



BBQ MENU 2025





BASIC BACKYARD BBQ



4 stuks vlees

- kippendij piripiri
- grillworst
- speklap
- saté spies

2 bijgerechten

Stokbrood met smeersels

Op elke gewenste locatie

Vrienden en familie rond een knisperende grill, terwijl de pittige kippendij Piri-Piri, goudbruine grillworst, knapperige speklap en glanzende saté-spiesen hun mooiste geuren verspreiden. Naast het vuur staan een frisse seizoenssalade, geroosterde groentemix én vers stokbrood met romige kruidenboter en intense tapenade klaar. Dit betaalbare menu is ons goedkoopste, volledig verzorgd met servies op elke gewenste locatie.

Controleer jouw datum vandaag nog en geniet zonder zorgen van een onvergetelijke BBQ-ervaring!

€29,90 P.P.

21-35 personen
€27,90 p.p.

36-50 personen
€25,90 p.p.

51+ personen
€23,90 p.p.

CLASSIC SIGNATURE BBQ



Broodje Pulled pork

4 stuks vlees:

- garnalenspies
- kippendij filet
- varkenslendelapje
- ossenhaasspies

3 bijgerechten

Op elke gewenste locatie

De geur van langzaam gegaarde Pulled Pork je verwelkomt. Het broodje valt uit elkaar van sappigheid en zachte kruiden, terwijl vlak daarachter de garnalenspiesjes knisperen met een zilte, pittige bite. De kippendijfilets blijven vol sappigheid, de varkenslendelapjes glimmen goudbruin en de ossenhaasspiesjes smelten bijna op je tong met hun rijke, boterzachte smaak.

Ernaast prijken drie kleurrijke bijgerechten: romige coleslaw voor frisheid, zoete gegrilde maïssalade en een gerookte aardappelsalade vol zomergevoel. En het mooiste? Dit smaakfeest bouwt zich op waar jij wilt, van achtertuin tot kantoorpand, zonder gedoe!

€35,90 P.P.

21-35 personen
€33,90 p.p.

36-50 personen
€31,90 p.p.

51+ personen
€29,90 p.p.



FISHLOVERS BBQ



4 stuks vis en vlees:

- aziatische zalm
- garnalenspies
- blacktiger met chimichiri
- bavetrolade met ansjovis

Gegrilde groente

3 bijgerechten

Op elke gewenste locatie



Laat je meenemen op een smaakexpeditie langs zee en vuur: Aziatische zalm glijdt glanzend van de grill, garnalenspiesen knappen in pittige rokerigheid. Black Tiger-garnalen zwiepen in chimichurri die knettert van kruiden, terwijl bavetrolade met ansjovis zich in rijke umami hult. Tussen deze hoofdrolspelers schitteren gegrilde groenten als kleurrijk decor.

Kies drie bijgerechten zoals mexicaanse maissalade, couscous, romige coleslaw en gerookte aardappelsalade, schrijven de bijpassende hoofdstukken. Het decor? Jouw achtertuin, het strand of kantoor. Klaar voor dit zintuigenavontuur? Waar jij wilt, zetten wij dit smaakcircus neer.

€45,90 P.P.

21-35 personen
€43,90 p.p.

36-50 personen
€41,90 p.p.

51+ personen
€39,90 p.p.

STEAKLOVERS BBQ



4 stuks vlees:

- picanha Steaks
- ribeyeroast (low & slow)
- bavetrolade (italiaans)
- procureurlapje

Gegrilde groente

3 bijgerechten

Op elke gewenste locatie



Eerst proef je de robuuste Picanha-steaks, malse runderranden vol Zuid-Amerikaanse flair. Dan glijdt de ribeyeroast van urenlang low & slow garen bijna van het bot, boordevol diepe rooksmaak. De Italiaanse bavetrolade volgt, doordrenkt met mediterrane kruiden, en het procureurlapje sluit af met zijdezachte rondsmaak en een vleugje nostalgie.

Daartegenover schitteren kleurrijke, gegrilde groenten en drie kies 3 bijgerechten die elk gerecht een frisse draai geven. En het mooiste? Dit smaakavontuur vindt plaats waar jij maar wilt.

€45,90 P.P.

21-35 personen
€43,90 p.p.

36-50 personen
€41,90 p.p.

51+ personen
€39,90 p.p.

BIJGERECHTEN



- Backed Beans - Texas bbq style** Wittebonen met langzaam gegaard buikspek
- Gerookte aardappelsalade** Gerookte krielaardappels met frisse dressing
- Zoete aardappel met Sourcream** Gepofte zoete aardappel met Smakelijke sourcream
- Flammkuche met Pulled chicken** Langzaam gegaarde kip op een knapperige bodem
- Classic coleslaw** Texas' stijl soleslaw met friszoete dressing
- Mexicaanse maissalade** Mais met feta en frisse dressing
- Tomaten salsalade** Frisse tomaten salsa
- Rundvlees salade** Standaard rundvlees salade
- Stokbrood met kruidenboter** Klassieker, die niet mocht ontbreken toch? ;)



LIEVER IETS ANDERS?



Zie je niet wat je zoekt? Geen probleem!

Ik maak aan de lopende band menu's op maat.

Neem vrijblijvend contact met ons op en we creëren een menu op maat, helemaal afgestemd op jouw wensen. Waar je het ook wilt—wij maken van jouw BBQ-ervaring een onvergetelijk feest.

MEALY BBQ

info@mealybbq.com
06 36 36 40 89

