

EVENT PROGRAM

TIJD	ACTIVITEIT
14:00	Start BBQ @ The Lake Event
16:00	Start Best BBQ Burger Battle 3e editie
16:30	Workshop: Become the Local BBQ Hero
17:30	Workshop: Social Media Do's & Don'ts
18:30	Workshop: Become the Local BBQ Hero
19:30	Workshop: Social Media Do's & Don'ts
20:00	Milan Kirstein
20:15	Prijstitreiking
20:30	Milan Kirstein
22:00	Eind BBQ @ The Lake Event

LIVE WORKSHOPS

Become the Local BBQ Hero

Door Joost van Manen

16:30 & 18:30

Ontdek hoe BBQ inspiratie zorgt voor onderscheidend vermogen, omzetkansen en winkelbeleving.



Do's & Don'ts Social Media

Door Coen van der Zalm

17:30 & 19:30

Praktische tips voor zichtbaarheid, activatie en online klantbeleving.



BEST BBQ BURGER BATTLE

De ultieme battle tussen creativiteit, smaak en presentatie.

- verrassende burgerconcepten
- inspiratie voor de moderne slagerij
- live jurering



PRIJSUITREIKING OM 20:15



DINSDAG
2 JUNI 2026
14:00 - 22:00u



BBQ @ THE LAKE



BEST BBQ BURGER BATTLE

Een inspirerende BBQ experience vol street-food trends, premium vleesconcepten, live workshops en verrassende smaakcombinaties.

Ontdek:

- innovatieve BBQ-concepten
- premium meat & streetfood inspiratie
- live workshops & tastings
- verrassende burgercreaties
- foodconcepten voor de versspecialisten

TASTE THE FIRE
DISCOVER STREETFOOD
EXPLORE MODERN BUTCHERY

Ontdek recepten, BBQ technieken en inspirerende concepten



Scan de QR-code voor de recepten



Facebook: @degensbv
Instagram: @degens_tastemakers



WWW.DEGENS.EU



EVENT EXPERIENCE

DISCOVER THE BBQ ROUTE

● BENEDENTERRAS

BBQ SPOTS & PITBOSS EXPERIENCE

Live BBQ demonstraties, premium vleesconcepten en moderne grillinspiratie.

- Premium Beef & Lamb
- Burger Bar
- OFYR Surf & Turf
- Grillado's

● Become the Local BBQ Hero

Door **Joost van Manen**

Praktische BBQ inspiratie en onderscheidende concepten voor de moderne slager.

● BOVENTERRAS

FUN & COMPETITION ZONE

- Best BBQ Burger Competition
- Schiettent
- Kop van Jut
- CharArt Live Apron Experience

● RESTAURANT BINNEN

INSPIRATION WORKSHOPS

● Do's & Don'ts Social Media

Door **Coen van der Zalm**

Slimme social content, zichtbaarheid en activatie voor jouw winkel.

● ONDER DE BON-LUIFEL

STREETFOOD INSPIRATION SPOT

Internationale streetfood trends vertaald naar inspirerende slagersconcepten.

● BUITEN BIJ HET RESTAURANT

I23MEALS PARTNER PRESENTATIONS

Ontdek vernieuwende foodconcepten, convenience-oplossingen en inspirerende samenwerkingen.

BBQ SPOTS

PREMIUM BEEF & LAMB

CHEF'S FAVORITE

Grainfed Entrecôte

Grainfed Entrecote kruiden met Steakmix Zeezout en getranceerd.

New Zealand Lamb

Nieuw-Zeelands Lams Dikke Lende met Marinade Groene Kruiden.



Rund & varkensvlees

MUST TRY

Longhaas en Biefstuk spiesjes

Gemarineerd met Chimichurri Strijkmarinade.

Pork Hammers

Gekruid met Rib en Kip mélange afgelakt met Rib Laksaus American Smokey Joe en afgetopt met Gekarameliseerde Ui.

BURGER BAR

BEST BURGERS

The Korean Burger

Gekruid met verse Kimchi, Kimchi saus Apollo en Kimchi Crunch.

Flame Grill Burger

Gekruid met gekarameliseerde uitjes Degens en Streetfood saus naar keuze!

Classic Burger

Gekruid met Hamburgermix All-in, gepekeld uitjes Apollo en Streetfood saus naar keuze!

OFYR SURF & TURF

CROWD FAVORITE

Mokum Shoarma Pita

Kipdij reepjes Amsterdamse Shoarmakruiden Zhero in zachte mini pita's met Knoflooksaus Espana Classic en Shoarmasaus NR.

Truffle Chipolata

Rijkgevulde chipolata met Barbecueworstmix Beierse braadworstmix en Taste Sensation Truffel Style.

Bruschetta Chicken

Sappige kipdij met Bruschetta Strijkmarinade.

Piri Piri Gamba's

Gamba's gemarineerd in Marinade Piri-Piri en gegarneerd met Piri Piri saus.

Zeebaars Streetfood Style

Filet gekruid met viskruiden en afgetopt geserveerd met Wasabi Style.

GRILLADO'S

NEW CONCEPT

Het nieuwe 1-2-3 Grillado concept:

verrassende vleesgebakjes waarmee slagers zich onderscheidend presenteren – van BBQ seizoen tot feestdagen.



Grillado Korean

Koreaanse Yangnyeom Saus met crunchy Koreaanse Gochujang Paneer Zhero.

Grillado Gele Curry

Currysous Geel Zhero met Crumbs Punjabi.

STREETFOOD

INSPIRATION SPOT

Doner kebab

met Doner Kebab melange en Donersaus.

Hotwings

gekruid met Hotwingmix Zhero en Honing Chilisaus Zhero.

Taco

van Pulled beef en Mexicaanse saus.

Korean bites

van Kiphaasjes, Vloeibare batter, Koreaanse Gochujang Paneer Zhero en Koreaanse Yangnyeom Saus.

Indonesian ribfingers

met Rib Laksaus Indonesisch (Mild) en Dry glaze Indonesisch.

Kippeling gv

van Kipdij, Vloeibare Batter en Paneermix Kippeling Zhero.

Burn ends

varkensbuik gekruid met Pulled Pork/Beef/Chicken Melange en Pulled Pork Bbq Saus Zhero.

Kumpir

Gepofte Peka-aardappel gevuld met gehakt, geserveerd met Stroganoffmix GV en Knoflooksaus Espana Classic.

Truffelchipo

TS Truffel Style, Barbecueworstmix Beiers en Truffelmajo.

Patatas Bravas

Home made potatoes gekruid met Apollo patatmix afgetopt met Sugo Italiano Saus en pikant gemaakt met de Hotwingmix Zhero.

Surinaams broodje

Gegaarde reepjes Grillmix geel Surinaamse Saus Zhero in Pinsa romana folded.

Scan de QR-code voor de recepten



@degensbv



@degens_tastemakers



Solina

WWW.DEGENS.EU