Smokey Goodness fire cooked menu's

Start

INHOUDSOPGAVE

SMOKEY GOODNESS:

3. De ultieme bbq ervaring
3. This is Smokey Goodness
4. Onze bbq-filosofie
4. Why us?
4. What we do
5. Onze menu's
5. De mogelijkheden

MENU'S:

6. American classics: 100% bbq!
8. Mediterranean feast
9. Smokey's prestige menu
12. From nose-to-tail
13. Vegetarisch
14. Desserts
15. BBQ bites
16. Drankarrangementen

GOOD TO KNOW

17. Some important stuff

CONTACT

18. We horen graag van je

Smokey Goodness Even Voor-stellen

Fire cooking is de ultieme bbq ervaring

De barbecues van Smokey Goodness zijn pure beleving. Onze grote, indrukwekkende smokers en barbecues zijn echte eyecatchers. De authentieke manier waarop we oldskool eerlijke gerechten bereiden maken de sfeer compleet.

Of je nu exclusieve catering met verfijnde gerechten en BBQ-bites of een stoer event voor +50.000 gasten wilt organiseren, de Smokey Goodness Crew verzorgt elk feest even vurig, door op open vuur te koken voor jou en je gasten. Meer weten? Hier vind je de vele mogelijkheden om van jouw feest een smakelijk en geslaagd event te maken.

This is Smokey Goodness

Voor 2010 was Smokey Goodness nog een concept, een spread the fire plan van pyro-culinair avonturier Jord Althuizen om van BBQ business te maken en deze authentieke manier van koken een platform te geven. Maar dan wel op een innovatieve, rauwe en inspirerende manier. Na de kick-off in 2010 verspreidde het vuur zich snel. In 2013 ontving Smokey Goodness de Columbus Trophy, een Europese erkenning voor onderscheidende horeca-ondernemingen met lef.

Smokey Goodness staat voor stoere mannen en vrouwen, open vuur, het gebruik van duurzame ingrediënten en veel spektakel. Naast het verzorgen van smaakmakende catering op locatie en promotionele opdrachten, delen we ons enthousiasme voor koken op (open) vuur tijdens leerzame BBQ-workshops in ons eigen BBQ-Walhalla in Delft. We organiseren unieke live cooking events, inspireren met de bestselling Smokey Goodness BBQ-boeken en vind je in onze shop the one and only Smokey Goodness sauzen, kruiden en BBQ gear voor thuis. Kortom, we eat, live and breath BBQ!

Onze BBQ-filosofie

Mooie, duurzame ingrediënten zijn altijd het uitgangspunt voor onze verse, huisgemaakte gerechten en BBQ-bites. Gegrild, gerookt en/of low en slow gegaard door de hitte van hout of houtskool waardoor de smaak van die ingrediënten een geweldige boost krijgt. Iedere houtsoort geeft zijn eigen aroma, door daarmee te variëren geven we vis, vlees en groenten een karakteristieke, pure smaak. De mogelijkheden zijn grenzeloos, net als de ideeën van Smokey Goodness. Deze vind je terug in onze brede selectie van menu's, gerechten en BBQ-bites.

Verantwoorde ingrediënten:
Voor de verse ingrediënten die wij voor onze gerechten gebruiken werken we samen met ambachtelijke leveranciers, met respect voor het dier en het milieu. Zo is ons ouderwets lekkere varkensvlees van Hems. We gebruiken Beter Leven Kip. Het rundvlees waar de Smokey Goodness Crew mee werkt is afkomstig van betrouwbare herkomst.

Bereidingswijze:
Onze pitmasters bereiden de gerechten en BBQ-bites uitsluitend op hout- en houtskool-gestookte barbecues en smokers. De ingrediënten zijn niet voorgegaard maar krijgen rustig de tijd om te garen, dit zorgt voor een optimale smaak en een geweldige structuur. Soms kan dat wel tot 24 uur duren en is tijd een belangrijk ingrediënt. Daarvoor zetten wij de wekker met liefde iets vroeger.

Beleving:
Onze indrukwekkende smokers en barbecues zorgen altijd voor een bijzondere sfeer. Diezelfde stoere Smokey Goodness sfeer komt ook naar voren in onze originele, indrukwekkende buffetten waarop de gerechten worden gepresenteerd. Op die manier zorgen wij voor een complete BBQ-beleving op jouw feest of evenement.

Why us?

- **Fire cooking en BBQ-belevenis door een gespecialiseerde cateraar.**
- **Bijzondere, onderscheidende gerechten en een sfeer verhogende presentatie.**
- **Het gebruik van kwalitatieve, eerlijke ingrediënten met aandacht voor duurzaamheid.**
- **Mogelijkheden voor zowel kleine exclusieve catering als grote partijen en evenementen.**
- **Fullservice concept inclusief pitmasters, buffetassistenten en benodigde materialen.**
- **Mogelijkheid tot enkel onze BBQ-expertise bij je eigen evenement of catering.**

What we do

- **Partycatering voor particulieren en bedrijven.**
- **Evenementencatering tijdens festivals, concerten, sportevents, etc.**
- **Culinaire ondersteuning van cateraars en evenementenbureaus.**
- **BBQ-workshops.**
- **Productdemonstraties en brand activation.**
- **Op maat gemaakte pyro-culinaire mogelijkheden in ons eigen BBQ-Walhalla.**

Smokey Goodness Onze menu's

De BBQ-cateringmenu's van Smokey Goodness zijn zorgvuldig samengesteld op basis van verrassende, huisgemaakte gerechten waar iedereen van zal genieten. Barbecue is veelzijdiger dan je misschien denkt. Wij laten ons dan ook inspireren door gerechten en BBQ-technieken uit alle windstreken. Ontvang je gasten met specifieke wensen of zijn er kinderen van de partij, dan maken wij voor hen met alle plezier een passend alternatief.

De mogelijkheden?

Buffetpresentatie:
De gerechten worden bij onze catering standaard op mooie en origineel aangeklede buffetten gepresenteerd, daarnaast assisteren we je gasten met het opscheppen.

Family Style & Sit Down Dinner:
De gasten nemen plaats aan lange tafels en de gerechten worden op stijlvol opgemaakte schalen aan tafel geserveerd *(meerprijs van toepassing)*.

Walking dinner:
Een selectie van onze BBQ-bites wordt vanaf grote schalen en plateau's aan je gasten geserveerd.

Festival Style:
Bij grote evenementen en festivals serveren we onze culinaire creaties graag vanuit een van onze concepten zoals; Smokey's Taqueria, Fiery Veggies & The House of Protein.

Smokey Goodness

AMERICAN CLASSICS: 100% BBQ!

Met onze American Classics menu's brengen we een eerbetoon aan het land dat onlosmakelijk aan barbecueën is verbonden: **Amerika!**

Nadat je onze spareribs, pulled pork of brisket hebt geproefd wordt al snel duidelijk waar die liefde voor het BBQ'en vandaan komt. Met deze menu's, bereid op onze typisch Amerikaanse barbecues, waan je je even aan de andere kant van de Atlantische Oceaan.

American Classics: 100% bbq!

ST. LOUIS MENU:

WARME GERECHTEN:

Jalapeno-Cheddar Worstjes:
Licht gerookte en geroosterd jalapeño-cheddar worstje van de smoker.

Black Angus Beef Burgers:
Hamburgers van 100% Black Angus beef geserveerd met een 'build your own burger' buffet.

Texas Chicken:
Met onze eigen Cheeky Chicken BBQ Rub gekruide kippendijen van scharrelkippen geserveerd met frisse Amerikaanse Ranch-saus.

Hot Smoked Salmon:
Hele warmgerookte zalmzijdes ingewreven met citroen-peperkruiden, geserveerd met citroen.

Grilled Goatcheese Wrap:
Op hout gerookte geitenkaas wraps met paprika, pompoenpit, rucola, hummus en honing. (Koud geserveerd)

SALADES & BROOD:

Ceaser Salade:
Rijkgevulde salade little gem style, croutons, ei, shredded bbq chicken, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en caeser dressing.

Coleslaw:
Witte kool, rode kool, wortel en rode ui, afgemaakt met citrus vinaigrette.

Broodbuffet:
Assortiment vers afgebakken biologisch breekbrood met roomboter, Smokey's signature butter, aïoli en tapenades.

€38,50,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

CAROLINA'S MENU:

WARME GERECHTEN:

Pulled Pork:
16 uur traag gegaarde Heyde Hoeve varkensschouders uit de smoker met onze eigen Pig Powder BBQ Rub en Smokey's Original BBQ Saus.

Texas Chicken:
Met onze eigen Cheeky Chicken BBQ Rub gekruide kippendijen van scharrelkippen geserveerd met frisse Amerikaanse Ranch-saus.

Hot Smoked Salmon:
Hele warm gerookte zalmzijdes ingewreven met citroen-peperkruiden, geserveerd met citroen.

Brisket:
Salt & pepper crusted 16 uur warm gerookte brisket geserveerd met Smokey's beefjus.

Spare Ribs:
Traag gegaarde ribben van Heyde Hoeve varkens met onze eigen Pig Powder BBQ Rub en Smokey's Original BBQ Saus.

BBQ Baked Beans:
USA style bonenschotel met gerookt vlees.

SALADES & BROOD:

Ceaser Salade:
Rijkgevulde salade little gem style, croutons, ei, shredded bbq chicken, zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas en caeser dressing.

Potato Salade:
Roasted mini potato salade met kerstomaatjes, lente ui, basilicum, peterselie en crème fraîche.

Coleslaw:
Witte kool, rode kool, wortel en rode ui, afgemaakt met citrus vinaigrette.

Broodbuffet:
Assortiment vers afgebakken biologisch breekbrood met roomboter, Smokey's signature butter, aïoli en tapenades.

€47,50,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

Smokey Goodness
MEDI-TERRANEAN FEAST MENU
Volop vakantiegevoel

Met het Mediterranean Feast menu van Smokey Goodness combineren we onze BBQ-skills met de Zuid-Europese keuken. De gerechten herinneren je aan vakanties in Italië, Zuid-Frankrijk of Spanje of laten je kennismaken met deze smaakvolle keukens.

WARME GERECHTEN:

Porchetta:
Italiaans pronkstuk gemaakt van Heyde Hoeve buikspek, varkensfilet en Italiaanse kruiden, 4 tot 6 uur geroosterd aan het spit.

Hot Smoked Salmon:
Hele warm gerookte zalmzijdes ingewreven met citroen-peperkruiden, geserveerd met citroen.

Picanha:
Met oregano-zeezout gekruide en geroosterde kalfspicanha.

Tuscany Chicken:
In Toscaanse kruiden gemarineerde kippendijen van scharrelkippen van de smoker geserveerd met citroen.

BBQ Potatoes:
Warme jonge krielaardappeltjes geserveerd met truffelroomsaus, Parmezaanse kaas en peterselie.

SALADES & BROOD:

Rijk gevulde Italiaanse Pastasalade:
Rijk gevulde salade met conchiglie pasta, buffelmozzarella, gemarineerde en gegrilde oesterzwammen, zongedroogde tomaat, olijven, basilicum en pestodressing.

Pepperonata:
Rode en gele paprika gestoofd in rode wijn met oregano en knoflook.

Broodbuffet:
Assortiment vers afgebakken foccacia's en ciabatta's met roomboter, Smokey's signature butter, aïoli en tapenades.

€47,50,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

Smokey Goodness

SMOKEY'S PRESTIGE MENU

BBQ Specials

Het Smokey's prestige menu bestaat uit indrukwekkende specials, vanzelfsprekend op basis van de beste ingrediënten. Zwaardvis, Tomahawk steaks, Iberico rack, Supreme Chicken en salades boordevol smaak. Dit menu is samengesteld uit de favoriete gerechten van onze pitmasters.

WARME GERECHTEN:

Supreme Chicken:
Het mooiste stukje van de kip van scharrelkippen van de grill geserveerd met saffraan beurre blanc en een peterselie amandel crumble.

Tomahawk Steaks:
Tomahawk steaks van Nederlandse afkomst van de grill, geserveerd met citroen en rucola.

Iberico Rack:
Geroosterde op het bot gegaarde Iberico rack met een zwarte olijf-baba ganoush korst.

Zwaardvis:
Zwaardvis van de grill geserveerd met citrus-rozemarijn dressing.

Spitskool:
Gepofte spitskool geserveerd met romesco saus van tomaat, paprika, pepers, hazelnoten en amandelen.

BBQ potatoes:
Warme jonge krielaardappeltjes geserveerd met truffelroomsaus, Parmezaanse kaas en peterselie.

SALADES & BROOD:

Sweet Potato Special:
Gepofte zoete aardappel geserveerd met kaneelsuiker pecannoten, gezouten pijnboompitten en een yoghurt limoen dressing.

Waldorf Salade:
Waldorf salade van witlof, peer, walnoten en een Roquefort dressing.

Geroosterde Bietensalade:
Geroosterde bieten geserveerd met geitenkaas, pistachenoten, munt en maple syrup.

Broodbuffet:
Assortiment vers afgebakken biologisch breekbrood met roomboter, kruidenboter, aïoli en tapenades.

€57,50,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

Smokey Goodness Winter BBQ

Barbecue in de winter? Hell yes! Ook stevige en stoere winterkost smaakt nog beter met onze Smokey touch. Onze pitmasters steken graag de smokers aan om een van onze wintermenu's voor jou en je gezelschap te bereiden. BBQ to the max op basis van de mooiste seizoensingrediënten en winterse smaken. Ben je benieuwd naar de skills van de Smokey Goodness Crew en ben je niet bang voor een beetje kou? Trek dan gewoon je warme jas aan om te zien hoe zij de Smokey Goodness Winter BBQ-gerechten bereiden.

WINTER DELUXE

WARME GERECHTEN:

Eendenborst:
Eendenborst gerookt met Smokey's eigen BBQ rub met subtiele tonen van koffie en cacao.

Wild Zwijn Stoof:
Stoof van wild zwijn met chipotle rozijnen, winterpeen, kastanjechampignons en kruidkoek.

Chicken Supreme:
Het mooiste stukje van de scharrelkip geserveerd met compote van winterpeen, uien, tijm en specerijen.

Hay Smoked Salmon:
Op hooi gerookte zalmzijde met grof zout en roze peper.

Ash Baked pumpkin:
Hele flespompoenen gegaard in de as geserveerd met geitenkaas, rode peper, koriander, gerookte olijfolie.

SALADES & BROOD:

Truffel Krieltjes:
Warme jonge krielaardappeltjes met truffelroomsaus, Parmezaanse kaas en peterselie

Gepofte Bietensalade:
Gepofte bieten met geitenkaas crumble, gepofte kastanje en peterselie

€49,50,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

WINTER DELICIOUS

WARME GERECHTEN:

Winter Chicken:
Kippendijen van scharrelkippen met citroen peper kruiden geserveerd met een compote van winterpeen, ui, tijm en specerijen.

Smokey's Boeuf Bourguignon:
Stoof van Black Angus rundernek met chipotle rozijnen, winterpeen, kastanjechampignons en kruidkoek

Smoked Honey Mustard Pork:
Varkensprocureur van het Heyde Hoeve varken ingewreven met honing en mosterd traag gegaard met eikenhout geserveerd met een cranberry-walnoot crumble.

Hay Smoked Salmon:
Op hooi gerookte zalmzijde met grof zout en roze peper.

SALADES & BROOD:

Winter Veggie Salad: :
Mix van geroosterde pastinaak, winterpeen en knolselderij geserveerd met zoetzure rode ui, rucola en hazelnoot.

Gepofte Bietensalade:
Gepofte bieten met geitenkaas crumble, gepofte kastanje en peterselie.

€44,50,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

Smokey Goodness
Nose-to-Tail Specials

Spit roasted & smoked

Meer vuur! Meer spektakel! Naast onze menu's bieden wij diverse mogelijkheden om met onze equipment nog meer beleving aan jouw feest of event te geven met onze Nose-to-Tail Specials.

WHOLE HOG:

Onze pièce de résistance: een heel varken aan het spit dat we urenlang boven houtgestookt vuur garen. Het vlees wordt hierdoor extreem sappig en neemt de heerlijke rooksmaak in zich op. Een signature dish uit het repertoire van Smokey Goodness BBQ.

ASADO

El Asado is een iconische Argentijnse bereiding voor hele lammeren, varkens, vissen of ribstukken. Niets is te gek voor onze asador a la cruz, de robuuste ijzeren kruizen die naast een kampvuur worden gebruikt om hele lammetjes, vissen of groentes te bereiden.
Een vurig spektakel!

SPITBEREIDINGEN

Met de Smokey Inferno, Europa's meest unieke BBQ, serveren wij in een tangomdraai sappige kip van het spit voor grote gezelschappen. Deze open XL grill met 14 draaiende spitten is een eyecatcher op events en festivals voor de lekkerste spitbereidingen zoals onze taco's al pastor. Voor kleinere groepen stookt de Smokey Goodness crew graag fikkie in een van de andere spitinstallaties om kippen, porchetta's of speenbiggen die authenthieke BBQ flavor te geven.

HELE VISSEN

Naast grote stukken vlees worden onze pitmasters net zo enthousiast van door vuur gegaarde stukken vlees uit de zee: vis! Door de vuur-bereiding wordt het visvlees extreem zacht en puur van smaak. Een hele gerookte zeeduivel in pancetta gewikkeld of een hele gegaarde zalm in zoutkorst, forellen op een stok of subtiel gerookte rode poon; als het kan zwemmen kan het op het menu!

HEEL OF HALF KALF

Ben je op zoek naar iets echt spectaculairs voor een grote groep? Look no further! Van een heel kalf, geroosterd boven open vuur in onze speciaal gebouwde installatie, kunnen zo'n 500 personen eten. Omdat tijd een van de belangrijkste ingrediënten is voor deze BBQ-bereiding komen onze pitmasters een dag van tevoren al het vuur opstoken. Na 24 uur in de weer te zijn geweest heeft dit pronkstuk de perfecte garing.

Prijzen zijn afhankelijk van het aantal gasten en het gekozen assortiment.
Get in touch om jouw op maat gemaakt Nose to Tail menu samen te stellen.

Smokey Goodness
FIERY VEGGIES
Just as good

Voor gasten die liever vegetarisch eten, bereiden we graag onze verrassende Fiery Veggies. Want met onze smokers en BBQ's kunnen de pitmasters net zo goed met groenten geweldige gerechten bereiden. Deze zijn geheel in de stijl en sfeer van de overige menu's met dezelfde magic BBQ-taste en kunnen dus moeiteloos worden toegevoegd aan elk menu. Maak alvast kennis met een aantal van onze vegetarische gerechten en informeer gerust naar de overige mogelijkheden.

Ash Baked Pumpkin:
In de as gegaarde pompoen geserveerd met geitenkaas, rode peper, koriander, gerookte olijfolie en geroosterde pompoenpitten.

Gegrilde Polenta:
Gegrilde polenta cake, harissa gemarineerde paddestoelen van de grill geserveerd met gebrande noten en hummus.

Spitskool:
Gepofte spitskool geserveerd met romesco saus van tomaat, paprika, pepers, hazelnoten en amandelen.

Homemade falafel:
Mini pita met falafel van tuinboon en doperwt met harissa hummus.

Gepofte biet:
Gepofte biet met lavascreme en krokante boekweit.

Mini Veggie Slider:
Mini slider van brioche geserveerd met warmgerookte Talleggio kaas, gegrilde raddicchio, kweepeercompote en truffeltapenade.

Vegetarische Tartaar:
Tostada met vegetarische steak tartaar van gerookte tomaat en gepofte paprika met houtskool mayonnaise.

Prijs op aanvraag
(exclusief btw en fixed costs)

Smokey Goodness DESSERTS

You better save room for this

Maak elk menu, feest of event compleet met a touch of sweet. De desserts van Smokey Goodness zijn origineel, hebben allemaal een unieke BBQ-taste en zorgen gegarandeerd voor sweet memories aan jouw event. Ons dessertaanbod bestaat zowel uit klassiekers als innovatieve creaties, maar altijd met die ongeëvenaarde BBQ-twist. Hier vind je onze bestsellers.

Grilled Pineapple:
Gegrilde en gemarineerde ananas geserveerd met kokosmascarpone, bastogne crumble en munt.

Lava Cake:
Moelleux van pure chocolade met een vloeibare chocoladevulling geserveerd met toffee van pompoen.

Grilled Donut:
Gegrilde mini donut met espresso maple syrup glaze, pecannoten en uitgebakken bacon sprinkles.

Lemon Pie:
Italiaanse lemoncurd met limoncello in een krokant koekdeeg taartje met krokante meringue.

American Fruit Crumble:
Klassiek Amerikaans dessert van fruit compote uit het seizoen met krokante crumble van noten en geserveerd met hangop.

Prijzen vanaf €7,50 per dessert en €14,50 voor een uitgebreid dessertbuffet met volop keuze.

Smokey Goodness
BBQ BITES
Voor een smaakvol evenement

Een geslaagde receptie, een stijlvolle party of een waanzinnig knalfeest zijn niet compleet zonder een assortiment aan party snacks. Wil je tijdens jouw event origineel uit de hoek komen? Check onze selectie van Smokey Goodness BBQ-bites en snacks. De bijzondere bites vallen altijd en bij elk gezelschap in de smaak.

BBQ Beefballs:
Rundergehaktballetjes in onze eigen Bold & Beefie BBQ-saus met paprika aïoli, bosui, pinda's en krokante uitjes.

Chickenwings:
Chickenwings in onze eigen Cheeky Chicken BBQ-rub geserveerd met Ranch saus.

Garnalencocktail:
Gegrilde garnalen in onze eigen Fast & Flavorous BBQ-rub met Smokey's cocktailsaus geserveerd met zoetzuur van komkommer.

Gerookte vissalade:
Salade van warm gerookte zalm en witvis met cornichon, rode ui, kappertjes, crème fraîche en aardappel geserveerd op toast met kervel.

Pulled Pork Slider:
Brioche slider met 16 uur traag gegaarde varkensschouder in onze eigen Pig Powder BBQ rub en Smokey's Original BBQ saus geserveerd met Louisiana coleslaw.

Hamburger Slider:
Brioche slider met een 100% Black Angus runderburger geserveerd met cheddar kaas, uiencompote, rucola, truffelmayo en krokante uitjes.

Vitello Tonnato:
Gerookte kalfsmuis geserveerd met tonijnmayonaise, kappertjes en gegrilde lente ui en bospeen.

Carpaccio:
Carpaccio van gegrild rund met peper & zout, geserveerd met houtskoolmayonaise, rucola, citroen en Parmezaanse kaas.

Prijs op aanvraag
(exclusief btw en fixed costs)

Smokey Goodness

DRANK-ARRANGE-MENTEN

Wet your whistle

Naast de overheerlijke gerechten van de BBQ biedt Smokey Goodness bijpassende, verfrissende drankarrangementen met alcoholische en non-alcoholische dranken aan. Dit maakt je BBQ in Smokey Goodness stijl compleet. Afhankelijk van jouw wensen kun jij, op basis van ons uitgebreide aanbod, je eigen drankarrangement samenstellen. We serveren alle drank in stoere zinken teilen gevuld met ijs op onze eigen robuuste buffetten, uiteraard met de Smokey crew om te helpen.

ASSORTIMENT

Cocktails:
Maak je feest compleet met een selectie van onze cocktails die uitstekend passen bij de BBQ: Old Fashioned, Gin & Tonic, Long Island Iced Tea's, we shaken ze graag voor je.

Wijn en bier:
Een variatie van A-merk bieren of speciaal bieren zodat iedereen zijn favoriete pilsner kan kiezen en een wijnassortiment dat is geselecteerd op basis van het menu.

Smokey's Signature Ice Tea's
Twee verschillende huisgemaakte ice-tea's met vers fruit en munt gepresenteerd in glazen tapkannen.

Frisdranken:
Assortiment A-merk frisdranken en alcoholvrij bier.

Koffie en Thee:
Versgezette Nespresso koffie en volop keuze uit zelf te zetten thee, bij Smokey Goodness geen thermoskannen filterkoffie.

PRESENTATIE

Bij het buffet style arrangement bouwen wij een "serve yourself" drankbuffet op. Gasten kunnen zichzelf bedienen en hoeven daardoor niet te wachten. Bij family style dinner gaan de flessen op tafel of schenken wij voor de gasten in. Smokey Goodness verzorgt naast de drank ook de bekers, het ijs en garnituur, complete ontzorging. Het enige wat je nog hoeft te doen is genieten.

Prijs is afhankelijk van duur en samenstelling drankarrangement en daardoor op aanvraag.

Good to know: Some important stuff

Benodigheden:
Voor het plaatsen van de BBQ en buffetten hebben wij een minimale standplaats van 10x6 meter nodig waarbij de smoker buiten staat, bij sommige bereidingen hebben we ook 1x 220 volt en toegang tot stromend kraanwater nodig. Is dit op uw locatie niet aanwezig? Laat het ons dan weten, dan vinden we samen een oplossing.

Bereikbaarheid:
De smokers dienen met de auto op de exacte locatie geplaatst te kunnen worden. Auto en smoker samen zijn een combinatie van 11 meter lang. Smalle bochten, obstakels e.d. maken het lastiger om de smoker te plaatsen. Geef ons aan wat de obstakels zijn en we komen er samen uit.

Dieetwensen en restricties:
Voor gasten met een vegetarische of veganistische of een andere specifieke dieetvoorkeur en gasten met een voedselallergie verzorgen wij smakelijke alternatieve gerechten, mits het uiterlijk 14 dagen voor het evenement wordt doorgegeven.

Algemene Voorwaarden:
Op al onze diensten zijn algemene voorwaarden van toepassing. **Download** deze op onze website.

Contact:
We horen graag van je

Hebben we je aandacht getrokken en ben je benieuwd wat Smokey Goodness voor jou kan betekenen? Neem dan vrijblijvend contact met ons op via:

Smokey Goodness
Rotterdamseweg 374,
2629 HG, Delft

Tel: **+31 (0)15-203 03 03**
Email: **info@smokeygoodness.nl**
Web: **www.smokeygoodness.nl**

K.v.K: **74418661**
BTW: **NL859889701B01**

Facebook.com/smokeygoodness
www.instagram.com/smokeygoodness
youtube.com/smokeygoodnessnl

Op al onze diensten zijn algemene voorwaarden van toepassing. **Download** deze op onze website.