Smokey Goodness fire cooked menu's

Start

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
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)

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.