

Big Boys Quality

BBQ Menu I

Grill gerechten

Spare ribs

Hele strengs ribs, langzaam gegaard om op de BBQ af te maken, super mals!

Asian jerk pork

Buikspek, gemarineerd met een geurig, krachtig mengsel van Aziatische kruiden. In zijn geheel rustig gegrild, waardoor het een prachtige smaak ontwikkelt. Dit in combinatie met de krachtige kruiden maken het een fantastisch mals gerecht!

Steak!

Hele diamanthaas, licht gemarineerd en in zijn geheel gerild en pas geportioneerd op de BBQ. Afgemaakt met niets meer dan peper en zout. Super mals!

Beer Can Chicken

Absolute klassieker uit de States, een 24 uur gemarineerde hele kip, op een blikje (speciaal)bier gegaard. Langzaam, waardoor de kip aan de buitenkant roostert, aan de binnenkant met bier gaar stooft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten!

Hele zalmzijdes

Live gerookt op cederhout, tot in perfectie gegrild

Bijgerechten

- Vers gesneden fruitsalade
- Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden
- Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter
- Salade Caprese met echte buffelmozzarella en kleine tomaatjes
- Groene salade met gemarineerde, gegrilde groente

Broden en sauzen

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Home made BBQ saus
- Chili saus
- Kruidenboter

Big Boys Quality

BBQ Menu II

Grill gerechten

Asian jerk pork

Buikspek, gemarineerd met een geurig, krachtig mengsel van Aziatische kruiden. In zijn geheel rustig gegrild, waardoor het een prachtige smaak ontwikkelt. Dit in combinatie met de krachtige kruiden maken het een fantastisch mals gerecht!

Bavette Steak!

Bavette steak, ook wel flat steak genoemd, komt uit de flank van het rund en is fantastisch van smaak. Mooi dooraderd met vet wat door het vlees smelt tijdens het grillen en alle smaak van de BBQ opneemt.

Beer Can Chicken

Absolute klassieker uit de States, een 24 uur gemarineerde hele kip, op een blikje (speciaal)bier gegaard. Langzaam, waardoor de kip aan de buitenkant roostert, aan de binnenkant met bier gaar stooft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten!

Hele zalmzijdes

Live gerookt op cederhout, tot in perfectie gegrild.

Gamba's Ajillo

Grote garnalen, geroosterd met knoflook, groene kruiden en rode peper.

Bijgerechten

- Vers gesneden fruitsalade
- Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden
- Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter
- Salade Caprese met echte buffelmozzarella en kleine tomaatjes
- Groene salade met gemarineerde, gegrilde groente

Broden en sauzen

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Home made BBQ saus
- Chili saus
- Kruidenboter

Big Boys Quality

BBQ Menu III

Grill gerechten

Tomahawk Steak!

Wat ons betreft het mooiste stuk rundvlees verkrijgbaar. Van graangevoerd rund, de Cote de Boeuf met bot, waar de Ribeye van gesneden wordt. Indrukwekkend stuk vlees en ontzettend smaakvol.

Beer Can Chicken

Absolute klassieker uit de States, een 24 uur gemarineerde hele kip, op een blikje (speciaal)bier gegaard. Langzaam, waardoor de kip aan de buitenkant roostert, aan de binnenkant met bier gaar stooft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten!

Lamsrack

Een lamsrack is een koninklijk stuk vlees en de beste manier om het te bereiden is op de barbecue. De Marokkanen zijn meesters in het grillen van lamsvlees, de marinade is dan ook gebaseerd op een recept van een oud stamhoofd uit Marrakech, met ingrediënten uit het Atlasgebergte.

Hele zalmzijdes

Live gerookt op cederhout, tot in perfectie gegrild

Surf & Turf

Coquilles st Jacques omwikkeld met Italiaanse Pancetta met spiesje van rozemarijn
OF

Dorade

Hele dorade, gevuld met verse groene kruiden en citrus

Bijgerechten

- Vers gesneden fruitsalade
- Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden
- Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter
- Salade Caprese met echte buffelmozzarella en kleine tomaatjes
- Groene salade met gemarineerde, gegrilde groente

Broden en sauzen

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Home made BBQ saus
- Chili saus
- Kruidenboter