



Arrangementen 'Catering'

2025



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



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 nog steeds al onze sauzen & salades zelf maken



Grill'nSmoke is in 2008 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 BBQ catering toegankelijk te maken voor iedereen die op zoek is naar die ultieme smaakervaring. Gefascineerd door de eindeloze mogelijkheden die barbecueën biedt werd er besloten om dit idee tot uitvoering te brengen en onze passie te delen met de wereld.

Wij cateren het gehele jaar door met veelal BBQ als basis, op onze grote hout-gestookte BBQ trailers waar wij er inmiddels 4 van hebben staan.

Grill'nSmoke is gespecialiseerd in bedrijfs- & event catering en veelal te vinden op uiteenlopende (food)festivals, markten en voorzien daarnaast de vele bruiloften en privé feesten van een ultieme ervaring.

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

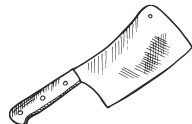
Bij Grill'nSmoke geloven we in de kracht van authentieke smaken en de unieke ervaring van barbecueën. Onze missie is om de lekkerste gerechten te maken voor de leukste mensen op de mooiste locaties, waarbij we de smaakvolle traditie van het grillen en roken in ere houden.

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 waar mogelijk samen met lokale producenten en vakmensen om de beste producten te kunnen bereiden. Onze arrangementen zijn met veel liefde en plezier samengesteld en we staan altijd klaar om onze klanten te helpen bij het samenstellen van het 'juiste' arrangement voor dat specifieke event en gewaardeerde gasten.

Wat Grill'nSmoke uniek maakt, is onze persoonlijke benadering, passie en eigenzinnigheid. We hechten veel waarde aan klanttevredenheid en streven altijd naar een langdurige relatie.

Dit doen we door vooral lekker onszelf te blijven en onze gasten te verrassen met onze creaties uit eigen keuken, puur geboren uit onze passie voor dit geweldige vak.

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 urven, overwegen wij altijd 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. Altijd en overal een echte eye-catcher voor jullie gasten

3

Samen nemen we graag alle tijd om de ultieme invulling te creëren voor 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 ? Met ons landelijke netwerk aan partners en horeca collega's is geen vraag te gek

10

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



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, soepketels 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



BBQ STREETFOOD

KEUZE UIT 3 BROODJES VAN DE STREETFOOD KAART

STANDAARD:

PULLED PORK CHEESEBURGER

Verse burger gemaakt van 60% Angus beef en 40% Berkshire pork. Al sinds 2007 een befaamd recept. Belegd op een vers broodje met frisse sla, gebakken uitjes, langzaam gegaarde pulled pork en onze eigen burgersaus

VOORBEELD:

PHILLY CHEESESTEAK

Dun gesneden diamanthaas, gesmolten kaas, in Jack Daniels gemarineerde ui en paprika, geserveerd op een Surinaams puntje.

CHICKEN TERIYAKI

Gegrilde malse kippendij gemarineerd in teriyakisaus, geserveerd met een gebakken uitje en zoetzure komkommer

- In de mix houden we hier rekening met 2 producten per persoon. Meer of andere aangepaste wensen altijd mogelijk in overleg
- Onze Streetfood producten aanbieden op jullie event of festival? Vraag ons gerust naar de mogelijkheden.

PRIJS PER PERSOON (BIJ 75 PERSONEN) BEDRAAGT €27,50





GERECHTEN

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, Chipotle aioli en mosterdmayonaise

BROODJE HAM/ CHEESEBURGER

Verse burger gemaakt van 60% Angus beef en 40% Berkshire pork. Belegd op een vers broodje met frisse sla, gebakken uitjes, cheddar kaas en onze eigen burgersaus

BAVETTE

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

SRIRACHA/HONING KIP

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

SCAMPI'S

Een mooie spies van grote black tiger garnalen en licht gemarineerd in knoflook, whiskey en koriander

SINAASAPPEL ZALM

Gepekeld in licht bruine suiker en bekleed met schijfjes sinaasappel

KEUZE UIT 2 SALADES VAN DE SALADE KAART

**PRIJS PER PERSOON (BIJ 75
PERSONEN) BEDRAAGT €35,-**



GRILL'NSMOKE



GERECHTEN

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, Chipotle aioli en mosterdmayonaise

SPARERIBS

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

BUIKSPEK

Heerlijk gekruid en met die onmiskenbare knapperige bite

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 €36,-**



OOSTERS





GERECHTEN

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, Chipotle aioli en mosterdmayonaise

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

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 gerookt spek heerlijke zoetzure komkommers

SALADE SOMBRERO

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

**PRIJS PER PERSOON (BIJ 75
PERSONEN) BEDRAAGT €35,-**



AY CARAMBA BBQ





GERECHTEN

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, Chipotle aioli en mosterdmayonaise

ENTRECOTE

Een mooi lekker stevig stuk vlees uit het rugstuk van het rund. Het typische randje vet op de entrecote bezorgt het vlees zijn malse en sappige smaak

PICANHA

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

EL TORO BURGER

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

FRANGO COM PIMENTA E LIMÃO

Kippendijfilet met citroen en peper, van de houtskoolgrill, supermals en ongelooflijk lekker!

BATATAS GRELHADAS COM ALHO

In de houtoven gegaarde aardappels met knoflook, peterselie en tijm

KEUZE UIT 1 SALADE VAN DE SALADE KAART

**PRIJS PER PERSOON (BIJ 75
PERSONEN) BEDRAAGT €37,-**



TUDO NA BRASA





PROEVERTJ VAN DE CHEF

GERECHTEN

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, Chipotle aioli en mosterdmayonaise

BUIKSPEK

Heerlijk gekruid en met die onmiskenbare knapperige bite

PICANHA

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

SCAMPI'S

Een mooie spies van grote black tiger garnalen en licht gemarineerd in knoflook, whiskey en koriander

SRIRACHA/HONING KIP

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

GEGRILDE BOTERVIS

Een prachtige bijvangst van makreel, op smaak gebracht met mosterdolie en avocado crème

SALADEBUFFET:

- POTATO WEDGES
- GEGRILDE GROENTEN
- FRISSE ZOMERSALADE
- SPITSKOOL SALADE

PRIJS PER PERSOON (BIJ 75
PERSONEN) BEDRAAGT €39,50,-





GERECHTEN

Inclusief stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, Chipotle aioli en mosterdmayonaise

BROODJE HAM/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 pekelen 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

MOGELIJKE SIDEDISHES:

- JALAPENO SAUSAGE
- MAC & CHEESE
- SPARERIBS
- POTATO WEDGES

**PRIJS PER PERSOON (BIJ 75
PERSONEN) BEDRAAGT €38,50,-**

ALL AMERICAN





BORRELEN VOORAF?

PLANK & PRAAT

Ideaal voor de lichte trek vooraf of als afsluiter van de week. Borrelplanken met verse hammen en olijven, een mooie selectie aan fijne kazen aangevuld met een prachtige bruchetta variatie (vega, vlees, vis)

FLAME & FEAST

Alleen maar lekkers direct van de grill. Denk aan; Jalapeno poppers, cocktail meatballs, surf & turf (haas en scampi's), smoked sausage

BITE & BUN

Pepperoni pizza sliders, Chicken & Ribs (chicken strips en single bite ribs)

- Alleen borrelen ? Vraag ons naar de mogelijkheden in combinatie met onze verfrissende en creatieve drank opties.

**PRIJS PER PERSOON ICM
ARRANGEMENT BEDRAAGT
€6,50,-**



ELOTE

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

FOOLED 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

NEW MEAT BURGER

Een 100% plantaardige burger belegd met knapperige sla, zoetzure rode ui, cheddar kaas en onze eigen burgersaus

SEITAN TACO'S

Gemaakt van tarwe gluten heeft seitan een vlees achtige structuur maar is 100% plantaardig. Gekruid met TexMex kruiden en belegd met avocado, tomaat, jalapeno, geserveerd op een Mexicaanse taco (tortilla) met een frisse limoen yoghurt dressing

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

BALSAMICO CHAMPIGNONS

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

ZOETE AARDAPPEL TORTILLA

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





NOG MEER OPTIES...

ONEINDIGE MOGELIJKHEDEN

GEGRILDE BOTERVIS

Een prachtige bijvangst van makreel, op smaak gebracht met mosterdolie en avocado crème

LAMSKOTELETTEN

Gemarineerd in onder andere verse kruiden, mosterd en soja

TONIJNSTEAK

Verse tonijn, heerlijk gegrild met enkel wat peper & zout en vervolgens geserveerd met wasabi mayonaise

BEEF TATAKI

Bijzonder kort gegrilde biefstuk geserveerd op een smaakvolle wakame salade

GROOT GEBRAAD

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

FLAT IRON STEAK

Een bijzonder mooie steak, gesneden uit de sukade van het rund. Een langwerpige spier in het midden van de schouder, heerlijk mals en vol van smaak

GEGRILDE GROENTEN

Verse door ons geselecteerde en uiteraard gegrilde groente van het seizoen



Grill'nSmoke
always well done!

VAN VLAMMEN NAAR VERLEIDING

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

€7,50,- per persoon

OREO BROWNIE

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

€4,50,- per persoon

CHEESECAKE

Met chocolate chip cookie crumble en verse aardbeien

€4,50,- per persoon

MAC CHOCO

Chocolade ijs met aardbeien macarons en granaatappel

€3,50,- per persoon

WAFFLE MADNESS

Vanille ijs met stukken stroopwafel en chocoladesaus

€3,50,- per persoon

SCHEPIJS

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

€3,50,- per persoon

VERS FRUIT

Van het mooiste seizoensfruit maken wij een verse salade

€4,50,- per persoon



DESSERTS