

Barbecue

Stap in de wereld van smaakvolle tradities en ambachtelijke bereidingen met onze BBQ cateringconcepten. Of je nu een liefhebber bent van de klassieke BBQ buffetten, wilt genieten van de mooiste Low & Slow bereidingen, of jezelf wilt onderdompelen in een ongeëvenaarde vuur- en rookbeleving, wij hebben voor elk wat wils!

Old Skool

De meest bekende BBQ-ervaring, ons Old Skool concept! Elke gast krijgt 4 sappige stukken vlees per persoon, vergezeld van een uitgebreid saladebuffet, een assortiment heerlijke sausjes en versgebakken brood. Herleef de nostalgie van traditioneel grillen met een hedendaagse twist!

Smoke House

Ontdek de magie van Low & Slow gerechten met 4 verrukkelijke low en slow bereidingen per persoon. Elk stuk vlees wordt met liefde gerookt tot in de perfectie. Combineer dit met ons ambachtelijk saladebuffet, diverse sausjes en knapperig brood voor een culinair feest voor de zintuigen!

Vuur, Rook en Beleving

Voor de avontuurlijke fijnproevers hebben we het ultieme BBQ-spektakel gecreëerd: de Vuur en Rook beleving! Laat ons alles uit de kast trekken met 3 unieke BBQ-concepten. Van exotische grillmethoden tot onverwachte smaakcombinaties, deze ervaring laat je gasten versteld staan. Saladebuffet, smaakvolle sausjes en vers brood maken deze culinaire reis compleet.

Of je nu kiest voor de nostalgische charme van Old Skool, de verfijnde smaken van Smoke House, of de avontuurlijke Vuur en Rook Beleving, wij garanderen een onvergetelijke BBQ-ervaring. Onze ervaren chefs en gepassioneerde cateringteam staan klaar om jouw evenement te transformeren in een smaakvol festijn. Boek nu en laat het vuur van onze BBQ jouw feest verlichten!





Old Skool

De meest bekende vorm van BBQ op feesten en partijen. Een lekker stukje gegrild vlees of vis met een royaal saladebuffet, brood en saus.

Kies uit 5 stukken vlees of vis, waarvan 4 per persoon geteld

Keuze uit:

Vlees

Barbecue worst

Hamburger

Souvlaki spies

Shashlick

Saté van kippendij

Gemarineerde speklap

Diamanthaas (supplement)

Kalsentrecote (supplement)

Vis

Zalmfilet

Scampi spies

Zeebaars filet (supplement)

Tonijnsteak (supplement)

Uitgebreid salade buffet

Divers brood assortiment met smeersels

3 koude sauzen

2 warme sauzen

Prijslijst: Nummer 10 A&B

Smoke house

Liefhebber van low & slow? Wij roken de lekkerste delen tot perfectie!

Kies 4 Low en slow bereidingen van de barbecue

Vlees

Pulled pork

Spare ribs

Pastrami

Beenham

Oerhammetjes

porchetta

Beercan Chicken

Vis

Warmgerookte zalm

Kabeljauw van de plank

Gerookte stokforel

Uitgebreid salade buffet

Divers brood assortiment met smeersels

3 koude sauzen

2 warme sauzen

Prijslijst: Nummer 11





Vuur, Rook & beleving

Wil je echt uitpakken? En ben je gek op outdoor cooking in de breedste zin van het woord? Dan is dit het concept voor jou!

Wij toveren een waar BBQ plein uit onze bus, waarin we grillen, roken, roosteren, bakken op al onze barbecue toestellen.

Dit concept is altijd maatwerk, gezien we moeten overleggen wat de mogelijkheden van de locatie zijn. Vraag ons vrijblijvend naar de mogelijkheden.



Prijslijst: Nummer 12



with lime, parsnip puree, and ginger gelatin. M...
rainy September eve...
as marked by the bush...
diners trying to figure...
sh, ourselves includ...
but necessary, ex...
of the Chiefs, we all bu...
ortellini stuffed with...
ckled onion in...
with...
ette ch...
was...
ated...
rushed...
d veils of rad...
n monkfish tail with...
And ginger-sautéed bro...
-same ice cream crown...
led hazelnuts and fr...
the meal...
ing against the local...
offering is a careful...
cers. "The idea beh...
ke our cooking: M...
nal as possible."