

MR. FOODTRUCK
Magazine

Ons verhaal

Hoogwaardige, duurzame ingrediënten staan centraal in onze verse, ambachtelijke gerechten en BBQ-specialiteiten. Door te roken en grillen op houtskool tillen we de smaakbeleving van deze zorgvuldig geselecteerde ingrediënten naar een hoger niveau.

De mogelijkheden zijn eindeloos. Ontdek in dit online magazine onze uitgebreide selectie aan menu's, gerechten en smaakvolle BBQ-bites.

Waarom wij?

- Bijzondere gerechten en een sfeer verhogende presentatie.
- Gebruik van kwalitatieve, eerlijke ingrediënten met aandacht voor duurzaamheid.
- Mogelijkheden voor zowel kleine exclusieve catering als grote partijen en evenementen.
- Fullservice concept met ervaren chef-koks en verhuurservice.

Wat we doen?

BBQ catering voor particulieren, bedrijven, bruiloften en jubileums.

De menu's van Mr. Foodtruck zijn met zorg samengesteld en bieden een verrassende selectie van huisgemaakte gerechten die gegarandeerd in de smaak vallen. Hebben jouw gasten specifieke wensen of allergieën? Wij denken graag met je mee en zorgen voor een culinaire ervaring op maat.

BARBEQUE

ARRANGEMENT - MR. FOODTRUCK



VOORGERECHT

Dips met brood of nacho's € 4,50

Keuze uit: Cheeseburger bacon dip, Italian pulled chicken dip, Buffalo chicken dip of Cowboy nacho dip

Broodbuffet € 2,50

Vers afgebakken breekbrood met aioli, tapenade, kruidenboter en pesto.

Salades €2.50

Keuze uit: Ceasar salade, Coleslaw, Groene of rode Italiaanse salade.

Huisgemaakte soep € 4.75

Huisgemaakte soepen met een keuze uit: Groentesoep, tomatensoep, kippensoep en champignonsoep.

STYLE

Buffetpresentatie | De gerechten worden bij onze catering standaard op mooie en origineel aangeklede buffetten gepresenteerd. We assisteren de gasten met opscheppen.

Walking dinner | Een selectie van onze gerechten wordt vanuit onze foodtruck aan je gasten geserveerd.

Family Style | De gerechten worden op stijlvolle schalen aan tafel geserveerd



VERHUUR OP AANVRAAG

Servies en bestek

Stoelen en tafels

(Terras) verwarming

Spellen

HOOFDGERECHT

Mr. Burger € 11.95

Hamburgers van 100% rundvlees met gekarameliseerde ui, paprika en een kruidige saus

Kippendijen € 11.95

Gekruide kippenijen van scharrelkippen geserveerd met een frisse Ranch-saus.

Quesadilla €11.50

Wraps met kipfilet, gebakken paprika, ui, crème fraîche en heel veel kaas.

Heet gerookte zalm € 13.50

Warm gerookte zalmzuides met citroen-peperkruiden. geserveerd met citroen.

Pulled pork € 9.95

Traag gegaarde varkensschouders met een smokey BBQ saus geserveerd op een broodje.

Gegrilde Rib-Eye met maïs € 19.75

Gegrilde medium ribeye geserveerd met mexicaanse maïs elotes.

Spareribs € 17.50

Traag gegaarde ribben met een BBQ Rub en geserveerd met BBQ saus.

Beenham € 8.50

Warme beenham met honingmosterd saus geserveerd op een broodje.

BIJGERECHT

Verse patat € 3.50

Gebakken krieltjes € 2.95

Gehaktballetjes € 1.75

Onze samengestelde menu's

BBQ Classic Menu

WARME GERECHTEN: Incl. verse patat

Mr. Burger

Hamburgers van 100% rundvlees met gekarameliseerde ui, paprika en chilimayo

Texas chicken:

Gekruide en romige kippendijen van scharrelkippen geserveerd met een frisse ranch-saus.

Luxe braadworsten

Luxe kipworsten van de smoker. Geserveerd op een broodje met gebakken paprika en gekarameliseerde ui.

Pulled pork

Traag gegaarde varkensschouders met een smokey BBQ saus geserveerd op een broodje.

SALADES & BROOD

Ceaser Salade:

Rijkgevulde salade met croutons, ei, pulled chicken, zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en caesar dressing.

Coleslaw:

Witte kool, rode kool, wortel en rode ui. Afgemaakt met honing.

Broodbuffet:

Assortiment vers afgebakken breekbrood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades

€32,- p.p.

(exclusief BTW en vaste kosten)

MR
Foodtruck
Barbecue | Grill | Buffet | Borrel

BBQ PREMIUM MENU

WARME GERECHTEN: Incl. verse patat

Black Angus burger

Burger van 100% Black Angus beef met tartaarsaus en een gegrild broodje.

Quesadilla's

Wraps met kipfilet, gebakken paprika, ui, crème fraîche en heel veel kaas.

Gegrilde gamba's

Gegrilde gamba's gemarineerd met een verfijnde mix van knoflook, verse kruiden en een vleugje citrus.

Spareribs

Traag gegaarde ribben met een BBQ Rub en gerookte BBQ saus.

SALADES, DIPS & BROOD

Caesar Salade:

Rijkgevulde salade met croutons, ei, pulled chicken, zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en caesar dressing.

Cheeseburger bacon dip:

Een cheeseburger bacon dip geserveerd met stokbrood.

Broodbuffet:

Assortiment vers afgebakken breekbrood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades

€37,- p.p.

(exclusief BTW en vaste kosten)

MR
Foodtruck

Barbecue | Grill | Buffet | Borrel

GRAND SMOKE MENU

WARME GERECHTEN: Incl. verse patat

Ribeye

Gegrilde medium ribeye geserveerd met mexicaanse mais elotes.

Texas chicken:

Gekruide en romige kippendijen van scharrelkippen geserveerd met een frisse ranch-saus.

Warm gerookte zalmfilet

Warm gerookte zalmzuides met citroen-peperkruiden. geserveerd met citroen.

Spareribs

Traag gegaarde ribben met een BBQ Rub en gerookte BBQ saus.

SALADES, DIPS & BROOD

Caesar Salade:

Rijkgevulde salade met croutons, ei, pulled chicken, zongedroogde tomaat, parmezaanse kaas en caesar dressing.

Buffalo chicken dip:

Nacho dip met pulled chicken, tomatensalsa en heel veel kaas. Geserveerd met nacho's

Broodbuffet:

Assortiment vers afgebakken breekbrood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades

€53,- p.p.

(exclusief BTW en vaste kosten)

DRANK ARRANGEMENT

Wijn en bier

Rode en witte wijnen naar keuze en een variatie aan bieren zodat iedereen zijn favoriete pilsner uit kan kiezen.

Frisdranken:

Assortiment frisdranken en alcoholvrij bier

Koffie en thee:

Versgezette koffie en volop keuze uit zelf te zetten thee.

Tap met vers fruit:

Een tap gevuld met ijskoud water en vers fruit.

We bouwen op locatie een zelfbediening bar op zodat de gasten niet in de rij hoeven te gaan staan. Mr. Foodtruck verzorgt naast de drank ook de bekers, het ijs en de decoratie. Complete ontzorging. Het enige wat je nog hoeft te doen is genieten.

Prijs op aanvraag

(exclusief BTW en vaste kosten)

MR
Foodtruck

Barbecue | Grill | Buffet | Borrel

BELANGRIJKE PUNTEN

Benodigheden:

Voor het plaatsen van de BBQ en buffetten hebben wij een minimale standplaats van 10x4 meter nodig waarbij de barbecue buiten staat. Bij sommige bereidingen hebben we ook een 1x 220 volt en toegang tot stromend kraanwater nodig. Is dit niet op uw locatie aanwezig? Dan zoeken we samen een oplossing.

Bereikbaarheid:

De foodtrucks dienen met de bus op de exacte locatie geplaatst te kunnen worden. De bus en foodtruck zijn samen 8 meter lang. Smalle bochten, obstakels e.d. maken het lastiger om de foodtruck te verplaatsen.

Dieetwensen en restricties:

Voor gasten met een vegetarische of veganistische of een andere specifieke dieetvoorkeuren en gasten met een voedselallergie verzorgen wij smakelijke alternatieve gerechten. Mits het uiterlijk 7 dagen voor het evenement wordt doorgegeven.

Algemene Voorwaarden:

Op al onze diensten zijn algemene voorwaarden van toepassing. Bekijk de Voorwaarden op onze website.



CONTACT:

Hebben we je aandacht getrokken en ben je benieuwd wat Mr. Foodtruck voor jou kan betekenen? Neem dan vrijblijvend contact met ons op via:

Tel: 0631264287

Email: info@mrfoodtruck.nl

Website: www.mrfoodtruck.nl

!! Via de website is het mogelijk om een evenement samen te stellen en een contact formulier in te vullen!

KvK: 82933995

BTW: NL003759101B18

— MR —
Foodtruck

Barbecue | Grill | Buffet | Borrel