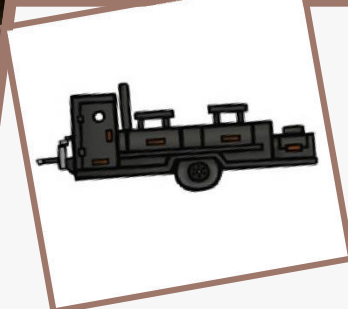




Over Grill'nSmoke:

Wij zijn een Outdoor BBQ Cateringbedrijf, gespecialiseerd in "hoe kan het ook anders" BBQ. Reeds 12 jaar zijn wij een bekend gezicht in de markt als het gaat om bedrijfs- en evenement catering, bruiloften, maar ook zijn wij met regelmaat te vinden op uiteenlopende markten door Nederland en België.

Met een gemotiveerd team delen wij 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, houtgestookte BBQ's, en leveren graag maatwerk, waarbij we nooit concessies doen aan kwaliteit en originaliteit!

Exclusive Outdoor Catering & Events



GrillnSmoke BBQ Lunch 2023

Broodje Oer: Dik gesneden plakken rustiek brood belegd met oude kaas, rucola, vers gegrilde diamanthaas en gebakken champignons

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

Ceasar salade: Knapperige salade met onder andere gerookte kip, bacon, ei, huisgemaakte croutons en romige ceasar dressing

Poulet citron au fromage: In citroen geweekte kippendij vers van de grill, belegd met verse tomaat en gesmolten roombrie

- ❖ Prijsstelling inclusief 3 uur aanwezigheid op locatie (1,5uur opbouwen/opstoken en 1,5uur lunch), kok(s), BBQ smoker trailer, exclusief btw, bestek en reiskosten

50 - 75 personen	25,- per persoon
76 - 100 personen	23,- per persoon
100+ personen	19,- per persoon

Optioneel, of in plaats van ... bij het arrangement:

- ❖ **Spareribs of Pulled pork:** Heerlijk gemarineerd, lang gegaard en door de rook onweerstaanbaar lekker. 3,- per persoon
- ❖ **Philly Cheese Steak:** Conform Amerikaans recept; heerlijk gekruide Ribeye, gesmolten kaas en verse groenten op een heerlijk broodje. 3,50 per persoon
- ❖ **Huisgemaakte Ham / Cheeseburger;** 60% Angus Beef & 40% Berkshire Pork op een mooi, vers hamburgerbroodje met frisse sla, gebakken uitjes, en een beetje huisgemaakte burgersaus. 3,50 per persoon

Aandachtspunten: Met de **aangemelde** gasten welke een dieet-, allergie- of door geloofsovertuiging andere wensen hebben, houden wij speciaal rekening binnen het arrangement.