



Arrangementen 'Bruiloft'

2024

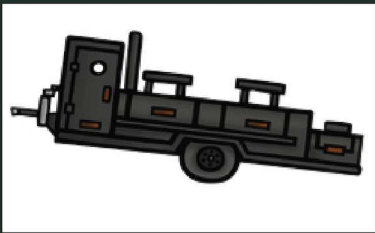


DÉ BBQ CATERAAR VAN NEDERLAND EN BELGIË
WWW.GRILLNSMOKENL



Dit zijn wij

Wist je dat...?



- Onze eerste smoker in Microsoft Paint is ontworpen
- Wij meer dan 40m² barbecue-roosters hebben
- Wij meer dan 250.000 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
- En wij daarom 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 ooit met het idee om BBQ catering toegankelijk te maken voor iedereen die op zoek is naar de ultieme smaakervaring. Gefascineerd door de eindeloze mogelijkheden die barbecueën biedt besloten we om dit idee werkelijkheid te maken 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 door de jaren heen een aantal van hebben verzameld.

Grill'nSmoke is te vinden op uiteenlopende (food)festivals, markten, bruiloften en bij bedrijven en particulieren voor catering met als basis "BBQ".

Inmiddels uitgegroeid tot "een begrip in Nederland" maken we zelfs met regelmaat een trip richting onze zuiderburen. Wij kunnen met trots zeggen dat we een team zijn van enthousiaste BBQ cracks die hun passie willen delen en anderen graag 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 mooiste 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 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 o.a. tenten en meubilair. Mochten we jullie kunnen helpen, bel/mail gerust voor tips!

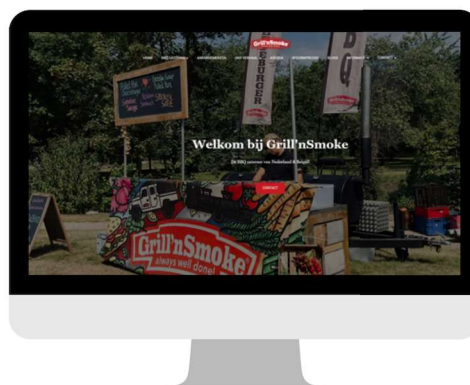
Maatwerk:

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 "Festivalbruiloft"

Pulled Pork Cheeseburger

Onze festival hit mag nooit ontbreken: Een heerlijk dagvers broodje, huisgemaakte burger, frisse sla, cheddarkaas, gebakken uitjes, lang(zaam) gegaarde Pulled Pork en onze zelfgemaakte burgersaus.

Broodje of wrap Pulled Pork

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

Choripan

Een echte Argentijnse Streetfood klassieker. Knapperig puntje met een sappige chorizoworst en huisgemaakte chimichurri



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

Loaded Nachos

Alles wat je mag verwachten van "Loaded Nacho's", maar dan op een broodje



Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €32,-

.....
**Ja, ik wil..
een festival!**
.....

Vega(n) opties:

New Meat burger
100% plantaardig

Pita falafel



www.grillnsmoke.nl





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,-

**Alle producten
worden dagelijks
vers bereid**

Inclusief stokbrood,
huisgemaakte kruidenboter,
Chipotle aioli en
mosterdmayonaise



www.grillnsmoke.nl



Arrangement "Sharing is caring"

Hoofdgerechten

Picanha

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

Zalmzijde;

Gerookte zalmzijde gemarineerd in huisgemaakte teriyakisaus en afgemaakt met edible flowers

Rendang tortilla's;

Ontdek deze authentieke Oosterse smaak van gemarineerd zacht suddervlees in een kleine tortilla met paprika en zoetzure komkommer

Gevulde puntpaprika;

Ingelegd met parmaham, cherytomaten, buffelmozzarella, lentje uitjes en verse kruiden

Gegrilde groenten;

Door ons geselecteerde en gegrilde groenten van het seizoen

Luxe brood assortiment en 2 salades naar keuze



Prijs per persoon
(bij 75 personen)
bedraagt €49,50

Voorgerechten

- Mix van smaakvolle bruchetta's
- Oesterzwam carpaccio
- Beef tataki

Dit arrangement wordt op basis van shared dining uitgeserveerd aan tafel

Dessert

- **Hemel op aarde**

Een goed gevulde tafel met o.a. dessert jars in diverse smaken, muffins, donuts, en overheerlijke dessert taarten zoals "Red Velvet & Boston Cheesecake"

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 "Italiano"

Buon Appetito!

Vitello Tonato

Op mooie schalen geserveerde kalfsrosbief met tonijnmayonaise en kappertjes

Carne & Pesce:

- Italiaanse hamburger

Op een mooi, vers hamburgerbroodje met frisse sla, gebakken pancetta, buffel mozzarella, tomaat en verse basilicum

- Pollo Italiano

Malse kip met pesto, pijnboompitten en parmezaanse kaas

- Porchetta

Groot gebrad, "Italian style", gevuld met o.a. venkel & rozemarijn

- Verse zeebaarsfilet

Boterzachte filets met limoenpeper kruiden

Bijgerechten

- Focaccia en ciabatta brood
- Tapenades
- Olijfolie extra vierge

- Salade caprese
- Mediterraanse tomatensalade

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

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



“Arrangement WOW Wedding”

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.

Warm gerookte Teriyaki zalmzijde

“Nieuw van stal”, een overheerlijke zalmzijde gemarineerd in huisgemaakte teriyakisaus en gearneerd met edible flowers

Gamba spiesjes

Licht gemarineerd in whiskey en verse koriander

Kalkoenborst

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

Gevulde Portobello

Een heerlijk gegrilde portobello gevuld met gorgonzola, pijnboompitten en honing

COUSCOUS

Voorzien van creatieve invloeden door onze chefs

Roseval-aardappeltjes

In de houtoven gegaarde Roseval aardappeltjes met zeezout en rozemarijn

Lazy Ceasar salade

Knapperige sla met gerookte kipfilet, bacon, croutons, ei en heerlijke ceasar dressing

Luxe brood-assortiment

Met een gevarieerd brood aanbod, heerlijke tapenade en onze overheerlijke huisgemaakte kruidenboter

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

Een arrangement
om je gasten mee
omver te blazen!



Aperitief

Andere wensen, vraag het ons gerust

Signature sausage

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

Aperitiefglaasje

Gevuld met tomaat, pijnboompitten, basilicum, parmaham, buffelmozzarella, balsamico olie

Pulled pork bruchetta

Langzaam gegaarde procureur geserveerd op een knapperig stokbroodje met truffelmayonaise

Drunken Scampi

In whiskey en knoflook gemarineerde black tiger gamba's met chorizo

Cocktail Meatballs

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



*Bourgondische tafel

Een mix van fijne kazen, zachte vleeswaren, verse olijven en tappenades. Aangevuld met een rijk assortiment aan focaccia's & smeersels
€9,50 per persoon

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

Bagel snacks

Hapklare bagel stukjes met gerookte zalm, avocado en passievrucht

Aperitief arrangement in de mix (3x aperitief) vanaf €6,50* per persoon

*muv Bourgondische tafel

Opties en andere gekkigheid

Vraag ons gerust naar een creatief smakelijke invulling voor jullie specifieke wens

Lamsrack

Malse lamsrack in smaakvolle eenvoud bereid met verse kruiden, citroen en knoflook

€6,- per persoon

Gazpacho

Een frisse, Spaanse soep die koud wordt gegeten. Afgemaakt met een klein pepertje en peterselie, geserveerd met een gerookte gamba

€4,50 per persoon

Gegrilde groenten

Vers door ons geselecteerde en uiteraard gegrilde groenten van het seizoen

€2,50 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



Dorade

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

€6,- per persoon

Entrecote of Tomahawk

Stoer, chique & smaakvol rundvlees boven direct vuur gegrild

€6,50 / €9,50 per persoon

Spicy Jerk chicken

Jamaicaanse smaken komen tot leven met deze overheerlijke gemarineerde kip

€4,50 per persoon



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 in allerlei smaken, muffins, 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
€3,50 per persoon



.....

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

.....

