



Menu 'Summer of 2021'

- ❖ **Gevarieerde groene salade:** rijk gevuld en voorzien van een frisse dressing.
- ❖ **Broodjes ham- of cheeseburger:** huisgemaakte hamburger van 70% Angus Beef & 30% Berkshire Pork op een mooi, vers maisbroodje met frisse sla en onze beroemde barbecuesaus.
- ❖ **Diamanthaas:** een schitterend stuk rundvlees, gekruid met onze favoriete kruidenmix. Kort gegrild; een echte delicatessen!
- ❖ **Gegrilde kip 'lemon & pepper':** malse kipdijfilet, met een heerlijke kruidenmix.
- ❖ **Spare Ribs uit de smoker:** Heerlijk gemarineerd, lang gegaard en door de rook onweerstaanbaar lekker.
- ❖ **Roseval-aardappeltjes:** in de houtoven gegaarde Roseval-aardappeltjes
- ❖ **Gegrilde groenten:** wij maken een mooie selectie van wat het seizoen ons te bieden heeft.
 - Brood-assortiment met huisgemaakte kruidenboter met in rode wijn gesmoorde sjalotjes, knoflook en tijm
 - home-made BBQ-saus en mosterdmayonaise

Vanwege uw en onze veiligheid zullen wij dit menu **enkel** leveren met disposable borden en bestek. We gebruiken bordjes van palmlaad en bestek van berkenhout. Dit dienen de gasten zelf weg te gooien. Dit is inbegrepen in de menuprijs.

Prijsstelling inclusief 4 uur aanwezigheid op locatie, kok(s), materialen en dergelijken, excl. 9% btw en 50ct per gereden kilometer van/naar Alphen aan den Rijn:

<50 personen	€1650,- (minimum orderbedrag)
51-100 personen	€32,- per persoon
100+ personen	€30,- per persoon

Optioneel bij het menu:

- ❖ **warm gerookte botervis:** prachtige steaks van botervis (makreel) marinieren we "Japan-style" en worden daarna warm gerookt. €5,- per persoon ex btw.
- ❖ **ijsjes:** Vanuit een authentieke ijscobox (met koperen deksel!) serveren wij ambachtelijk Italiaans schepijs in 2 smaken. In een knapperig hoorntje. €3,- per persoon ex btw.

Aandachtspunten: Dit menu bevat 2 items (kip en diamanthaas) die ook Halal zijn te leveren. Voor de **aangemelde** gasten met en dieetwens of allergie nemen wij een vegaburger en een 'Fooled Pork Paprika' mee dit is een gevulde gegrilde paprika, waarbij we de Pulled Pork vervangen door de Aziatische Jackfruit.



Maatregelen n.a.v. coronavirus

In tijden van corona vraagt het soms net wat meer creativiteit om ook te genieten van de leuke dingen in het leven. Een mooi voorbeeld hiervan is een BBQ geven. Velen missen op dit moment de gezelligheid van het bij elkaar zijn. Helaas weet ook niemand hoe lang dit gaat duren en zijn we allemaal afhankelijk hoe het de komende tijd zal gaan. Maar toch... Een BBQ van Grill'nSmoke zal hierbij kunnen helpen, mits we wel de juiste maatregelen in acht nemen.

Daarom hebben wij een coronachecklist gemaakt, zodat u met een geminimaliseerd risico kunt genieten van heerlijk eten. Naast de checklist om uw feest te laten slagen, werkt Grill'nSmoke zo veilig mogelijk, met inachtnaam van de regels van het RIVM en Koninklijke Horeca Nederland.

Belangrijk: u, als opdrachtgever/werkgever bent te allen tijde verantwoordelijk voor de inachtneming van de regels voor/door uw collega's. Wij zullen geen politie agent gaan spelen en onze veiligheid voor alles stellen! Houdt voor de laatste regelgeving de site de Rijksoverheid in de gaten: <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19/nederlandse-maatregelen-tegen-het-coronavirus/gezondheidsadviezen>

Corona Checklist

Omdat wij het belangrijk vinden dat we samen het coronavirus onder controle krijgen, hebben wij ook nagedacht over de invulling van het diner in tijden van corona. Denk hierbij aan de volgende tips:

1. Ondervraag de deelnemers aan de BBQ over evt. gezondheidsklachten.
2. Houdt 1,5 meter afstand tot niet gezinsleden tijdens het diner.
3. Zorg voor voldoende ruimte zodat iedereen zich ook aan de 1,5 meter regel kan houden. U kunt eventueel extra tenten of tafels en stoelen huren zodat u zeker weet dat de afstand gegarandeerd is. **Wij adviseren u graag!**
4. Ga niet allemaal tegelijk bij de BBQ of onze houten barren staan. Op verzoek leveren wij extra personeel om u nog beter/sneller van dienst te kunnen zijn.
5. Kies qua drank voor blikjes of flesjes. Zo hoeft niet iedereen de flessen vast te houden. **Wij kunnen dit voor u verzorgen!**
6. Neem wat meer tijd voor de BBQ en geniet vooral van de gezelligheid en vrijheid die we met elkaar hebben.

Twijfel niet!

Wij begrijpen dat het in deze tijd lastig kan zijn om te genieten. Maar toch denken wij bij Grill'nSmoke BBQ dat dit juist de tijd is om dichterbij vrienden, collega's en familie te komen.