

WORKSHOP



**VAN DER MEER'S**  
**BBQ**  
**BUTCHERS**

AT *Johnny's*  
Cafe



# Professioneel barbecuen? Joost kan het weten

Barbecuen is hot. Maar hoe maak je van dat mooie stukje vlees of groente nou een wereldhit? Dat kom je te weten tijdens een workshop van BBQ Butchers Joost en Rob. Voor hun is barbecuen een koud kunstje zagezegd. Bakken, braden, roken, garen, grillen...ze draaien er hun hand niet voor om. Tot zelfs een appeltaart aan toe!

Zo'n workshop is altijd op **woensdagavond van 18.30 tot 22.00 uur** op het terras van Johnny's Café. Alles komt aan bod: 't op de juiste manier snijden van vlees, nieuwe recepten, bijzondere smaken en technieken, de juiste garing... Er wordt gebarbecued op een Monolith keramische BBQ; de Rolls onder de barbecue's. Jij mag zelf ook aan de "bak", het heet niet voor niets een **workshop**: schort voor en handen uit de mouwen dus.

Al dat lekkers moet natuurlijk ook geproefd worden. Cafébaas Johnny zorgt voor de vloeibare begeleiding. Hij heeft speciale biertjes ingeslagen.

Lijkt het je leuk om samen met vrienden en andere carnivoren zo'n BBQ Butchers workshop te volgen? Informeer naar de data bij slagerij Van der Meer en schrijf je in. Er is per workshop plek voor max. 15 personen.

**€ 50,- p.p.**  
Incl. 4 speciaalbieren

