

BBQ BITES

Raspberry glazed Moink balls

balletjes rundergehakt gewikkeld in Bacon

Boneless Ribs

One-bite spareribs zonder het bot. gelakt met smokey BBQsauce

Gerookte paling op desembrood

geroosterd desembrood met gerookte paling en creamcheese

Beetroot Deviled eggs

met rode bieten gemarineerd en gevuld henn-ei

Hotstone Wagyu

dungesneden WagyuBeef, geserveerd op een hete steen

Asian style Salmon

In de vlammen geroosterde zalm met sesam en ponzu op crispy tapioca

Mini smoked Burgers

even lekker als zijn grote broer maar dan een mini variant.

AMERICAN SLOWFOOD

Smoked Cajun Chicken (biologisch)

Grote degens van 1 meter gevuld met gemarineerde kippendijen Cajun Style, gegrild boven een houtskoolvuur.

Fennel & black pepper Sausage

Grove worst van het Duroc varken, op smaak gebracht met venkelzaad en zwarte peper.

Opgerold en in zijn geheel gerookt en in de vlammen geroosterd

Smoked Salmon

Hele zalmzijdes gepekeld en ingesmeerd met onze rub. daarna zachtjes gaar gerookt op beukenhout.

Smoked quarter pounder

(M.R.IJ weiderund)

Hamburger gemaakt van de runderborst, gekruid en gerookt op de smoker en daarna flame-grilled op black ranch houtskool. Geserveerd met homemade Spicy Burger sauce.

Loaded aubergine

gepekeld en gerookte aubergine, gefrituurde uien ringen, geroosterde ratatouille en queso fresco

Salad & Sides

Coleslaw

klassieke salade van witte kool, Rode kool en Chinese kool, winterpeen en rode ui aangemaakt met mayonaise, limoensap en pimenton

Patatoe salad Chipotle

Aardappelsalade gemaakt van krieltjes, peterselie, mayonaise, mosterd en geroosterde jalapenos

Baked Beans

Verschillende soorten zoet en pittig gestoofde bonen, een klassiek BBQ-bijgerecht

Bread & Butter

Verschillende desem- en speltbroden met boerenboter, en echte kruidenboter!

A background image for the BBQ All-Chicken-Diner section. It features two large, stacked chicken sandwiches on buns, topped with various condiments and vegetables. In the background, there are several glass bottles of different colors (orange, yellow, green) and a wooden cutting board with some vegetables.

BBQ ALL-CHICKEN-DINER

Beer Can Chicken (biologisch)

Hele gildehoenders ingewreven met Cajun Rub, langzaam gaar gerookt op een blik bier in de smoker en live gesneden aan het buffet

Smoked Cajun Chicken (biologisch)

Grote degens van 1 meter gevuld met gemarineerde kippendijen Cajun Style, gegrild boven een houtskoolvuur

Chickenwings

Gepekeld en met onze BBQ Rub gemarineerde kippenvleugels. Gerookt in de smoker

Loaded aubergine

gepekeld en gerookte aubergine, gefrituurde uien ringen, geroosterde ratatouille en queso fresco

Salad & Sides:

Patatoe salad Chipotle

Aardappelsalade gemaakt van krieltjes, peterselie, mayonaise, mosterd en geroosterde jalapenos

Coleslaw

klassieke salade van witte kool, Rode kool en Chinese kool, winterpeen en rode ui aangemaakt met mayonaise, limoensap en pimenton

Tomato Salad

Salade van verschillende tomaten met rode ui, olijfolie, balsamico peterselie en schapenkaas

Bread & Butter

Verschillende desem- en speltbroden met boerenboter, en echte kruidenbota

SPITROAST

Mocht het echt een feest worden dan kan een varken aan het spit niet ontbreken! Aan het spit gegaarde scharrelbig of -varken is een hele happening. Het duurt wel even maar is altijd het wachten waard! Hollandse scharrelvarkens die een mooi leven hebben gehad worden met veel liefde op een open houtvuur geroosterd. Pak vast een biertje tijdens het wachten!

Wij snijden het varken aan, aan het buffet en serveren met

- Houtskool geroosterde groenten

Bijvoorbeeld puntpaprika, rode uien, groene asperges, bietjes, venkel en alles wat er in het seizoen is.

- Jalapeno Coleslaw

klassieke salade van witte kool, wortel, Jalapeno peper en rode ui aangemaakt met gerookte mayonaise en citroensap

- Salade van geroosterde aardappel en Pimenton

geroosterde Roseval aardappel met gerookte paprika, creme fraiche, mayonaise, mosterd, peterselie en cornichons

- Biologisch brood met boter en olijfolie

Verschillende desem- en speltbroden met boerenboter, olijfolie en dukkah.

Te bestellen vanaf 30 personen

ASIAN WALKING BBQ

Bulgogi BBQ ribs

Duroc varkensribs gepeperd met pikante Bulgogi rub op de smoker gegaard

Zalm gerookt met sinaasappel en gember

Zalmfilet met citrus en gember gerookt en met soja gelakt

Citroengras Lamsspiezen

Als Rendang gekruid Hollands Lamsschouder op metalen spies met kokoschutney

Red curry chicken lollipops

drumsticks lollipops van Gildehoen pittig door de Thaise rode curry en limoen

Buikspek 5spices en honing gelakt

8 uur lang gegaard buikspek van Duroc varken gelakt met 5spice-honing met sushirijst in lollobiondo bladsla

Char siu Bao

Geroosterde Varkensprocureur op een gestoomde Bao-bun met ingelegde komkommer en lente-
ui

Kimchi Beefburger

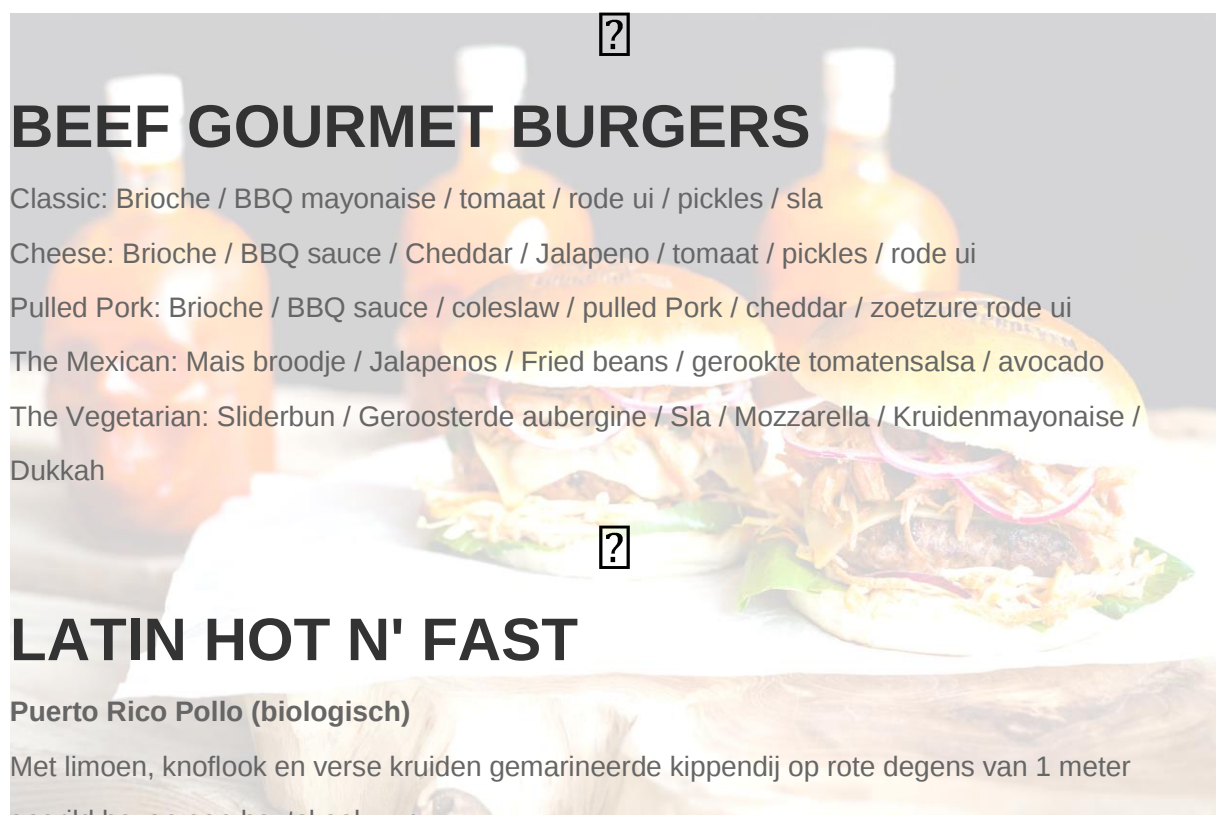
Kleine gerookte Beefburger met misomayonaise en kimchi van chinesekool

Peking eend taco

Gegrilde maistortilla met gehopte Pekingeeend, hoisin en pomelo.

yuzu en merengue

geserveerd in een blikje. yuzucreme, gezouten crumble en gebrande merengue



BEEF GOURMET BURGERS

Classic: Brioche / BBQ mayonaise / tomaat / rode ui / pickles / sla
Cheese: Brioche / BBQ sauce / Cheddar / Jalapeno / tomaat / pickles / rode ui
Pulled Pork: Brioche / BBQ sauce / coleslaw / pulled Pork / cheddar / zoetzure rode ui
The Mexican: Mais broodje / Jalapenos / Fried beans / gerookte tomatensalsa / avocado
The Vegetarian: Sliderbun / Geroosterde aubergine / Sla / Mozzarella / Kruidenmayonaise /
Dukkah

LATIN HOT N' FAST

Puerto Rico Pollo (biologisch)

Met limoen, knoflook en verse kruiden gemarineerde kippendij op rote degens van 1 meter
gegrild boven een houtskoolvuur.

Spicy lams Merquez

Pittig geruilde lams chipolata's gemaakt van het Hollandse lam

Churasco de Rez

Grote degens van 1 meter gevuld met Runderworstjes , rode ui en paprika, gegrild boven een
houtskoolvuur.

Botervis & chimmi churri

Gerookte botervis met de Argentijnse kruidensalsa "chimmi churri"

BBQ Aubergine (Vegan)

Ingesneden halve aubergine, geroosterd en getopt met Argentijnse salsa criolla

Salad & Sides

Panzanella salad

Salade van geroosterde paprika, rode ui met peterselie, tomaat, komkommer, rode wijn azijn en krokante knoflook croutons

Potatoe salad Chipotle

Aardappelsalade gemaakt van krieltjes, peterselie, mayonaise, mosterd en geroosterde jalapenos

Sweet potatoe

Gegrilde zoete aardappel geserveerd met een frisse salsa

Bread & Butter

Verschillende desem- en speltbroden met boerenboter, en echte kruidenboter

COCKTAILS & DRINKS

Dorst?

Laat je verrassen door onze Cocktails! Deze jongens gaan prima samen met onze Barbecue.

Honeywhiskey sour

Gingerbeer Sour

Gin Lemonade

Cherry coke

Gin&Tonic

Of misschien Lokaal gebrouwen biersoorten?

Wij schenken graag de bieren van Brouwerij Maximus uit Utrecht.

