



MEAT @THE BAR



STOER. AMBACHTELIJK. ROBUUST.

In 2014 begon Milko Schuller, een ervaren slager met een enorme passie voor de BBQ. Met zijn foodtruck 'Meat at the Bar' stak hij het traditionele slagersambacht in een nieuw jasje.

FOODTRUCKS Inmiddels voorzien wij binnen Nederland en de EU met onze foodtrucks de bezoekers van food-, dance- en andere evenementen van onze specialiteiten. De foodtrucks zijn met de hand op maat gemaakt, origineel en

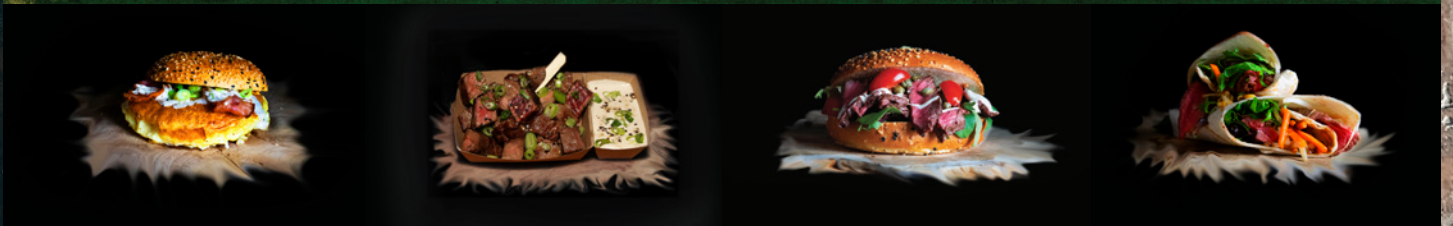
authentiek, van hoogwaardige kwaliteit en hebben een robuuste uitstraling. Op keramische grills worden de lekkerste en meest malse vleesproducten a la minute (live cooking) op talloze evenementen in zowel binnen als buitenland bereid. De trucks zijn volledig HACCP gecertificeerd en voldoen aan alle veiligheidseisen.

VRIJE UITLOOP Wij werken met vlees van Zuid-Duitse Simenthaler runderen, die met zorg zijn uitgekozen. Vrije uitloop runderen

met veel bewegingsruimte en een goed leven. Dit proef je! Daarnaast werken wij uitsluitend met broodproducten van ambachtelijke bakkerijen.

FINALIST 24 KITCHEN AWARD En na een lange hevige strijd om de alom bekende 24 Kitchen Award voor beste foodtruck van Nederland, zijn wij na een strenge selectie finalist 2018 geworden.

DAAR ZIJN WIJ SUPER TROTS OP!



REFERENTIES



hello festival



INFO@MEATATTHEBAR.NL



WWW.MEATATTHEBAR.NL