

**Live cooking on location 2024**



**DeBaes**  
**VD BBQ**

**LIVE COOKING BBQ BROCHURE**



# ABOUT US

**De geur en het geluid van sissend vlees op een loeiwarme grill.  
Zoete rook van kersenhout walmend over verse zalm en stevige groenten.  
IJskoud bier en een botervette Chardonnay.**

## **No nonsense BBQ....**

**DeBaes van de BBQ zet zich volledig in om een onvergetelijke BBQ-smaakbeleving te garanderen.  
Wij delen onze passie achter de grill & bar op uw tuinfeest, bijeenkomst of evenement.  
Wij hebben alles in huis om uw BBQ-catering tot een groot succes te maken.**

## **Historie / DMCS / DBVDBBQ**

**In het credo van DeMaes Cateringservice in Veenendaal staat het woord 'service' met gouden letters geschreven.  
Al 26 jaar krijgen wij het vertrouwen van onze gasten. Wij zijn niet voor niets een begrip voor catering in  
Veenendaal, catering in Ede en de omgeving. Ook voor al uw feesten, partijen en evenementen.  
Zelfs voor aankleding, tafels en partytenten kunt u bij ons terecht.**

**'24**

**Dick van der Maas en Sven van Bellen presenteren met gepaste trots: DEBAES VAN DE BBQ.  
Een concept gebaseerd op smaak, service & beleving bij u op locatie.  
Samen duiken we dieper in de wereld van de barbecue en brengen  
we een ervaring die verder gaat dan het roosteren van vlees.**



**DeBaes  
VD BBQ**





# WHY?

## **Passie & Expertise**

Meer dan alleen een cateringservice, wij zijn echte liefhebbers van het barbecue-ambacht. Onze expertise garandeert een verslavende smaakbeleving waar je geen genoeg van zult krijgen.

## **Duurzame Keuzes**

We maken gebruik van lokale ingrediënten. Onze toewijding aan de planeet is even sterk als onze toewijding aan smaak.

## **Volledige Service**

Naast het leveren van heerlijke gerechten, bieden we een breed scala aan diensten om uw evenement vlekkeloos te laten verlopen. Van planning tot uitvoering.

## **Hoogwaardige Materialen**

**Onze verhuurservice biedt alles wat jij nodig hebt voor jouw evenement**

- Professionele BBQ-sets en rokers
- Luxe tenten en paviljoens voor buitenfeesten
- Servies en bestek
- Passende tafeldecoratie en verlichting
- Comfortabele stoelen en tafels
- Biertafels

En nog veel meer...

## **Persoonlijke Aanpak**

Wij realiseren uw wensen en passen onze diensten daarop aan om een unieke en persoonlijke ervaring te creëren.

## **Veiligheid & Hygiëne**

Ons team is getraind om de hoogste normen van veiligheid en hygiëne te handhaven, zodat u met een gerust hart kunt genieten.

## **Flexibiliteit**

Of u nu een intiem tuinfeest plant of een groot evenement, wij zijn flexibel en kunnen onze diensten aanpassen aan elke situatie en afhankelijk van uw budget.

## **Innovatie:**

Met "DeBaes van de BBQ" brengen we steeds nieuwe, opwindende en innovatieve barbecue-technieken en smaken naar de tafel.



**DeBaes**  
**VD BBQ**





DeBaes  
VD BBQ

# LIVE COOKING

## Een korte uitleg

Samen met u wordt er gekozen voor het best passende menu voor uw avond. Optioneel met bijpassende wijnen of speciaalbieren. (0,0 ook mogelijk)

Wij maken gebruik van uw buitenkeuken of nemen die van ons mee.

Per gerecht passen we de meest passende methode van presentatie toe.

Onder andere:

### PRIVATE DINER STYLE

Elke ronde wordt klassiek per persoon uitgeserveerd aan tafel. Indien wenselijk met uitleg over het product / techniek / garig en bijlages.

### PLATTER STYLE

Gerechten worden geserveerd op grote schalen of plateaus, die worden gedeeld door de gasten aan een tafel. Dit bevordert een gezellige, gemeenschappelijke sfeer en zorgt ervoor dat iedereen van alles een beetje kan proeven.

### VERS VAN HET MES

Aan tafel portioneren we grotere stukken vlees / vis / groentes. Wenselijk met uitleg over het product / techniek / garig en bijlages.

Borden // bestek // glaswerk // tafels & stoelen (hoog of laag) worden in overleg verzorgd en gereinigd.

Liever dat uw gasten rouleren?

Het ook mogelijk buffet style vanaf een uitgiftepunt te serveren.



*Keuze vd chef*

# SEASON MENU

+ Optioneel met bijpassende wijnen of speciaalbieren

**Vitello tonnato Amuse // Caprese Amuse**

*+ Prosecco extra dry Italië // Zachte pilsner uit flut*

**Carpaccio van koudgerookte biet, geitenkaas, hazelnoot en chip**

*+ Lugana Italië // Blondbier*

**Warmgerookte zalm op toast met citroen-mosterd beslag**

*+ Chardonnay California // Blondbier*

**Zoete puntpaprika gevuld met room, omwikkeld met spek**

*+ Primitivo Puglia Italië // Dubbel*

**Bavette op spies of Ribeye met chimichurri en gegrilde groentes**

*+ Barbanera Italië // Trippel karmeliet*

**Geflambeerde ananas op American style Pancake  
of  
BBQ Apple Crumble**

De tafel wordt verder gevuld met:

**Rustiek brood // Seizoensdip en smearsels // Frisse salade parade**

Ideaal 6 tot 20 personen - Wij werken altijd op offertebasis aansluitend op uw budget.  
Zie onze algemene brochure voor reguliere BBQ arrangementen & grote groepen

 **DeBaes**  
VD **BBQ**

*Allergieën // dieetwensen e.d. in overleg...*



# CLASSIC BBQ vanaf 20 personen

We maken een selectie uit de volgende smaaksensaties

- **Kippendijsateh**  
Malse Kippendij licht zoet gemarineerd geserveerd met sate saus, kroepoek en lenteui.
- **Ribeye aan stuk**  
Hele Ribeye sous-vide gegaard en tot perfectie gegrild op houtskool geserveerd met tijm en hele dikke zoutvlokken (op aanvraag is caveman style of flambadou garing mogelijk).
- **Zalmzijde**  
Warmgerookte zalmzijde met citroen chipotle drizzle en toast.
- **BURGERS**  
100gr runderburger met brioche of stevige bol incl. alle groentes / sla / augurk en sausen.
- **Smokey sausage**  
Dikke Worst van de BBQ, varkensvlees.
- **Lende Steak**  
Één van de mooiste stukjes van de big, aan stuk gegaard en naar wens gesneden.
- **Dikke speklappen**  
Langzaam gegaarde speklappen met lichtzoete BBQ rub.
- **Burned end sausage**  
Burned end frikandelletjes geserveerd op grote schaal, om je vingers bij af te likken!
- **RIBS RIBS RIBS**  
Dikbeveesde ribs met een competitie bite, afgelakt met een saus naar keuze van de pitmaster.
- **COWBOY BEAN STEW**  
Gevulde bol met stevige stew van spek, gehakt groenten en boontjes.
- **PICANHA (DAGPRIJS)**  
Reverse sear Picanha! langzaam gegaard, super heet afgegrild.
- **TOMAHAWK steak (DAGPRIJS)**  
Reverse sear Tomahawk! langzaam gegaard, super heet afgegrild.
- **Smokey veggies**  
Een mix van gerookte paprika, ui, asperges aubergine, wortel en courgette. Langzaam gegaard voorzien van mediterrane kruiden en licht zoet lakje van onze whiskey-bbq saus.
- **Stuffed pointy paprika**  
Rode puntpaprika gevuld met roomkaas en gerookte groenten. afgelakt met een overheerlijke chipotle braambes BBQ saus. (optioneel omwikkeld in spek).
- **Vegan on fire**  
Wij geloven niet in vleesvervangers, graag laten wij uw vega / vegan gasten genieten van uniek bereide groenten en fruit van de BBQ. In overleg bespreken we graag de opties.

# MENU



## ON THE SIDE BUFFET

- Aardappelsalade
- Fruitsalade
- Rauwkostsalade
- Pastasalade
- Rundvleessalade
- Seizoensdips & Smeersels
- Stokbrood (wit /bruin)

## PITMASTER SPECIAL

- Corn on the cob
- Pesto Pasta
- Gepofte pieper
- Chocolate mousse
- Mac 'N Cheese
- Chocolate taart
- Wafels
- APPLE CRUMBLE
- XL Gratin (TIP!)
- Doritos Nacho's

## EXTRA AWESOME

- **HOT SAUCE COLLECTION** Op eigen risico!  
Een wisselend assortiment van de lekkerste en heetste sausen!
- **Shot JACK DANIELS of Brandende Sambuca**  
Niet voor mietjes

- Prijs per persoon, incl. btw incl "on the side buffet" en 4/5/6 items op aanvraag
- Pitmaster specials en extra awesome opties op offerte basis na overleg.
- Classic bbq menu is mogelijk in buffetstyle en platter style.
- Voor aanvullende snack parade, dranken en verdere party verhuur zie volgende blz.



# SNACK

## SNACK PARADE

We maken een selectie uit de volgende BBQ bites & snacks

- **Kippendijsateh**  
Malse kippendij licht zoet gemarineerd geserveerd met sate saus, kroepoek en lenteui
- **Dorito NACHO libre**  
Extra grote schalen met nacho's, gesmolte kaas, Jalapeño chillisaus, cream fresh en optioneel pulled pork of chicken
- **BURGER**  
80g runderburgertje op een brioche bun met bigger than mac saus en sla.
- **Smokey sausage**  
Dikke Worst van de bbq, varkensvlees.
- **Burned end sausage**  
Burned end frikandelletjes geserveerd op grote schaal, om je vingers bij af te likken!
- **RIBS RIBS RIBS**  
Dikbeveleesde ribs met een competitie bite in heerlijke chipotle honing lak.  
Geserveerd in bitesize chunks.
- **COWBOY BEAN STEW**  
Gevulde bol met stevige stew van spek, gehakt, groenten en boontjes.
- **MOINK BALLS**  
Balletje met spek, zwemmend in bbqsaus
- **STUFFED Jalapeño**  
Jalapenos met room en spek
- **Loaded Fries**  
Verse friet uit de frituur, met heerlijke pulled pork of chicken

Prijs per persoon op offerte basis

De snack parade wordt vanaf de bbq gepresenteerd. Bedienings personeel kan deze rondserveren



DeBaes  
VD BBQ



# DRANKEN

**Wij nemen met plezier de bar voor je mee!  
Zowel met als zonder barpersoneel verzorgen we alle dranken voor jouw BBQ.**

**Biertap of bier op fles, voor uw gemak werken wij op nacalculatie.  
Dat betekent dat er in overleg een drankassortiment wordt samengesteld en achteraf gekeken wordt wat er terug komt.**

## BIER

Hertog Jan op de tap of fles  
Heineken op de tap of fles  
DeBaes Pils op tap (Tip van de pitmaster)  
Speciaalbieren van Stadsbrouwerij Veenendaal

## Softdrinks


Coca Cola, Sinas, Sprite, Bitter Lemon, Tonic, Spa Rood / Blauw  
Melk, Fristi & Chocomel

## Gedestilleerd

BACARDI (Rum), Whiskey, Vodka, Jenever, Vieux, Gin & Sambuca

## Wijn

Merlot - Pinot Grigio (Droog wit) - Moscato (Zoet wit) - Rose  
Prosecco Extra Dry of Champagne

 *In overleg zijn er opties voor echte levensgenieters.*

## Warm

Cappuccino, Americano, Latte Machiato, Espresso, Warme chocomel & Irish coffee



DeBaes  
VD BBQ



DeBaes  
VD BBQ



# Facilitaire Informatie

Bij het organiseren van een evenement komt veel kijken, de faciliteiten zijn van cruciaal belang. Wanneer je met ons samenwerkt, kun je rekenen op de volgende voorzieningen en eisen:

## Stroom

Voor onze koelinstallaties / verlichting / biertap / geluidsinstallatie, hebben we in een straal van 50 meter een stroompunt nodig waar 380 of 230 volt afgetapt kan worden.

## Biertap

Voor kleine feestjes leveren wij een biertap met spoelbak.  
Voor grotere evenementen is een directe wateraansluiting vereist.  
Ongeacht de grootte van het evenement, hebben we altijd een waterpunt nodig waar we water kunnen halen.

## Veiligheid

Uw veiligheid is onze prioriteit. Daarom zijn we altijd uitgerust met brandblussers om te anticiperen op onvoorziene omstandigheden.

## Partytenten

Onze partytenten zijn ideaal om je feestje door te laten gaan wanneer er een druppel valt. Ondanks dat onze tenten brandvertragend zijn, is open vuur onder of direct naast de tenten verboden. Gas BBQ'S & Smokers zijn wel toegestaan.

## Smokers en Werkruimte

Voor het plaatsen van onze grote smokers en het opbouwen van onze tafels hebben wij een werkruimte nodig van minimaal 6 x 4 meter.

Voor onze DIY-burgerbar is een ruimte van 3x3 meter voldoende.

Voor het plaatsen van onze smokers is het essentieel dat er een doorgang naar de gewenste locatie beschikbaar is met een minimale breedte van 130 cm.

Voor tuinfeestjes bieden wij de mogelijkheid om te kiezen tussen onze Kamado's en een grote offset smoker, zodat u altijd de beste rookervaring voor uw evenement krijgt.



**CONTACT**  
**0318 555 876**  
**info@dbvdb.nl**

# LET'S GO



