



BARBECUE

SMOKIN'BBQ 'Streetfood Style'

HET ECHTE BARBECUE GEVOEL

Na de introductie van ons label 'Puur Smokin'BBQ' in 2017 zijn onze Amerikaanse smoker-trailers niet meer weg te denken van ons terras, op locatie, bij ieder festival maar vooral ook elk geslaagd feest thuis!

STREETFOOD IS HOT

Daarom maken we met onze smokin'bbq ook een echt streetfood-feest! In de afgelopen jaren meer dan succesvol gebleken bij tal van gelegenheden, succes gegarandeerd voor jong & oud en werkelijk voor elk wat wils

Vanaf 40 personen is een Smokin'BBQ 'streetfood' al mogelijk op ons terras. De Smoker en overige grills vormen samen 'het decor', want eerlijk is eerlijk... dat ziet er gewoon VET uit! Afhankelijk van de benodigde - en beschikbare- ruimte maken we één counter of diverse uitgiftepunten.

Gasten kunnen van de diverse miniaturgerechten onbeperkt gebruik maken. Standaard serveren we een 'Build your own' saladebar bij de smoker waar gasten naar eigen smaak een 'side salad' kunnen maken.



OP ÓNZE LOCATIE OF CATERING

Onze terrassen bieden volop ruimte voor een fantastische streetfood BBQ maar uiteraard komen we ook op jullie locatie! De prijzen zoals genoemd zijn voor een barbecue op onze locatie, inclusief de op- en afbouw en personeelskosten, want deze barbecue wordt helemaal voor u verzorgd! Voor catering exclusief eventuele transportkosten





BUILD YOUR OWN SALAD

Bij elke StreetfoodBBQ serveren we een saladebar waar de gasten naar believe een side salad kunnen maken.

Daarbij inbegrepen:

- Diverse slasoorten
- Komkommer
- Tomaat
- Zongedroogde tomaat
- Gerookte kipreepjes
- Spekreepjes
- Wortel
- Ei
- Croutons
- Geroosterde pittenmix
- Rode ui
- Lente-ui
- Ambachtelijke rundvleessalade
- Aardappelsalade met gerookt spek
- Rauwkostsalade
- Vinaigrettedressing
- Yoghurtdressing
- Caesardressing
- Olijfolie
- Kruidenboter
- Stokbrood | Breekbrood
- Andere wensen...

AMERICAN CLASSICS

Inbegrepen bij deze streetfoodvariatie is de BYO saladebar, onderstaande gerechten worden voor jullie gemaakt en geserveerd vanaf de barbecue...

American Burger

Hamburger | broodje | sla | tomaat | augurk | ui cheddar | bacon | barbecuesaus

Hotdog

Hotdog | broodje | zuurkool | mosterd | mayo ui | ketchup

Pulled Pork

Pulled pork | broodjes | colesla | augurk | barbecuesaus

Sparerib

Texas ribs | knoflooksaus | barbecuesaus

Chickenwings

Chilisaus | lil'bucket

Porkbelly

Buikspek | zacht gegaard | lak van donker bier

prijs pp 40/50 | 29.25

prijs pp 51/80 | 27.50

prijs pp 81/100 | 26.80

100+ op aanvraag



BARBECUE

SMOKIN' BBQ 'Streetfood Style'

SMOKING DELICIOUS

Inbegrepen bij deze streetfoodvariatie is de BYO saladebar, onderstaande gerechten worden voor jullie gemaakt en geserveerd vanaf de barbecue....

Gerookte zalm

Flammkuchen | crème fraiche
zeekraal | rode ui | wasabi

Pulled pork

Pulled pork | broodjes | colesla
augurk | barbecuesaus

BBQ chicken

Spiesjes van kipdij en chickenwings
satésaus | chilisaus |

Sparerib

Texas ribs | knoflooksaus | barbecuesaus

Black angus burger

100% rundvleeshamburger | broodjes | sla
tomaat | augurk | ui | cheddar | bacon
barbecuesaus

prijs pp 40/50 | 31.00
prijs pp 51/80 | 29.00
prijs pp 81/100 | 28.00
100+ op aanvraag

SMOKING EXCLUSIVE

Inbegrepen bij deze streetfoodvariatie is de BYO saladebar, onderstaande gerechten worden voor jullie gemaakt en geserveerd vanaf de barbecue....

Steak

Diamanthaas of ossenhaasspies | pepersaus

Gamba's

Spiesje van gemarineerde black tiger garnalen

Sparerib

Texas ribs | knoflooksaus | barbecuesaus

Black angus burger

100% rundvleeshamburger | broodjes | sla
tomaat | augurk | ui | cheddar | bacon
barbecuesaus

Lamsrack

Gemarineerde lamsrack

Gerookte zalm

Flammkuchen | crème fraiche | zeekraal
rode ui | wasabi

Pulled pork

Pulled pork | broodjes | colesla | augurk |
barbecuesaus

prijs pp 40/50 | 34.95
prijs pp 51/80 | 33.50
prijs pp 81/100 | 31.95
100+ op aanvraag