MENU FOODTRUCK BBQ

Standaardprijs: €35 per persoon (minimaal 3 gerechten in rondes geserveerd).

Extra gerecht? +€10 per persoon meerprijs.

Op- en afbouwkosten: €150 per boeking.

GERECHTEN

Black Angus hamburger

Ambachtelijke Black Angus hamburger, vakkundig gegrild op een houtskoolbarbecue. Geserveerd op een verfijnde briochebol met truffelmayo, Parmezaanse kaas en een rucola slamelange.

Koerdische kebab

Culinaire topkwaliteit van lamsvlees, perfect gecombineerd met het beste Black Angus rundvlees. Geserveerd op een verse flatbread met huisgemaakte tzatziki en een frisse slamelange.

Pulled pork

Langzaam gegaard varkensvlees van het Akkervarken (de Iberico van Nederland). Na vele uren op onze Amerikaanse smoker geserveerd op een briochebol met huisgemaakte coleslaw.

Smokey chicken

Biologische Nederlandse kip, vakkundig gegaard op de houtskoolbarbecue. Sappig, rokerig en smaakvol geserveerd op een ciabattabroodje met subtiel pittige srirachamayonaise en een verfrissende slamelange.

Warme beenham

Puur en ambachtelijk bereide warme beenham, zoals u nog niet eerder heeft gehad. Geserveerd op een ciabattabroodje met grove honingmosterdsaus en een frisse slamelange.

Black Angus Steak sandwich tataki

Een luxe steak (rib-eye) op houtskool gegrild en mooi dun getrancheerd op een ciabattabroodje. Afgemaakt met Japanse sesamsaus, gefrituurde knoflook, lente-ui en sesamzaadjes.

Gambaspies

Heerlijke ASC-gecertificeerde gamba's, gemarineerd met knoflook, rozemarijn, dille en rode pepers, gegrild op de barbecue. Een ware smaaksensatie.

Dit document is uitsluitend bedoeld ter informatie. AI-antwoorden kunnen fouten bevatten.

Vegan Oesterzwamburger

Gegrilde oesterzwamburger met een vlezige structuur. Op circulaire wijze met koffiedik geteelde paddenstoelen van Nederlandse bodem. Gecombineerd met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas op een briochebol.

BIJGERECHTEN

Stokbrood met huisgemaakte kruidenboters & dipjes €7,00 p.p.

Gesneden stokbrood met de volgende huisgemaakte specialiteiten:

- Naturel kruidenboter
- Toscaanse kruidenboter (met verse basilicum, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas)
- Aioli
- Oudekaas-pestosalade
- Eiersalade

DESSERTS

New York Cheesecake €4,00 p.p.

Klassieke, huisgemaakte cheesecake. Rijk van smaak met een stevige structuur en een uitgebalanceerde zoetheid.

Kulicha €2,50 p.p.

Traditionele Koerdische koekjes met een verfijnde dadelvulling voor een authentieke zoete afsluiting.

Koerdische Baklava €2,50 p.p.

Ambachtelijk bereide baklava met walnoten, verfijnd filodeeg en een zorgvuldig uitgebalanceerde suikersiroop.

Koerdische pudding €4,00 p.p.

Een verfijnd, aromatisch dessert geïnspireerd op panna cotta volgens traditionele Koerdische receptuur. Elegant afgewerkt met kaneel en pistache.

Carrot cake €4,00 p.p.

Huisgemaakte worteltaart van uitzonderlijke kwaliteit: heerlijk luchtig, subtiel zoet en vol van smaak.

Dit document is uitsluitend bedoeld ter informatie. AI-antwoorden kunnen fouten bevatten.