Grill'nSmoke®
always well done!

ARRANGEMENTEN BRUILOFTEN

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË

WWW.GRILLNSMOKE.NL

Grill'nSmoke®
always well done!

Feel the love,
taste the food!

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË

Bruiloften, (bedrijfs)evenementen en (food)festivals

Met onze hout-gestookte (naar Amerikaans model gebouwde) BBQ's van meer dan 5 meter is Grill'nSmoke een opvallende verschijning. Op bruiloften, (bedrijfs)feesten en evenementen leggen wij graag aan jou en jouw gasten uit hoe het werkt. Hoe wij het verschil maken, proeven jullie dan vanzelf.

Met onze liefde voor het vak krijgt jouw gezelschap dat smaakvolle buffet, die heerlijke sfeer en die echte beleving van live-cooking!

Onze leveranciers zijn geselecteerd op hun vakmanschap, duurzaamheid, kwaliteit en originaliteit.

Met **slager Frank** (Berkshire Butcher) is het ooit allemaal begonnen: zijn vakmanschap staat nog immer garant voor onze Pulled Pork, Porchetta, wereldse worstjes, beste burgers en nog veel meer! *www.berkshirebutcher.com*

Wij maken onder andere gebruik van biologisch Berkshire varkensvlees, afkomstig van Kees: boerderij **Walnoot en Wilg** . *www.walnootenwilg.nl*

Duurzaam

Bij alles wat wij kopen, doen en durven overwegen wij of dit de meest duurzame oplossing is. Grill'nSmoke streeft ernaar haar footprint op onze aarde zo klein mogelijk te houden.

Origineel

Grill'nSmoke is geen 13 in een dozijn cateraar en blijft verrassende cateringconcepten ontwikkelen, altijd vasthoudend aan haar kernwaarden.

"Het gaat vanzelf, we kunnen er niets aan doen".

'Wij maken de lekkerste gerechten, voor de leukste mensen, op de mooiste locaties'

Puur

Grill'nSmoke heeft korte lijnen van boer naar BBQ en staat voor bereiding van eerlijke ingrediënten, lokaal vlees en duurzame producten.

Passie

Wij houden van wat we doen en we doen waar we van houden.

Professioneel

BBQ-en is een vak! Grill'nSmoke investeert continu in haar mensen, materialen, producten, kennis en kunde.

WWW.GRILLNSMOKE.NL

INFO@GRILLNSMOKE.NL / +31 (0) 172 750 771

DIT ZIJN WIJ

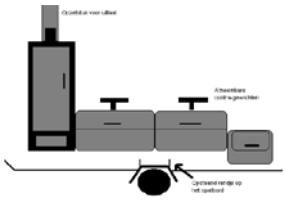
Wij zijn een vernieuwend cateringbedrijf, gespecialiseerd in BBQ. Met een gemotiveerd team delen wij sinds 2010 de passie voor mooi, origineel en vooral lekker eten. Dit doen wij met respect voor milieu, mens en dier. De meeste ingrediënten die we gebruiken zijn van biologische oorsprong, van boeren en kwekers die wij inmiddels tot onze vrienden rekenen!

Wij BBQ-en het gehele jaar door, op onze grote, hout-gestookte BBQ's. Grill'nSmoke is te vinden op (food)festivals, een aantal geselecteerde markten en bij bedrijven en particulieren voor BBQ-catering. Wij leveren graag maatwerk, waarbij we nooit concessies doen aan kwaliteit en originaliteit!

Inmiddels zijn we uitgegroeid tot de grootste "exclusieve outdoor cateraar" van Nederland én België. En daarom zijn we enorm trots als we jou en jouw gasten kunnen vertellen dat we vanuit het Grill'nSmoke HeadQuarters (GnS HQ) in Alphen aan den Rijn met zo'n 16 personen (in het hoogseizoen) werken aan onze misse. Daar hebben we inmiddels ruim 600m² gevuld met onze 4 XXL BBQ's, een professionele voorbereidingskeuken, de afwasstraat en daarbij natuurlijk een kantoor waar we het administratieve gedeelte afhandelen en jullie kunnen ontvangen.

Onze missie is: "Wij bereiden de lekkerste gerechten, voor de leukste mensen, op de leukste locaties."

Kennismaken met onze passie?
Bel ons op +31 (0)172-750 771



Wist je dat:

- we onze eerste smoker in Microsoft Paint hebben ontworpen?
- we meer dan 40m² barbecue-roosters hebben?
- we meer dan 200.000 km onderweg zijn geweest?
- toen GnS in Nederland begon met Pulled Pork, niemand wist wat het was?
- wij alleen saus gebruiken als toevoeging van smaak?
- wij daarom onze sauzen zelf maken?
- Zelfs onze broodjes van eigen recept zijn?
- Grill'nSmoke ook erkend leerbedrijf is?

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

10 REDENEN
OM VOOR ONS TE KIEZEN

1
Alleen verse producten van de allerbeste kwaliteit
worden door ons verwerkt.

2
Onze BBQ's zijn opvallend en hout-gestookte,
een bijzondere verschijning voor je gasten.

3
Samen met jou nemen we graag de tijd om je ultieme menu samen te stellen.

4
Onze koks zijn professioneel, enthousiast en ervaren.

5
We vertellen je gasten graag iets over de herkomst van het vlees, de vis en de groenten.
Én hoe we het bereiden natuurlijk.

6
Laat je gasten genieten van de zinnenprikkelende wijn/spijscombinaties
die we hebben bedacht.

7
In een boomgaard, op het strand, in je achtertuin of op een boerenerf.
Zelfs bedrijventerreinen zijn ons niet vreemd… De lunch, het diner of snack wordt
daar bereid waar je het wilt hebben.

8
Voor speciale (dieet)wensen draaien wij onze hand niet om. Glutenvrij, halal, vegetarisch
of lactosevrij. Iedere gast krijgt een fraaie maaltijd naar wens.

9
Weet je nog niet precies waar? Met veel plezier stellen wij ons uitgebreide netwerk
van veelal landelijke, originele locaties aan je voor. Om te feesten, te trouwen, te varen of
te netwerken en om in ieder geval met ons te BBQ-en!!

10
Wil je proeven? Wij staan op tal van evenementen, festivals en markten.
Hou onze social media kanalen in de gaten voor onze aankomende evenement locaties.

Graag tot ziens!!

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

WERKWIJZE

Buffet-style:

Wij werken op de meest ontspannen manier voor het bruidspaar, de gasten en onszelf; buffet-style.

Grill'nSmoke verzorgt het trouwdiner met 1 of meerdere grote BBQ-aanhangers en barren van sfeervol sloophout. Met veel plezier vertellen wij, als jullie dat leuk vinden natuurlijk, voor aanvang aan jullie gasten over het menu, onze werkwijze en de historie.

Direct nadat de XXL-smoker op zijn plek staat, bouwen we de sloophouten barren op en zetten we een buffettafel neer waar we het brood met kruidenboter, de sauzen, salades, borden, bestek en servetten op presenteren. De gasten kunnen hier wat opscheppen waarna ze door onze koks vanachter de bar én direct vanaf de barbecue worden bediend van de producten binnen het samengestelde arrangement.

Onze liefde voor BBQ én jullie bruiloft? Een prachtig stel!

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË

WWW.GRILLNSMOKE.NL

MENS & MATERIALEN

Indien gewenst, verzorgen wij niet alleen het eten, maar ook bediening en meer.

Prijzen:

Alle genoemde prijzen zijn op basis van 4uur aanwezigheid op locatie (1,5uur voorbereiding, 2 uur diner, half uurtje opruimen) met 2 koks. Exclusief btw, reiskosten en overige niet genoemde zaken. Langere aanwezigheid op verzoek of door omstandigheden wordt doorberekend op basis van €40,- per persoon/per uur.

Materialen:

- Tent: Zwarte tent 4,5 x 3m voor BBQ en koks €110,- (verplicht bij regen!)
- Rode stretchtent van 6x4 meter met houten palen €450,-
- Diverse andere tenten & materialen op aanvraag.

Bediening:

Voor het rondbrengen van drankjes, ophalen van glazen, barbediening, debrasseren, etc. hebben wij representatieve en ervaren personeel (m/v) beschikbaar. Wij berekenen per medewerker €40,- per uur, voor minimaal 3 uur.

Kilometerkosten:

Alle genoemde prijzen zijn exclusief kilometerkosten à €0,75 per gereden kilometer, per auto-BBQ-combinatie, gerekend vanaf Alphen a/d Rijn.

Meubilair:

Door onze jarenlange ervaring hebben we een netwerk van originele leveranciers van tenten, meubilair en dergelijke. Mochten we jullie kunnen helpen, bel/mail gerust voor tips!

Maatwerk:

Ook begrijpen wij heel goed dat jullie gelegenheid niet standaard is. Voel je vooral vrij om met ons contact opnemen als je speciale wensen hebt!

Wat verwachten wij van jullie?

- Een goed begaanbare route voor onze auto en barbecue(s). Beiden zijn een goede 5 meter lang en zo'n 1.75m breed. Hellingen, hoeken en blubber-weggetjes graag in overleg.
- Op lokatie nemen wij met 1 auto-bbq-combinatie 12m lang en 5m diep in gebruik. Zonder auto 6m x 5m.
- Voor eventuele verlichting en/of warmhoudmogelijkheden maken wij graag gebruik van 1 vrije groep 230V binnen 25 meter van 'onze' lokatie.
- Graag zien we dat de opdrachtgever voor de prullenbakken op locatie zorgt voor haar gasten.

Jullie en wij willen minimaal 1 ding; dat jullie gasten voldaan en tevreden weer huiswaarts gaan zonder dat je er omkijken naar hebt!

En dan zijn jullie bij ons aan het juiste adres.

Onze algemene voorwaarden vind je op onze website

Uw wens is onze missie!

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

FESTIVALBRUILOFT

Broodje of wrap 'Pulled Pork'
Pulled Pork is 12 uur lang(zaam) gegaard Berkshire varkensvlees. Dit wordt geserveerd met een frisse koolsalade en BBQ-saus.

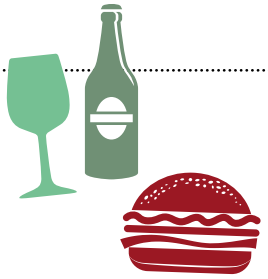
Pulled Pork Cheeseburger
We grillen onze festivalhit speciaal voor uw gasten. De PPCB is een heerlijk broodje met sesamzaad, de beste huisgemaakte hamburger, frisse sla, cheddarkaas, gebakken uitjes, lang(zaam) gegaarde Pulled Pork en onze zelfgemaakte BBQ-saus.

Signature Sausage
Een prachtige, zelfgemaakte worst van varkensvlees met daarin cheddar, smokey bacon en jalapeño-peper.

Smokey Saté
Saté van dijfilet, uiteraard van scharrelkippekes. De dijfilet wordt geserveerd op een heerlijk surinaams puntje, en voorzien van een streepje huisgemaakte satesaus, gebakken uitjes en naar wens afgemaakt met een vorkje atjar.

Pastrami-sandwich
Pastrami, NY-style. Geïnspireerd door het beroemde Katz's Deli: langzaam gegaarde runderborst in een heerlijk laagje kruiden: super mals!

Lees ook onze blogs over Bruiloft & BBQ



Kosten
Prijs per item (vanaf ca. 250 items) bedraagt €7,50.

Ja, ik wil een festival!

Servies
Voor dit menu hebben wij een bord van palmblad en bestek van berkenhout geselecteerd (€1,50 pp). Dit is fair trade geproduceerd en ecologisch verantwoord. Alles kan dus in de biobak!

Indien gewenst kan ook worden gekozen voor bord van palmblad en steakbestek (€2,50 pp) of voor 'gewone' borden en steakbestek (€3,50 pp).

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

MENU
Grill'nSmoke

Koolsalade
Dungesneden witte kool en wortel, aangemaakt met een frisse dressing en gegarneerd met rozijnen.

Huisgemaakte aardappelsalade
Roseval-aardappeltjes in de schil met (di)verse kruiden, zilveruitjes en dressing. Hier zijn we trots op!

Broodjes hamburger "BOB"
Best of Both: 60% Angus Beef & 40% Bershire Pork op een mooi, vers hamburgerbroodje met frisse sla, gebakken uitjes (cheddar-cheese) en een beetje barbecuesaus.

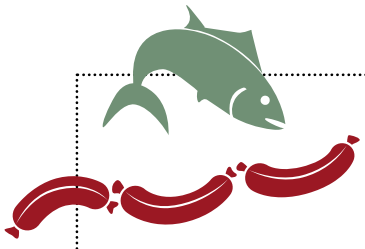
Kippendijfilet
Door onze chef op verrukkelijke wijze lemon/pepper gekruid.

Spare Ribs uit de Smoker
Heerlijk gemarineerd, lang gegaard en door de rook onweerstaanbaar lekker.

Diamanthaas
Een schitterend stuk rundvlees, gekruid met onze favoriete kruidenmix. Kort gegrild. Een echte delicatesse!

Warm gerookte zalm
De zalm wordt ter plekke gerookt en aangekleed met een overheerlijke jas van soja, gember en citroen.

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, BBQ-saus en mosterdmayonaise.

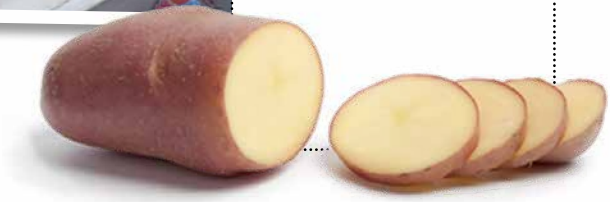


Kosten
Prijs per persoon (vanaf 75 personen) bedraagt €32,-.

Alle producten zijn zoveel mogelijk biologisch, vers en huisgemaakt.

Servies
Voor dit menu hebben wij een bord van palmblad en bestek van berkenhout geselecteerd (€1,50 pp). Dit is fair trade geproduceerd en ecologisch verantwoord. Alles kan dus in de biobak!

Indien gewenst kan ook worden gekozen voor bord van palmblad en steakbestek (€2,50 pp) of voor 'gewone' borden en steakbestek (€3,50 pp).



DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

GRILLERS DELIGHT

Lekker, licht en een lust voor het oog...

Diamanthaas
Een schitterend stuk rundvlees, gekruid met onze favoriete kruidenmix. Kort gegrild. Een echte delicatesse!

Kippendijfilet
Door onze chef op verrukkelijke wijze lemon/pepper gekruid.

Warm gerookte zalm
De zalm wordt ter plekke gerookt en aangekleed met een overheerlijke jas van soja, gember en citroen.

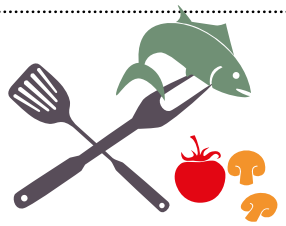
Coquilles
Gegrilde verse coquilles, met een crumble van langzaam gegaard buikspek.

Gevulde Portobello
Een heerlijk gegrilde portobello gevuld met gorgonzola, pijnboompitten en honing.

Gegrilde groenten
Wij maken een mooie selectie van wat het seizoen ons te bieden heeft.

Roseval-aardappeltjes
In de houtoven gegaarde Roseval-aardappeltjes met zeezout en rozemarijn.

Mediterrane tomatensalade
Heerlijke frisse salade met tomaat, olijven en zilveruitjes.



Kosten
Prijs per persoon (vanaf 75 personen) bedraagt €31,50.

Foodlovers verenigt u!

Servies
Voor dit menu hebben wij een bord van palmblad en bestek van berkenhout geselecteerd (€1,50 pp). Dit is fair trade geproduceerd en ecologisch verantwoord. Alles kan dus in de biobak!

Indien gewenst kan ook worden gekozen voor bord van palmblad en steakbestek (€2,50 pp) of voor 'gewone' borden en steakbestek (€3,50 pp).

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

MENU
"PROEVERIJ VAN DE CHEF"

Saladebuffet
- Mediterrane tomatensalade. Heerlijke frisse salade met tomaat, olijven en zilveruitjes.
- Koolsalade: Dungesneden witte kool en wortel, aangemaakt met een frisse dressing en gegarneerd met rozijnen.
- In de houtoven gegaarde Roseval-aardappeltjes met zeezout en rozemarijn.
- Gegrilde groenten. Wij maken een mooie selectie van wat het seizoen ons te bieden heeft.

Diamanthaas
Een schitterend stuk rundvlees, gekruid met onze favoriete kruidenmix. Kort gegrild.
Een echte delicatesse!

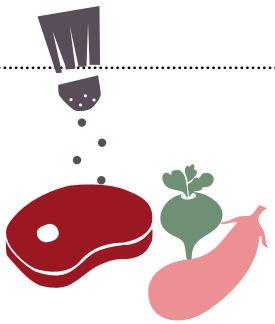
Kippendijfilet
Door onze chef op verrukkelijke wijze lemon/pepper gekruid.

Picanha
Staartstuk van het rund. Typisch Braziliaans en mega-mals. Wordt met een zelfgemaakte chimi-churri (pikante salsa) geserveerd.

Warm gerookte zalm
De zalm wordt ter plekke gerookt en aangekleed met een overheerlijke jas van soja, gember en citroen.

Gamba-spiesjes
Lichtgemarineerd in knoflook en verse koriander.

Inclusief stokbrood, huis-gemaakte kruidenboter, BBQ-saus en mosterdmayonaise.



Kosten
Prijs per persoon (vanaf 75 personen) bedraagt €33,-.

Al het vlees en de groenten zijn biologisch, vis is duurzaam gekweekt.

Servies
Voor dit menu hebben wij een bord van palmblad en bestek van berkenhout geselecteerd (€1,50 pp). Dit is fair trade geproduceerd en ecologisch verantwoord. Alles kan dus in de biobak!

Indien gewenst kan ook worden gekozen voor bord van palmblad en steakbestek (€2,50 pp) of voor 'gewone' borden en steakbestek (€3,50 pp).

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

OPTIES EN ANDERE GEKKIGHEID

Het kan altijd mooier, luxer en completer:

Rundertartaartje
Tartaartje van in citroen en olijfolie gemarineerde runderhaas, groene salade, gegarneerd met truffel-mayonaise en rivierkreeftjes.
€5,- per persoon.

Coquilles
Gegrilde verse coquilles, met een crumble van langzaam gegaard buikspek.
€6,- per persoon.

Verse oesters!
Onze eigen Oesterkraker Dré kraakt mooie oesters 'live' tussen je gasten. Een leren schort, emmertjes met 'oester-gear' en een gezellige babbel maken het compleet.
Vanaf 100 oesters per partij, kost het je zo'n €3,- per oester.

Gazpacho
Een frisse, Spaanse soep van tomaat, paprika en komkommer, die koud wordt gegeten. Afgemaakt met een klein pepertje en peterselie, geserveerd met een gerookte gamba.
€5,- per persoon.

Gerookte eendenborst
Prachtige wilde eendenborst, ter plekke gerookt. Wordt geserveerd met een huisgemaakte saus op basis van Cointreau.
€6,- per persoon.

Groot gebraad
Keuze uit: Hollands Lamsrollade met rozemarijn; Italiaanse Porchetta; hele ribeye of Côte de Boeuf. Dit wordt ter plekke door onze koks getrancheerd.
v.a. €5,- per persoon.

Gamba-spiesjes
Licht gemarineerd in knoflook en verse koriander
€3,- per persoon.

Fruitsalade
Van het mooiste fruit van het seizoen maken wij een verse fruitsalade. Deze serveren wij per persoon in een bakje met een prikkertje.
€4,- per persoon.

IJsjes
Vanuit een authentieke ijscobox (met koperen deksel!) serveren wij ambachtelijk Italiaans schepijs in diverse smaken. In een knapperig hoorntje.
€3,- per persoon.

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

ITALIAANSE BBQ

Con Amore

Vitello Tonato

Op grote schalen geserveerde kalfsrosbief met tonijn-mayonaise en kappertjes.

Salades

- Pasta met zongedroogde tomaatjes, gemarineerde olijven, basilicum en kappertjes.
- Salade Caprese Style met tomaat, buffel mozzarella, basilicum, pijnboompitten en pesto.

Carne & Pesce

- Italiaanse Hamburger. Op een mooi, vers hamburgerbroodje met frisse sla, gebakken pancetta, buffel mozzarella, tomaat en verse basilicum.
- Pollo Italiano met knoflook, tijm en citroen
- Porchetta: groot gebraad, "Italian Style". Ribstuk van 6-8kg, gevuld met venkel, rozemarijn en meer. Wordt ter plekke gebraden en dun gesneden.
- Verse zalmfilet met Italiaanse kruiden

Sauzen

- Groene kruidenmayonaise
- Knoflooksaus
- Salsa Diablo

Bijgerechten

- Foccaccia en ciabatta brood
- Tapenades
- Olijfolie extra vierge

Kosten
Prijs per persoon (vanaf 75 personen) bedraagt €35,-

Italiaans: spreken gaat minder, maar ik eet en drink het voortreffelijk!

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

MEXICAN STYLE

Lekker pittig en vol temperament!

Pulled Pork Nacho's
Tortilla chips met heerlijke pulled pork, mais, ui, tomaat, jalapeño-peper en cheddar kaas uit de smoker. Geserveerd op bamboe schalen met quacamole en crème fraiche.

Mexican Style Burger
Gepresenteerd op een smakelijk maisbroodje: een huisgemaakte hamburger met frisse sla, cheddarkaas, guacamole, tortilla chips en jalapeño-peper.

Signature Sausage
Een prachtige, zelfgemaakte worst van varkensvlees met daarin cheddar, smokey bacon en jalapeño-peper.

Gevulde Puntpaprika
Halve paprika gevuld met room-kaas, geraspte cheddar, chipotle, kruiden en omwikkeld met gerookt spek.

Quesedilla uit de smoker
Een smaakvolle quesadilla gevuld met heerlijke verse groente, de lekkerste kruiden en geraspte kaas.

Salade Sombrero
Goed gevulde salade met onder andere: tomaat, mais en paprika.

Maisbrood
Met kruidenboter, huisgemaakte BBQ saus, mosterdmayonaise, salsa en guacamole.

Kosten
Prijs per persoon (vanaf 75 personen) bedraagt €32,50.

Best of Tex Mex BBQ

Servies
Voor dit menu hebben wij een bord van palmblad en bestek van berkenhout geselecteerd (€1,50 pp). Dit is fair trade geproduceerd en ecologisch verantwoord. Alles kan dus in de biobak!

Indien gewenst kan ook worden gekozen voor bord van palmblad en steakbestek (€2,50 pp) of voor 'gewone' borden en steakbestek (€3,50 pp).

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

MENU
“WOW-WEDDING”

Lazy Ceasar salade
Met o.a. gerookte kipfilet, bacon, croutons en ei .

CousCous
Voorzien van creatieve invloed door onze chefs.

Een hele Ribeye
Subtiel gekruid en warm gerookt. Deze wordt door onze koks ter plekke dun gesneden en op een grote schaal aan uw gasten geserveerd.

Prachtig Hollands Lamsrack
Eerst licht gerookt en daarna gegrild. Slechts een klein beetje peper en zout om dit delicate vlees te begeleiden.

Pittige runderworstjes
Met mediterane merguez-kruiden.

Warm gerookte zalm
De zalm wordt ter plekke gerookt en aangekleed met een overheerlijke jas van soja, gember en citroen.

Gamba-spiesjes
Licht gemarineerd in knoflook en verse koriander.

Roseval-aardappeltjes
In de houtoven gegaarde Roseval-aardappeltjes met zeezout en rozemarijn.

Gegrilde groenten
Wij maken een mooie selectie van wat het seizoen ons te bieden heeft.

Brood-assortiment
Met een gevariëerd broodaanbod.

Huisgemaakte kruidenboter
Met in rode wijn gesmoorde sjalotjes, knoflook en tijm.

Kosten
Prijs per persoon (vanaf 75 personen), bedraagt €35,-.

Al het vlees en de groenten zijn biologisch, vis is wildvangst of duurzaam gekweekt.

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

TIP: DE BOURGONDISCHE TAFEL!

Inmiddels zijn we flink ervaren als 'bruids-BBQ-ers' en 'huwelijks-cateraars'. Wat we regelmatig tegenkomen is dat er tussen ceremonie en diner een klein 'dipje' zit. Hoe wij dat weten? We zien (en horen) nog wel eens wat op die trouwpartijen. Het is altijd leuk (en lekker), die champagne, cava of prosecco, maar ome Jan en tante Corry die om 9.10u uit Schin-Op-Geul zijn vertrokken om op tijd bij de ceremonie te zijn, vallen bijna om van de honger. Zeker de kids hebben trek gekregen en zijn vast begonnen om het stokbrood van het (diner)buffet te jatten…. Buurman Freek is al 3 maal bij ons BBQ'ers komen informeren "of er al iets gaar is…" Dat dus!

Kosten
Prijs €8,- per persoon (bij 75 personen).
Dit is inclusief bordjes van palmblad en houten bestek.

Dat kan anders: leve de bourgondische tafel!

We maken zo'n bijzondere buffettafel mooi op met een fraai (en zeker ook nostalgisch) kleed en voorzien deze van houten kaas- en brood-planken. Hierop etaleren we de lekkerste Franse, Italiaanse en/of Hollandsche kazen. Wat wij als Grill'nSmoke altijd een topper vinden: Scamorza, een gerookte mozzarella-achtige kaas. Ook wat Keulse potjes op tafel met olijven, huisgemaakte tapenades en kruidenboter om lekker te smeren en we maken het geheel af met wat trossen druiven en noten. Vers gebakken brood van diverse soorten: biologisch breekbrood, zuurdesembrood en Turkse pide, een gezellig allegaartje.

Last-but-not-least:

Een prachtige gedroogde ham, die we voor jullie gasten alvast wat snijden. In een originele beenham-klem en met een loeischerp trancheermes. We leggen je stoerste huwelijksgast graag uit hoe je hier mooie, dunne plakjes van snijdt. Of we blijven er bij om je gasten te bedienen, het is maar net hoe jullie het wensen. Omdat we ooit begonnen zijn uit liefde voor lekker eten (en die liefde nog lang niet gedoofd is) is deze ham natuurlijk een San Daniele ham!

Terwijl jullie en jullie gasten zich tegoed doen aan de Bourgondische tafel, stoken wij het vuur vast op voor het diner. Per slot van rekening zijn wij BBQ-cateraars die 'low & slow' op onze hout-gestookte BBQ's de lekkerste gerechten bereiden, voor de leukste mensen, op de mooiste locaties! En dat kost even tijd… Geeft niet, wij vermaken ons prima bij dat knapperende vuurtje.

Meer van onze blogs lezen?

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

BORRELHAPJES

Maak een keuze uit onderstaande hapjes, voor uw receptie of borrel:

Signature Sausage
Een prachtige, zelfgemaakte worst van varkensvlees met daarin cheddar, smokey bacon en jalapeño-peper op een lekker broodje met home-made BBQ-saus en gebakken uitjes.

Diamanthaas
Een schitterend stuk rundvlees, gekruid met onze favoriete kruidenmix. Kort gegrild. Een echte delicatesse!

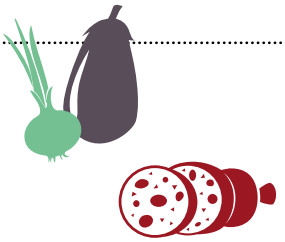
Pulled Pork
Één van onze "signature dishes": varkensvlees eerst 24 uur gemarineerd en daarna ruim 10 uur lang op lage temperatuur gegaard. Recept afkomstig uit de USA. Geserveerd in een bamboe bakje met koolsalade en huis-gemaakte BBQ-saus.

Gamba-spiesjes
Licht gemarineerd in knoflook en verse koriander.

Moink-ball
Een supersmakelijk BBQ-gerechtje. MOINK komt van Moo en Oink, Moo voor het runder-gehakt van de balletjes, Oink voor de bacon waarmee het gehakt-balletje is omwikkeld. Door de hitte en de rook van de BBQ wordt de bacon lekker knapperig.

Brochette van kip
Heerlijk gekruide kippendijfilet. Naar recept van onze chefs.

Gegrilde groenten
Wij maken een mooie selectie van wat het seizoen ons te bieden heeft.



Kosten
Borrelhapjes vanaf €3,- per stuk. Vraag uw prijs aan!

Bereiding en presentatie:
Alle hapjes worden op locatie gegrild op onze grote Oklahoma Joe Smoker. Deze wordt ter plekke op beuken- en appelhout gestookt, wat een unieke smaak garandeert en tevens een prachtige sfeer geeft.

De Smoker, met bijbehorende houten bar is een gegarandeerde blikvanger en zal uw gasten bijblijven!
Kijk voor een impressie op www.grillnsmoke.nl

Servies
Alle borrelhapjes worden gepresenteerd op houten prikkertjes en/of bamboe-bootjes.

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

VEGA / VEGAN BBQ

Voor de echte vegetariërs of veganisten.

Gevulde Portobello
Een heerlijk gegrilde portobello gevuld met gorgonzola, pijnboompitten en honing. — *Vegetarisch*

Broodje Vega/Vegan burger
Op een mooi, vers hamburgerbroodje een vega/vegan burger met frisse sla, cheddarkaas, gebakken uitjes en home-made BBQ-saus.
— *Vegetarisch /Veganistisch*

Wrap du vegan
Bietenwrap gevuld met humus, frisse sla, gekruide falafel, paprika en venkel — *Veganistisch*

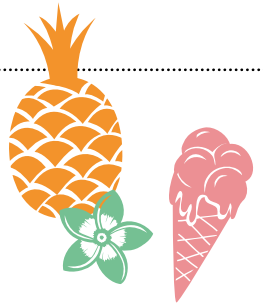
'Fooled Pork Paprika'
Een gevulde gegrilde paprika, waarbij we de Pulled Pork vervangen door de Aziatische Jackfruit. Vegan BBQ! — *Veganistisch*

Voor aangemelde vega's maken we in overleg een keuze uit deze items.

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

DESSERTS

Last but not least



Wie lekker is, krijgt zoets...

Schepijs

Vanuit een authentieke ijsco box (met koperen deksel!) serveren wij ambachtelijk Italiaans schepijs in diverse smaken. In een knapperig hoorntje! **€3,- per persoon.**

Gegrilde ananas

Met koek- en speculaaskruiden, geserveerd met aangemaakte mascarpone en/of een bolletje vanille ijs.
€4,50 per persoon.

Warme Brownie

Heerlijke huisgebakken Brownie uit de smoker met een bolletje vanille ijs. **€3,50 per persoon.**

Seizoen Special

Gegrilde donut passend belegd bij het seizoen.
€3,50 per persoon.

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

Grill'nSmoke®
always well done!

Count the Memories, not the Calories!

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË

WWW.GRILLNSMOKE.NL

Grill'nSmoke
always well done!

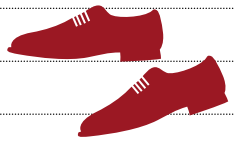
HIS

Aantekeningen

Niet vergeten:

Menufavorieten:

Uitzoeken:



DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

Grill'nSmoke
always well done!

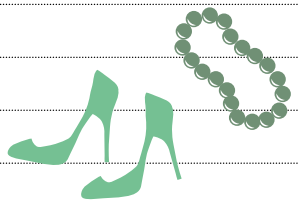
HERS

Aantekeningen

Niet vergeten:

Menufavorieten:

Uitzoeken:



DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL

CONTACT

Een feestje blijft maatwerk, neem gerust contact met ons op om de voor jullie specifieke wensen door te nemen.

Ons adres:

Ondernemingsweg 8
2404 HN
Alphen aan den Rijn

info@grillnsmoke.nl
+31 (0) 172 750 771

Volg ons op social media om op de hoogte te blijven van al onze avonturen

DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND & BELGIË
WWW.GRILLNSMOKE.NL