontstaan er ook kleinere broodjes. Met deze kleine broodjes kunnen uw gasten nog meer genieten van verschillende broodjes.



## Iets anders?

Heeft u zelf iets anders in gedachten? geef dit dan aan dan kunnen we samen kijken naar een passende oplossing voor uw feestje.