

AMERICAN STYLE

BBQ

Heated by: T-Rex

Authentieke BBQ Catering

Basis:

Pulled Pork
Hot Smoked Salmon
Jalapeño Cheddar Sausage
BBQ Chicken
Brisket
Cream Bacon Potatoes
Baked Beans

Diverse luxe broodsoorten met kruidenboter

Nacho's met diverse dippings

Potato Salad

Coleslaw

Hollands tafelzuur

Alabama White Sauce

Carolina Mustard Sauce

Kansas City Red Sauce

Hot Sauce

€ 25,- p.p.

Extra's:

Hotdogs: € 2,00 p.p. extra

Chickenwings: € 2,50 p.p. extra

Beefburgers: € 2,50 p.p. extra

Pork Belly: € 2,50 p.p. extra

Sardines: € 2,50 p.p. extra

Spare-ribs: € 3,00 p.p. extra

Porchetta € 3,00 p.p. extra

Gyros: € 3,00 p.p. extra

Oysters with cheese: € 3,50 p.p. extra

Beef Brisket: € 4,00 p.p. extra

Racks of Lamb € 5,00 p.p. extra



World Champion Whole Hog!

Een in zijn geheel gegrild varkentje zoals wij dat op het WK van 2015 gedaan hebben: € 5,00 p.p. extra.

Good to know.....

- De BBQ is te boeken vanaf 70 personen tot +/- 500 personen, grotere groepen in overleg.
- Heeft u andere suggesties? Deze zijn van harte welkom, in overleg is (bijna) alles mogelijk.
- Houd u wel rekening met onze opstelling; een ruimte van 4x6 meter hebben wij al gauw nodig.
- Uiteraard kunnen wij ook de huur van de tafels en stoelen regelen, of de drank en het dessert.
- Buiten de gemeentegrens van Putten brengen wij € 0,35 per kilometer aan brandstofvergoeding in rekening.
- De BBQ is ook los te huur.
Voor de BBQ rekenen wij € 350,- en voor zijn operator € 35,- per uur.

What we do is BarBeQue, no less, no more.....

“low and slow cooking” Het echte BBQen...

De Low & Slow bereidingswijze is van oorsprong een Amerikaanse barbequetechniek, die in Nederland een flinke opmars aan het maken is. Vlees, vis en groenten worden indirect boven kolen en/of hout langzaam op een lage temperatuur gegaard. Door onze gerechten op deze manier te bereiden, bereiken wij een ongeëvenaarde smaak en malsheid! De gerechten krijgen alle tijd om subtiel alle rook en smaak in zich op te nemen. En hoe “Slow” is “Slow” nu eigenlijk? Onze welbekende Spare-ribs liggen bijvoorbeeld zo’n 5 uur op de BBQ en onze procureur, om “Pulled Pork” van te maken, liggen er soms wel 18 uur op! Dat is pas echt “Sloooooooowwww”.

- Uniek in de regio.
- Bijzondere presentatie.
- Duurzame, eerlijke en kwalitatieve producten.
- Inclusief ervaren chef(s).
- Inclusief porselein en sfeervolle buffetaankleding.
- De GROOTSTE BBQ van de Veluwe...
...waar stukken vlees van +/- 110 kilo op passen!



Voor meer informatie: 0341-362441 of 06-30820839 en vraag naar Remko.