



Arrangementen 'Catering'

2024

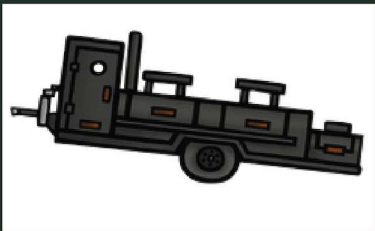


DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND EN BELGIË
WWW.GRILLNSMOKENL



Dit zijn wij

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 Grill'nSmoke in Nederland begon met Pulled Pork, niemand wist wat het was
- Wij alleen saus gebruiken als toevoeging van smaak
- Wij al onze sauzen zelf maken



Grill'nSmoke is in 2010 ontstaan uit een diepgewortelde passie voor barbecueën en de liefde voor de smaakvolle traditie van grillen en roken. Onze reis begon met het idee om een BBQ catering toegankelijk te maken voor iedereen die op zoek is naar de ultieme smaakervaring. We waren gefascineerd door de eindeloze mogelijkheden die barbecueën biedt en besloten om ons idee uit te breiden en onze passie te delen met de wereld. Wij BBQ'en het gehele jaar door, op onze grote, hout-gestookte BBQ trailers waar wij er inmiddels 4 van hebben staan. Grill'nSmoke is te vinden op uiteenlopende (food)festivals, markten, bruiloften en bij bedrijven en particulieren voor BBQ catering.

Inmiddels zijn we uitgegroeid tot "een begrip in Nederland" en maken we zelfs met regelmaat een trip richting onze zuiderburen. Wij kunnen met trots zeggen dat we een team zijn van enthousiaste grillers die hun passie willen delen en anderen willen inspireren om te genieten van heerlijk eten in goed gezelschap.

Bij Grill'nSmoke zijn we ervan overtuigd dat barbecueën meer is dan alleen het bereiden van eten. Het is een manier om samen te komen, te genieten en herinneringen te creëren. We nodigen iedereen uit om deel uit te maken van onze community en samen met ons de geweldige wereld van grillen en roken te ontdekken.

"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**



Waar wij voor staan

Bij Grill'nSmoke geloven we in de kracht van authentieke smaken en de unieke ervaring van barbecueën. Onze missie is om de lekkerste gerechten te maken voor de leukste mensen op de mooiste locaties, waarbij we de smaakvolle traditie van het grillen en roken in ere houden.

Bij Grill'nSmoke geloven we in eerlijke producten van de beste kwaliteit. We streven ernaar om onze klanten te voorzien van een hoogwaardig eindresultaat. Daarbij selecteren wij zorgvuldig onze leveranciers en werken we samen met lokale producenten en vakmensen om de beste producten te kunnen bereiden. Onze arrangementen zijn met veel liefde samengesteld en we staan altijd klaar om onze klanten te helpen bij het samenstellen van het 'juiste' arrangement voor hun gasten en event.

Wat Grill'nSmoke uniek maakt, is onze persoonlijke benadering. We hechten veel waarde aan de tevredenheid van onze klanten en streven ernaar om een langdurige relatie met hen op te bouwen. We staan altijd klaar om te adviseren, vragen te beantwoorden en ondersteuning te bieden, om onze klanten de maximale BBQ beleving te geven.

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



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



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



Professioneel

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



Passie

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



Lokaal

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

Waarom Grill'nSmoke ?

1

Alleen verse producten van de allerbeste kwaliteit worden door ons verwerkt

2

Onze BBQ trailers zijn opvallend en hout gestookt. Een echte eye catcher voor jullie gasten

3

Samen nemen we graag alle tijd om de ultieme invulling te geven aan jullie event

4

Onze koks zijn ervaren, creatief, enthousiast en professioneel

5

We vertellen jullie gasten graag over de herkomst & bereiding van onze producten

6

Dorst gekregen ? Voor elk seizoen of event hebben wij een passend dranken arrangement

7

Voor allergenen of speciale (dieet)wensen draaien wij onze hand niet om. Iedere gast krijgt een fraaie maaltijd naar wens

8

Eerst proeven? Wij staan op tal van evenementen en markten. Houd onze social media kanalen en website in je gaten voor onze agenda!

9

Exotische wensen ? Vraag het ons gerust. Met plezier stellen wij ons uitgebreide netwerk aan landelijke partners aan je voor

10

In een boomgaard, op het strand of in de achtertuin.. Niets is ons te gek! De lunch, snack of het diner wordt daar verzorgd waar jullie het willen hebben



Mens en materialen

Naar wens verzorgen wij niet alleen eten, maar ook bediening en meer

Prijzen:

Alle genoemde prijzen zijn op basis van 4uur aanwezigheid op locatie (2uur opbouw/opstoken), 2uur diner (inclusief opruimen) en 2 koks.

Exclusief btw, reiskosten en overige niet genoemde zaken.

Extra aanwezigheid in overleg a €45,- per persoon/per uur.

Materialen:

- Tent: Zwarte tent 4,5 x 3m voor BBQ en koks €100,- (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 representatief en ervaren personeel (m/v) beschikbaar. Wij berekenen per medewerker €45,- per uur, voor minimaal 3 uur.

Kilometerkosten:

Alle genoemde prijzen zijn exclusief kilometerkosten à €0,95 per greden kilometer, per auto-BBQ-combinatie, gerekend vanaf Alphen a/d Rijn.

Meubilair:

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

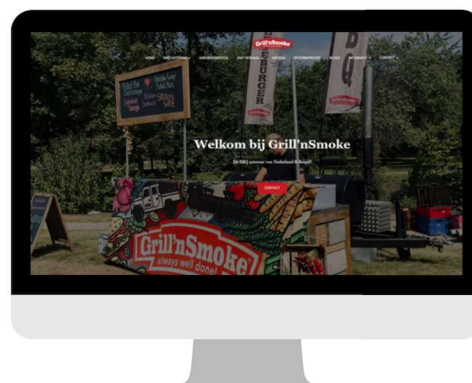
Maatwerk:

Wij begrijpen heel goed dat jullie gelegenheid niet standaard is. Voel je vooral vrij om met ons te sparren aangaande speciale wensen.

Wat verwachten wij van jullie?

- Een goed begaanbare route voor onze bus-BBQ combinaties a 9 bij 2 meter. Hellingen, hoeken en blubberweggetjes graag in overleg. Op locatie nemen wij met 1 bus-bbq-combinatie 9m lang en 5m diep in gebruik. Zonder bus 6x5m.
- Voor eventuele verlichting en/of Au Bain Marie maken wij graag gebruik van 1 vrije groep 220V binnen 25 meter van 'onze' lokatie.
- Graag zien we dat de opdrachtgever voor de prullenbakken op locatie zorgt voor haar gasten.

Samen willen we maar 1 ding; "dat jullie gasten voldaan en tevreden weer huiswaarts gaan"



Onze algemene voorwaarden zijn te vinden op onze website

Arrangement "BBQ on a bun"

Broodje ham -of cheeseburger

Onze huisgemaakte burger van 60% Angus Beef & 40% Berkshire Pork op een mooi vers hamburgerbroodje met frisse sla, gebakken uitjes (cheddar-cheese) en onze eigen burgersaus

Pulled Pork

Een werkelijke klassieker, geserveerd met een frisse spitskool salade en BBQ-saus

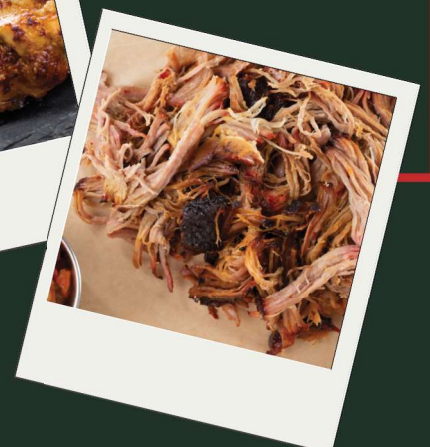
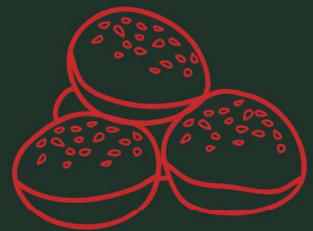
Chicken Teriyaki

Zo uit de koker van een van onze grillmedewerkers. Malse kippendij gemarineerd in "ja ja daar komt ie" huisgemaakte teriyakisaus en voorzien van heerlijke zoetzure komkommers

Rendang

Ontdek deze authentieke Oosterse smaak van gemarineerd zacht suddervlees op een mooi vers gebakken puntje en vergezeld van zoetzure komkommer

Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €25,-



Arrangement "Grill'nSmoke"

Broodje ham -of cheeseburger

Onze huisgemaakte burger van 60% Angus Beef & 40% Berkshire Pork op een mooi, vers hamburgerbroodje met frisse sla, gebakken uitjes (cheddar-cheese) en onze eigen burgersaus

Malse Spareribs

Heerlijk gemarineerd, lang gegaard en door de rook onweerstaanbaar lekker

Diamanthaas

Een schitterend stuk rundvlees, gekruid met onze vernieuwde kruidenmix en kort gegrild

Sriracha/honing Kip

Zoet en licht pittig, een prachtige combinatie voor deze malse kippendij

Warm gerookte Teriyaki zalmfilet

"Nieuw van stal", een overheerlijke zalmzijde gemarineerd in huisgemaakte teriyakisaus en gegaard met edible flowers

Spitskool salade

Dungesneden spitskool en wortel, aangemaakt met een frisse dressing en gegaard met rozijnen

Huisgemaakte aardappelsalade

Roseval-aardappeltjes in de schil conform oma's Amerikaanse recept

Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €34,-



Inclusief stokbrood,
huisgemaakte kruidenboter,
Chipotle aioli en
mosterdmayonaise



“Arrangement “Oosters”

Spareribs

Honey glazed garlic spareribs. Door deze lekker lang te roken worden ze onweerstaanbaar lekker mals

Buikspek

Mooi geportioneerd en bijzonder smaakvol Oosters gekruid

Rendang

Ontdek deze authentieke Oosterse smaak van gemarineerd zacht suddervlees op een mooi vers gebakken puntje en vergezeld van zoetzure komkommer

Chicken Teriyaki

Zo uit de koker van een van onze grillmedewerkers. Malse kippendij gemarineerd in “ja ja daar komt ie” huisgemaakte teriyakisaus en voorzien van heerlijke zoetzure komkommers

Gado Gado

Knapperige & vers Oosters groentegerecht

Tiger Shrimp

Asian grilled tiger shrimp

Aziatische koolsla

Fris zoete mix van Chinese kool en wortel met een dressing van honing & gember



Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €34,-

**We laten ons
inspireren door
onze reizen
naar Azië!**

Inclusief stokbrood,
huisgemaakte kruidenboter,
Chipotle aioli en
mosterdmayonaise

Arrangement "Mexican Style"

Tequila Chicken

Malse kippedij, fris en licht pittig door een marinade van o.a. tequila, sinaasappelsap en een klein pepertje

Pulled beef Taco's

Lang gegaard en gemarineerd rundvlees op een authentieke Mexicaanse taco (tortilla) & pico de gallo

Pulled pork nachos

Tortilla chips met heerlijke pulled pork, mais, ui, tomaat, jalapeño-peper en cheddar kaas uit de smoker. Geserveerd met quacamole en crème fraiche

Mexican Style Burger

Onze huisgemaakte burger gepresenteerd op een smakelijk maisbroodje met frisse sla, cheddarkaas, guacamole, tortilla, chips en jalapeno peper

Gevulde Puntpaprika

Halve paprika gevuld met roomkaas, geraspte cheddar, chipotle, kruiden en omwikkeld met gerokt spek

Salade Sombrero

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



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

The best of Tex Mex BBQ

Inclusief stokbrood,
huisgemaakte cowboyboter,
Chipotle aioli en
mosterdmayonaise



Arrangement "Brazilian BBQ"



Fileto No Espeto

Een prachtig stuk rundhaas. Met smakelijke kruiden en peper van een mooi korstje voorzien en wordt door ons licht gerookt en daarna gegrild

Picanha

Staartstuk van de rund. Typisch Braziliaans en mega-mals. Wordt met een zelfgemaakte chimichurri (pikante salsa) geserveerd

Braziliaanse cheeseburger

Gepresenteerd op een smakelijk maisbroodje: een huisgemaakte hamburger met cheddarkaas, chorizoworst en salsa verde

Camarões e Whiskey

Roze pelgarnalen op spiesjes, gemarineerd in Whiskey

Frango com pimenta e limão

Kippendijfilet met limoen en peper, van de houtskoolgrill, supermals en ongelofelijk lekker!

Batatas grelhadas com alho

In de houtoven gegaarde aardappels met knoflook, peterselie en tijm

Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €34,-

**Een swingende
mix van mooie
smaken**

Inclusief stokbrood,
huisgemaakte kruidenboter,
Chipotle aioli en
mosterdmayonaise



Arrangement “Proeverij van de chef”

Picanha

Staartstuk van het rund. Typisch Braziliaans en mega mals. Wordt met een huisgemaakte chimichurri geserveerd

Buikspek

Mooi geportioneerd en bijzonder smaakvol Oosters gekruid

Gamba spiesjes

Licht gemarineerd in whiskey en verse koriander

Sriracha/honing Kip

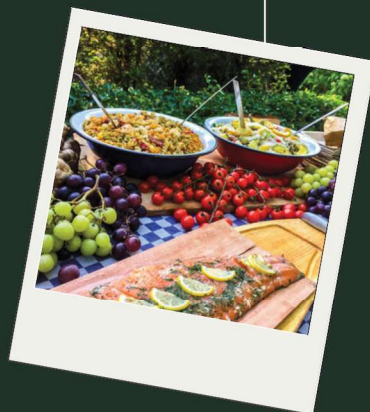
Zoet en licht pittig, een prachtige combinatie voor deze malse kippendij

Dorade

Weekvers gevangen Dorade, en als filet geserveerd met limoen – rozemarijn – knoflook en peper & zout

Saladebuffet:

- Mediterraanse tomatensalade
- Spitskool salade
- Potato wedges
- Gegrilde groenten



Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €36,-

.....

**Al het vlees en de
groenten zijn
biologisch & de
vis is duurzaam
gekweekt**

.....

Inclusief stokbrood,
huisgemaakte kruidenboter,
Chipotle aioli en
mosterdmayonaise



“Arrangement All American”

Back to my roots!



Broodje ham -of cheeseburger

Huisgemaakte burger op een mooi vers broodje, frisse sla, cheddar kaas, zoetzure rode uien, en onze eigen burgersaus

Kalkoenborst

Gepekeld en gekruide malse kalkoenborst. Bijzonder smaakvol door het pekel proces voorafgaand aan de bereiding

Brisket

Het klapstuk, ofwel borststuk van het rund. Hier is maar een woord voor....."onvergetelijk", zo zacht en mals, je bent voor eeuwig verpest

Pulled Pork

Een werkelijke klassieker, geserveerd met een frisse spitskool salade en BBQ-saus

Salades

- Huisgemaakte aardappelsalade
- Spitskoolsalade



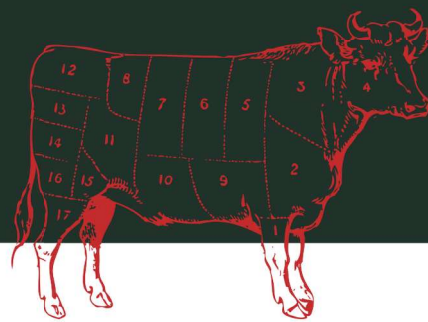
Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €35,-

Our chef's guilty pleasure

Mogelijke side dishes:

- Jalapeno sausage
- Mac & Cheese
- Texas Chili
- Potato wedges

- Oreo caramel brownie



Opties en andere gekkigheid

Zomaar een greep uit onze oneindige mogelijkheden

Rundertartaartje

Tartaartje van in citroen en olijfolie gemarineerde runderhaas, groene salade, gegarneerd met truffelmayonaise en rivierkreeftjes
€6,- per persoon

Tonijnsteak

Verse tonijn, heerlijk gegrild met enkel wat peper & zout en vervolgens geserveerd met wasabi mayonaise
€6,50 per persoon

Verse oesters

Vriend van de show "Oesterkraker Andre" kraakt mooie oesters 'live' tussen je gasten. Een leren schort, emmertjes met oestergear en een gezellige babbel maken het compleet
Vanaf 100 oesters per partij, kost het je zo'n €3,50 per oester

Beef tataki

Bijzonder kort gegrilde biefstuk geserveerd op een smaakvolle wakame salade
€5,- per persoon



Dorade

Weekvers gevangen Dorade, als filet geserveerd met limoen – rozemarijn – knoflook en peper & zout
€6,- per persoon

Groot gebraad

Keuze uit: **Hollands** Lamsrollade met rozemarijn; **Italiaanse** Porchetta; **Hele** Ribeye of Cote de Boeuf. Dit wordt ter plekke door onze koks getrancheerd v.a. €5 per persoon

Pepperoni Pizza Sliders

Heerlijk uit de hand. Mini brioche met pepperoni, mozzarella, Italiaanse kruiden en afgelakt met een lichte kruidenboter
€4,- per persoon





Borrelhapjes

Uitgeserveerd op olijfhouten borrelplanken

Signature sausage

Een prachtige, huisgemaakte worst van varkensvlees met daarin cheddar, smokey bacon en jalapeno peper

Burnt Ends

Zoete snack van langzaam gegaarde blokjes buikspek, BBQ- rub & saus, honing en boter

Pulled pork bruchetta

Langzaam gegaarde producureur geserveerd op een knapperig stokbroodje met truffelmayonaise

Surf & Turf

Diamanthaas & gamba's gecombineerd tot heerlijke borrelsnack

Cocktail Meatballs

Een verrassende smaaksensatie van druivenjam gemixt met chilisaus maken deze gehaktballetjes een snack om van te watertanden

Jalapeño Poppers

Mooie licht pittige peper gevuld met gekruide roomkaas, omwikkeld met bacon en vervolgens gegrild

Gamba spiesjes

Licht gemarineerd in knoflook en verse koriander

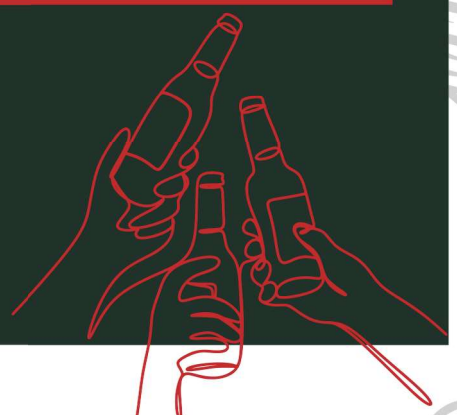
Borrel arrangement in
de mix (3 stuks)
vanaf €5,50 per persoon

.....

In onze eigen keuken bereiden, bedenken en proeven we vooral al onze heerlijke producten en hapjes. Benieuwd wat er nog meer mogelijk is? Vraag het ons gerust.



www.grillnsmoke.nl



Vega(n)

Elote

Gegrilde maiskolf op Mexicaanse wijze bereid met (vegan) mayonaise, knoflook en (vegan) Parmezaanse -of geitenkaas

Foiled pork Paprika

Een overheerlijke gevulde en gegrilde paprika, waarbij we de Pulled Pork bijvoorbeeld vervangen door de Aziatische Jackfruit.

Gevulde portobello

Een heerlijk gegrilde portobello gevuld met gorgonzola, pijnboompitten en honing

CheatYaki Chicken:

Op basis van soya en tarwe gemaakte kipreepjes. Gemarineerd in Teriyaki saus op een surinaams puntje met bosui, atjar en een rood pepertje

Vega(n) ribs:

Ook wel Corn Ribs genoemd. Mais strips afgelakt met BBQ saus, vervolgens gegrild en als rib te eten



Gepofte aardappel:

Een (zoete) aardappel van de grill, afgetopt met zure room, verse peterselie, jackfruit en zongedroogde tomaten

Zoete aardappel tortilla:

Tortilla gevuld met zoete aardappel, vegan chicken, avocado en een mooie huisgemaakte picadillo

Balsamico champignons:

Champignons op een spies gemarineerd in knoflook, balsamico, soja saus en vervolgens gegrild



Desserts

Last but not least!

- **Hemel op aarde**

Suiker liefhebbers opgelet! Een tafel vol zoetheid met o.a. donuts, muffins en overheerlijke small jars & dessert taarten zoals een heerlijk luchtige Red Velvet cake & Boston Cheesecake

€6,50,- per persoon

- **Warme brownie**

Heerlijke huisgebakken brownie uit de smoker met een bolletje vanille ijs en verse aardbeien

€3,50,- per persoon

- **Waffle madness**

Gegrilde stroopwafel met gesmolten chocolade & marshmallow vergezeld van een bol vanille ijs

€3,50 per persoon

- **Vers fruit**

Van het mooiste seizoensfruit maken wij een verse salade

€4,50 per persoon

- **Schepijs**

Vanuit een authentieke ijscobox serveren wij ambachtelijk Italiaans schepijs in twee smaken (vanille & mango), in een knapperig hoorntje!

€3,50,- per persoon

- **Gerookte peer**

Gevuld met blauwe kaas en overgoten met honing en walnoten crumble

€3,50 per persoon

.....

**Wie lekker is,
krijgt zoets....**

.....

