

Outdoor Cooking- pure beleving

*Outdoor Cooking is pure beleving.....
een robuuste smoker, kamado of Ofyr hout, vuur, rook, geur en veel smaak.*



MENU KEUZE

Onder onze menu's vindt u een overzicht van enkele voorbeeld menu's, deze zijn te bestellen vanaf 50 personen. Bij minder dan 50 personen berekenen wij een toeslag.
Zit uw ideale barbecue menu er niet bij? Mix dan onze voorbeeld menu's door elkaar en vraag naar de bijbehorende prijs.

PRESENTATIE

De gerechten worden standaard op sfeervolle aangeklede steigerhouten tafels in buffet vorm gepresenteerd. Wenst u dat de gerechten worden uitgeserveerd aan tafel of op tafel dan is dat uiteraard mogelijk (tegen meerprijs)

Barbecue stoer

Salades & Brood:

Aardappelsalade: huisgemaakte aardappelsalade met ei, bieslook & spekjes

Koolsalade: witte koolsalade met rozijnen

Mesclun salade: met feta kaas & zongedroogde tomaat

Rauwkostsalade: gemengde rauwkostsalade met kerrie

Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken brood met kruidenboter & dips

Warme Gerechten v/d Grill:

***Black angus beefburger-** sesambroodje-*truffelmayo*

***Spare ribs** Sweet & spicy

***Pulled pork-** koolsalade- smokey bbq sauce

***Kipdij spies-** sate saus- geroosterde uitjes

***Zalm-** limoen – zwarte peper & zeezout

Prijs per persoon 35,- p.p.



Barbecue populair

Salades & Brood:

pastasalade: *Rijk gevulde salade met gegrilde groentes*

aardappelsalade: huisgemaakte aardappelsalade met ei, bieslook & spekjes

Tomaat-olijven salade: *Roma-tomaatjes, BBQ olijven en verse basilicum*

Carpaccio: *met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en balsamico dressing*

Vers gesneden fruit: gesneden meloen, ananas & aardbeien

Rauwkostsalade: gemengde rauwkostsalade met kerrie

Koolsalade: witte koolsalade met rozijnen

Mesclun salade: met feta kaas & zongedroogde tomaat

Broodbuffet: *Assortiment vers afgebakken brood met kruidenboter dips en tapenades,*

Olijven & peppadews

Warme Gerechten v/d Grill:

***Procureur:** St. Louis style, met mississippi BBQ sauce

***Bavette:** Geserveerd met chimichurri

***Spare ribs** Sweet & spicy

***Kippendij-spies:** met *Knoflook-rozemarijn*

***Biefstukspies:** met mediterrane kruiden

***Zalm:** warm gerookte zalm met zwarte peper en zeezout & limoenmayo

***Gevulde Paprika & Porto Bello (V)** : gevuld met kaas, tomaat en pijnboompit.



Prijs per persoon 39,50 p.p.



Barbecue luxe

Salades & Brood:

pastasalade: *Rijk gevulde salade met gegrilde groentes*

aardappelsalade: huisgemaakte aardappelsalade met ei, bieslook & spekjes

Tomaat-olijven salade: *Roma-tomaatjes, BBQ olijven en verse basilicum*

Carpaccio: *met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en balsamico dressing*

Vers gesneden fruit: gesneden meloen, ananas & aardbeien

Mesclun salade: met feta kaas & zongedroogde tomaat

Koolsalade: witte koolsalade met rozijnen

Rauwkostsalade: gemengde rauwkostsalade met kerrie

Salade Carprese *Salade van Mozzarella, basilicum en tomaten*

Broodbuffet: *Assortiment vers afgebakken brood met kruidenboter dips en tapenades, olijven & peppadews*

Warme Gerechten v/d Grill:

Picanha: kalfsvlees-rucola

Bavette: Geserveerd met chimichurri

Rib-eye steaks: van Maisgevoerd Black Angus rund

Kippendij-spies: met *Knoflook-rozemarijn*

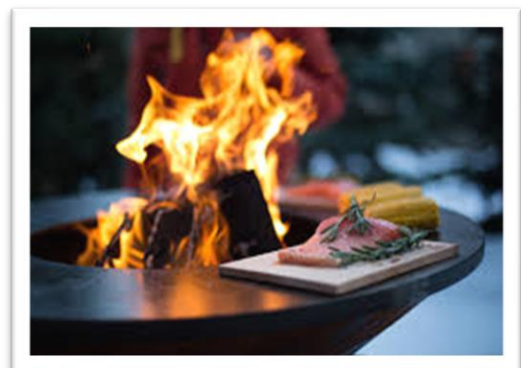
Gamba: met knoflook & limoen

Zalm: warm gerookte zalm met zwarte peper en zeezout & limoenmayo

Roseval aardappelen: geroosterde roseval met rozemarijn, knoflook en zeezout

Gevulde Paprika & Porto Bello (V) : gevuld met kaas, tomaat en pijnboompit

Prijs per persoon 47,50 p.p.



Italiaans BBQ Smoker Menu

Salades & Brood:

Rijk gevulde Italiaanse pastasalade: *Rijk gevulde salade met tricolore pasta, buffelmozzarella, gemarineerde en gegrilde oesterzwammen zongedroogde tomaat, olijven, basilicum en pestodressing.*

Geroosterde groentesalade:

Geroosterde Italiaanse groenten zoals Aubergine, Courgette, champignon met Parmezaanse kaas en Balsamico-reductie.

Vitello Tonato: *Kalfsfricandeau met gerookte tonijnmayonaise en rucola*

Tomaat-olijven salade:

Roma-tomaatjes, zongedroogde tomaatjes, BBQ olijven en verse basilicum

Italiaanse Rundercarpaccio:

Dungesneden Runderlende met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en balsamico dressing

Salade Carprese

Salade van Mozzarella, basilicum en tomaten

Broodbuffet: *Assortiment vers afgebakken foccacia's, ciabatta's en Turks brood met roomboter, pomodori- boter , pesto en tapenades*

Warme Gerechten v/d Grill:

Porchetta: *Italiaans pronkstuk gemaakt van buikspek en varkensfilet van Heyde Hoeven Varken en Italiaanse kruiden.*

Bacon-kabeljauwmedaillons: *In bacon gewikkelde kabeljauwfilet met rozemarijn.*

Italiaans gekruide Rib-eye: *van Maisgevoerd Black Angus rund*

Siciliaanse Kip: *Knoflook-rozemarijn kippendijen met gegrilde citroen en tomatensaus.*

Italiaanse Gamba's: *Gegrilde gamba's met citrus-thijm en pepertjes.rf*

Roseval aardappelen *met rosemarijn, knoflook en zeezout*

Prijs per persoon 45,- p.p.





VRIJBLIJVENDE OFFERTE

Na het doorgeven van de menu wensen, verwachte aantal personen, data en locatie maken wij een vrijblijvende offerte op. Indien deze geheel naar uw wens is bevestigd u deze middels een opdracht bevestiging.

FINANCIEEL

Alle prijzen zijn inclusief personele kosten en de kosten van het hout dat wij verstoken tijdens het barbecueën. Er wordt een kilometer vergoeding gerekend vanaf Vragender van € 0,60 per kilometer. Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

BORDEN EN BESTEK

Borden, bestek en papieren servetten zijn inclusief bij presentatie in buffetvorm. Bij grote Events maken wij gebruik van disposable materialen welke inclusief zijn bij presentatie in buffetvorm.

DOORGEVEN VAN AANTAL PERSONEN

Wij werken met dagverse producten, deze producten moeten wij tijdig bij onze leveranciers bestellen. U dient daarom **uiterlijk 10 dagen voor aanvang** van uw evenement het definitieve aantal personen per email aan ons door te geven. (reserveringen@beneman.nl)

OP TIJD AANWEZIG

Afhankelijk van de menu keuze en het aantal gasten zijn wij op tijd aanwezig. Wij bereiden de meeste gerechten op locatie in het zicht van uw gasten. Vooraf spreken wij samen een tijd af.

VOLDOENDE RUIMTE

Wij beschikken over meerdere barbecue smokers, deze vragen de nodige ruimte bij u op locatie. Voor het werken hebben de smoker en het buffet ongeveer 4 bij 6 meter nodig. Ook dient deze ruimte goed te bereiken zijn met onze combinatie van bus en trailer samen ongeveer 10 meter lang.

HEEFT U EEN ALLERGIE

De producten en gerechten kunnen allergenen bevatten zoals ei, glutenbevattende granen, lupine, melk (inclusief lactose), mosterd, noten, pinda's, schaaldieren, selderie, sesam, soja, sulfiet, vis en weekdieren. Heeft u een allergie? Meld het ons!