Smokey Goodness Winter BBQ menu's

Start

INHOUDSOPGAVE

SMOKEY GOODNESS:

3. Even voorstellen
4. Onze bbq-filosofie
4. Why us
4. What we do?
5. Wat is winter BBQ
6. De mogelijkheden

MENU'S:

6. Winter BBQ menu's
7. Winter Delicious BBQ
8. Winter Deluxe BBQ
9. Walking Dinner
10. Party Bites
10. Gerechten
11. Carnivorous Specials
12. Desserts
13. Drankarrengementen

GOOD TO KNOW

14. Hoe wij werken

CONTACT

15. We horen graag van je

Smokey Goodness Even Voor-stellen

Fire cooking is de ultieme bbq ervaring

Barbecueën met Smokey Goodness is pure beleving. Onze grote in het oog springende smokers en bbq's zetten de toon en de authentieke bereiding van echte, eerlijke gerechten maken het plaatje compleet. Van exclusieve catering met geraffineerde gerechten tot een stoer megafeest voor +50.000 gasten, Smokey Goodness zorgt voor een authentieke fire cooking naar jou en jouw gasten. In deze digitale folder lees je alles over onze bijzondere mogelijkheden.

Wat is het?

Ons innovatieve in 2010 opgerichte concept is trotse winnaar van de Columbus Trophy, een Europese erkenning voor onderscheidende horecaondernemingen met lef. We zijn een fan van de 'rough kitchen': stoere mannen en vrouwen, open vuur, duurzaam ingrediënten en een hoop spektakel. Naast het verzorgen van smaakmakende caterings en promotionele opdrachten delen we ons enthousiasme voor koken op open vuur in leerzame BBQ workshops op ons eigen locatie, het BBQ Walhalla. We organiseren bijzondere eigen evenementen, publiceren de bestselling 'Smokey Goodness BBQ' boeken en hebben onze geliefde sauzen en kruiden voor thuis. Kortom, we eat, live and breath bbq!

Onze BBQ-filosofie

Geweldige smaken ontstaan doordat wij al onze verse, huisgemaakte, gerechten op hout of houtskool gestookt vuur grillen, barbecueën of roken. Iedere houtsoort geeft zijn eigen aroma en door hierin te variëren krijgen vis, vlees en groenten de karakteristieke smaak. De mogelijkheden van barbecueën zijn eindeloos, Smokey Goodness kan daarom een brede selectie van menu's en gerechten aanbieden.

Ingrediënten:
Voor onze huisgemaakte gerechten selecteren we de beste leveranciers die met aandacht voor dier en milieu werken. Ons varkensvlees is afkomstig van de Heyde Hoeve waar we persoonlijk contact hebben met boer Tiny. Voor gevogelte kiezen we voor Gildehoen, een absolute scharrelkip die antibioticavrij rustig opgroeit en voor rundvlees werken we samen met de dubbeldoelkoeien van Heijdra en de lekkerste Australische en Amerikaanse runderen van betrouwbare herkomst.

Bereidingswijze:
Wij werken uitsluitend op hout en houtskoolgestookte bbq's en smokers. Producten krijgen de tijd om te garen zonder trucjes of shortcuts. Dat dit soms 16 uur duurt vinden wij alleen maar mooi, dan maar de wekker wat vroeger zetten.

Beleving:
Onze smokers en bbq's zorgen direct voor een bijzondere sfeer maar we gaan nog verder: met originele in het oog springende buffetten en een rustieke presentatie brengen wij een bijzondere bbq-beleving naar jouw feest of evenement.

Why us?

- **Een fire cooking en bbq belevenis door een gespecialiseerde cateraar**
- **Bijzondere, onderscheidende gerechten en een sfeermakende presentatie**
- **Kwalitatieve, eerlijke producten met aandacht voor duurzaamheid**
- **Mogelijkheden voor zowel kleine exclusieve catering als grote partijen en evenementen**
- **Het full-service concept inclusief bbq-chefs, buffetassistenten en benodigde materialen…**
- **of juist enkel onze bbq-expertise bij uw eigen evenement of catering.**

What we do

- **Partycatering voor particulieren en bedrijven**
- **Evenementcatering tijdens festivals, concerten, sportevents enz.**
- **Culinaire ondersteuning van cateraars en evenementenbureau's**
- **BBQ Workshops**
- **Productdemonstraties en brand activation**
- **Op maat gemaakte pyro-culinaire mogelijkheden op ons eigen locatie, het BBQ Walhalla**

Smokey Goodness WINTER BBQ

De winterperiode heeft haar eigen culinaire ingrediënten en smaken die een schatkist van diversiteit beiden. Bij Smokey Goodness Winter BBQ voorzien we bijzondere buffetten en walking dinners die je optimaal laten genieten van dit koude seizoen. Tijdens uw winterse bruiloft, bedrijfsfeest, kerstborrel of nieuwjaarsreceptie plaatsen we de smoker buiten waar gasten een kijkje kunnen nemen naar onze bijzondere bereidingen.

Binnen plaatsen we de aangeklede buffetten van waaruit we de gasten voorzien van heerlijke gerechten met een winterse twist. Zo is het volop genieten zonder kou te lijden. Smokey Goodness biedt – naast ons jaar rond aanbod – een tweetal winterse BBQ buffetten en een ruime selectie aan walking dinner bites aan in de wintermaanden om volop van dit koude seizoen te genieten.

Smokey Goodness Winter BBQ Menu's

De Winter BBQ catering menu's van Smokey Goodness zijn zorgvuldig samengesteld met bijzondere, verse en huisbereide gerechten waarvan iedereen kan genieten. BBQ'en is bijzonder veelzijdig en we presenteren daarom gerechten vanuit alle hoeken van de wereld. Heb je gasten met specifieke wensen (bijv. vegetarisch, halal, glutenvrij, kinderen etc.)? Dan maken wij voor hen met plezier een passend alternatief.

De mogelijkheden?

Buffetpresentatie:
Gerechten worden bij onze catering standaard op mooi aangeklede buffetten gepresenteerd waarbij wij je gasten assisteren met het opscheppen.

Family Style:
De gasten nemen plaats aan lange tafels en de gerechten worden op mooi opgemaakte schalen aan tafel gepresenteerd *(meerprijs van toepassing)*.

Walking dinner:
Een selectie van onze bbq-bites worden vanaf grote schalen sen plateau's aan je gasten gepresenteerd.

Festival Style:
Voor grote evenementen kunnen we onze 'smoke shack' opbouwen van waaruit kleine gerechten en snacks geserveerd worden.

WINTER DELICIOUS BBQ:

WARME GERECHTEN:

Geroosterde Varkensprocureur:
Met grove mosterd ingewreven Heyde Hoeve Varkens-procureur geserveerd met walnoot-cranberry topping.

Citrus-Specerijen Gildehoen Kip:
Met winters citrusfruit en specerijen gemarineerde kippendijen van duurzame Gildehoenen van de grill.

Black Angus Beef:
Traag gegaarde Picanha steaks geserveerd met rijke rode wijn-saus.

Berry-Salmon:
In zijn geheel warm gerookte zalmzijdes met winterse berry glaze.

SALADES & BROOD:

Geroosterde Wintergroenten Salade:
Mix van geroosterde wintergroenten zoals pompoen, pastinaak en winterwortels geserveerd met balsamico-vinaigrette en ruccola.

Bieten Salade:
Gepofte bieten met geitenkaas, pistache en munt.

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

€34,- p.p.
(exclusief btw en fixed costs)

EXTRA UITBREIDINGEN:

OPTIONELE GERECHTEN:

Jagerberry Ribs:
spareribs met onze eigen winter BBQ rub geserveerd met een jagerberry sauce.

Gerookte Zeeduivel:
gerookte zeeduivel met pancetta, beurre noisette en olijven- kappertjescrunch.

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

Gegrilde Chiconette salade:
Gegrilde miniwitlof salade met baconvinaigrette.

Porchetta:
Specialiteit van Heyde Hoeve buikspek en varkens let met verse kruiden.

VEGETARISCHE OPTIES:

Black Bean Portobello Burger:
een vegetarische buger van portobello's, zwarte bonen en broccoli roosjes geserveerd met chipotle-mayonaise.

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

Gegrilde Bloemkool:
In zijn geheel gegaarde bloemkool met winterse kruiden van de smoker geserveerd met beurre blanc.

Gegrilde Pastinaak met Peterselieboter:
Pastinaak gegrild op de BBQ en geserveerd met peterselieboter.

Prijs op aanvraag

WINTER DELUXE BBQ:

WARME GERECHTEN:

Winter Pork Roast:
Prachtig ribstuk van Heyde Hoeve varken in zijn geheel gegaard geserveerd met warme appelcompote.

Kalkoenfilet:
Gepekelde kalkoen let gemarineerd in een winterse rub en met winterse kruiden van de grill.

Bacon- Kabeljauwmedaillons:
In bacon gewikkelde kabeljauw let geserveerd met een rozemarijn beurre blanc saus.

Wildzwijnstoofvlees:
Een stoofvlees van wild zwijn geserveerd met chipotle rozijnen, aardappelen, winterpenen en kastanjechampignons.

Black Angus Roast:
Rib-eye van Black Angus runderen van de grill puur bereid met zout en peper.

SALADES & BROOD:

Geroosterde Wintergroenten Salade:
Mix van geroosterde wintergroenten zoals pompoen, pastinaak en winterwortels geserveerd met balsamico- vinaigrette en ruccola.

Bieten Salade:
Gepofte bieten met geitenkaas, pistache en munt.

Zoete Aardappels:
Warme puree van zoete aardappel geserveerd met een crumble van kaneel pecannoten.

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

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

EXTRA UITBREIDINGEN:

OPTIONELE GERECHTEN:

Jagerberry Ribs:
spareribs met onze eigen winter BBQ rub geserveerd met een jagerberry sauce

Gerookte Zeeduivel:
gerookte zeeduivel met pancetta, beurre noisette en olijven- kappertjescrunch

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

Gegrilde Chiconette salade: :
Gegrilde miniwitlof salade met baconvinaigrette.

Porchetta:
Specialiteit van Heyde Hoeve buikspek en varkens let met verse kruiden.

VEGETARISCHE OPTIES:

Black Bean Portobello Burger:
een vegetarische buger van portobello's, zwarte bonen en broccoli roosjes geserveerd met chipotle-mayonaise.

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

Gegrilde Bloemkool:
In zijn geheel gegaarde bloemkool met winterse kruiden van de smoker geserveerd met beurre blanc.

Gegrilde Pastinaak met Peterselieboter:
Pastinaak gegrild op de BBQ en geserveerd met peterselieboter.

Prijs op aanvraag

Smokey Goodness

Winter BBQ Walking Dinner

Een setting waarbij de gerechten uitgelopen dienen te worden? Dat kan! Ontdek onze winterse partybites en walking dinner assortiment die uw event een smakelijke BBQ touch geven. Onze arrangementen passen we graag aan binnen het feestelijke thema dus stel onze culinaire creativiteit gerust op de proef.

PARTY BITES:

Winterse Borrelplank:
Leverworst van de grill, leberkase, Smokey's cuts, oude kaas, komijnenkaas, olijven, pretzelbuns, grove piccalilly en roomboter.

Smokey's Nuts:
Verschillende gerookte en gezouten nootjes voor op tafel.

Brisketbitterballen:
Bitterballen gemaakt van brisket, bordelaisesaus en beenmerg geserveerd met een pastinaak truffel crème.

Pulled Pork Bitterballen:
Pulled pork bitterballen geserveerd met een kruidige frisse mayonaise en zoetzure rode peper.

Pastrami Crostini:
Crostini geserveerd met pastrami, gebrande beukenzwam, zoetzure radijs en kruidenolie.

Smoked Laberkase Sandwich:
Leberkase geserveerd met mosterdmayo en een mini kaiser broodje.

Prijs op aanvraag

GERECHTEN:

Smoked Duck:
Gerookte eend geserveerd met knolsederijpuree en groene kruidenpesto.

Brisket Burnt Ends:
Brisket gemarineerd in onze eigen Bold en Beefy rub geserveerd met een crème van pastinaak, bordelaise saus, rode biet in zoetzuur en gepofte quinoa.

Gin Fish Blinis:
Forelfilets uit de pekel geserveerd met een gin crème fraiche en ingelegde ui.

Smokified Chicken & Waffles:
Zoete aardappel wafels met gegrilde kippendijen geserveerd met een maple chili glaze.

Boneless Winterberry Ribs:
Winterribs ontdaan van het bot geserveerd met knabbelspek en cranberrycompote.

Rode poon:
Warm gerookte rode poon geserveerd met mosterd BBQ saus en Smokey's huzarenslaatje.

Smokey's Hete Bliksem:
Traag gegaarde buikspek geserveerd met gepofte en gegrilde uitjes, aardappelmousseline en appelcompote.

Prijzen vanaf €18,50 per 3 gerechten

Smokey Goodness Carnivorous Specials

Weet u dat wij uw evenement nog met smakelijke toevoegingen naar een hoger niveau kunnen brengen? Bekijk hier een greep uit onze carnivorous specials. Geinteresseerd om uw aanvraag uit te breiden? Wij horen het graag.

Whole Hog:
Hele varkens aan het spit die op authentieke wijze 100% boven echt vuur gegaard worden.

Kip van het spit:
Voor grote groepen kip aan het spit en boven echt vuur gegaard.

Asado Style:
Hele lammen, varkens, vissen of ribstukken op Argentijnse wijze aan een Asado kruis gegaard langs open vuur.

Zeeduivel:
Hele gerookte zeeduivel ingewikkeld in pancetta van de smoker.

Hele zalm:
Hele gerookte zalm van de smoker in zoutkorst.

Prijzen zijn afhankelijk van aantal gasten en gekozen assortiment.

Smokey Goodness Desserts

You better save room for this

Maak uw buffet, walking dinner of sit down event compleet met onze bijzondere desserts met een unieke BBQ touch. Wij voorzorgen daarom ook uitstekende desserts op locatie die zo lekker zijn dat je hier zeker wat ruimte voor bewaar. We volgen de seizoenen en maken op basis van wat beschikbaar is onze bijzondere American Fruit Pies, zomerse cobblers of een gegrilde fruitsalade of, of, of... de mogelijkheden zijn eindeloos. Op de deze pagina enkele van onze suggesties.

Gegrilde Donuts:
Gegrilde donuts van de BBQ geserveerd met een espresso maple syrup glaze en hazelnotenslagroom.

Motherload Brownie:
Fudgebrownie geserveerd met een zoute karamelsaus en pindakaasmousse.

Tarte Tartin:
Tarte Tartin van calvados peren/appels geserveerd met een brandy cream.

American Fruit Crumble:
Gelaagd dessert van winters fruit met krokante topping geserveerd met vanille-kaneelroom.

Chocolade Moeuilleux:
Warm chocoladedessert met vloeibare kern, geserveerd met mocca-crème, gebrande hazelnoot en karamelsaus.

Koffie, thee of een digestief kan er natuurlijk altijd bij geserveerd worden.

Prijzen vanaf €5,75 per dessert en €10,50 voor een uitgebreid desserbuffet met volop keuze.

Smokey Goodness Drank-arrange-menten

Wet your whistle

Naast onze overheerlijke gerechten van de BBQ biedt Smokey Goodness bijpassende verfrissende drankarrangementen. Stoere zinken kuipen gevuld met crushed-ice en een divers aanbod van dranken maken een BBQ compleet. Stel je eigen drankarrangement samen op basis van ons aanbod dranken.

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.

ASSORTIMENT

Winterse (Welkomst) Dranken:
Hot buttered rum
Eggnog
Glogi
Smoked Negroni
New Orleans Sazerec on fire

Cocktails:
Maak je feest compleet met een selectie van onze cocktails die uitstekend passen bij de BBQ: Old Fashioned, Gin & Tonic, Long Ice 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.

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

Good to know: hoe wij werken

Een korte toelichting hoe bbq catering van Smokey Goodness in zijn werk gaat. Zo weet je vooraf waar je aan toe bent en zijn er geen verrassingen achteraf.

Menukeuze:
In deze brochure tref je een overzicht van enkele van onze voorbeeldmenu's. Zit jouw ideale combinatie van gerechten er niet bij? Mix en match er dan naar hartenlust op los en vraag naar de bijbehorende prijs.

Vrijblijvende offerte:
Na het doorgeven van je menuwensen, verwachte aantal gasten, locatie en tijdstip stellen wij een vrijblijvende offerte op. Indien deze 100% naar wens is bevestig je deze middels een opdrachtbevestiging.

Doorgeven aantal gasten:
Omdat wij met zorgvuldig geselecteerd diervriendelijk vlees werken moeten wij op tijd onze producten bestellen. Dit zorgt er voor dat wij tijdig, uiterlijk 10 dagen voor het evenement, moeten weten hoeveel gasten er aanwezig zullen zijn.

Voldoende ruimte:
Smokey Goodness beschikt over de grootste bbq-smoker van Nederland. Dit biedt volop beleving maar vraagt wel de nodige ruimte op locatie. Voor het werken hebben wij voor smoker en buffetten circa 4 bij 10 meter nodig en deze ruimte moet met onze combinatie van bus en trailer (samen 11 meter lang!) goed te bereiken zijn.

Op tijd aanwezig:
Afhankelijk van het gekozen menu en het aantal gasten zijn wij op tijd aanwezig want we bereiden het meeste namelijk op locatie in het zicht van je gasten. Vooraf spreken we samen een tijd af.

Servies:
Afhankelijk van het type evenement werken wij met porseleinen borden of luxe en duurzame disposables van Hampi. De afwas hoef je echter nooit te doen! (voor duurzame disposables rekenen wij een bijdrage van €1,00 per persoon, inhuur van porselein is op basis van doorfacturatie inhuurkosten).

Fixed costs:

Km vergoeding:
€0,50 per gereden km voor het vervoer van zwaar transport.

Stookkosten:
Eenmalig een bijdrage van €75,- voor het te verstoken duurzame hout - en houtskool.

Afvalverwijderingsbijdrage:
Indien wij ons afval niet gescheiden kunnen achterlaten rekenen wij €50,- afvalverwijderingsbijdrage.

Personeelskosten:
De inzet en kosten van onze BBQ medewerkers voor de bereiding van het voorgestelde menu zijn bij ons full service concept inbegrepen.

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)6 286 27 956**
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.