

Burn Baby Burn

DOOR
BIG BOYS
UDEN

Grill gerechten

Spare ribs

Hele strenge ribs, langzaam gegaard en afgelakt met Asian Flavours. Vallen nèt niet van het bot af, precies zoals ze horen!

Jamaican Jerk Pork

Buikspek, een indrukwekkend stuk vlees! Eerst overnacht gepekeld met soja en specerijen, daarna gemarineerd met onze eigen Jamaican Rub om vervolgens 12 uur lang te garen op houtvuur. In zijn geheel in het zicht gesneden, topper

Steak

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

Cajun Style Chicken

Geroosterde kippendij met Big Boys spicy cajun gemarineerd, gemaakt met een klein beetje rook

Cheddar Jalapeno worst

Licht pikante chorizo worsten gevuld met cheddar kaas en Jalapeno pepers... Guilty pleasure!

Bijgerechten

Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden

Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter

Verse homemade coleslaw

Groene salade met gemarineerde, gegrilde groenten

Broden en sauzen

Turk brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie

Aioli | Home made BBQ-saus | Chimichurri | Piccalilly | Hot sauce | Kruidenboter

The Pitmaster

DOOR
BIG BOYS
UDEN

Grill gerechten

Jamaican Jerk Pork

Buikspek, een indrukwekkend stuk vlees! Eerst overnacht gepekeld met soja en specerijen, daarna gemarineerd met onze eigen Jamaican Rub om vervolgens 12 uur lang te garen op houtvuur. In zijn geheel in het zicht gesneden, topper

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 en aan de binnenkant met bier gaar stoft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten.

Hele zalmzijds

Live hout gerookt, tot in perfectie gegaard. Kraakvers, dus een beetje glazig in het midden met alleen wat groene kruiden en citroen.

Gamba's Aioli

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

Bijgerechten

Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden

Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter

Verse homemade coleslaw

Salade Caprese met echte buffelmozzarella en kleine tomaatjes

Groene salade met gemarineerde, gegrilde groenten

Broden en sauzen

Turk brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie

Aioli | Home made BBQ-saus | Chimichurri | Piccalilly | Hot sauce | Kruidenboter

Butchers Best

DOOR
BIG BOYS
UDEN

Grill gerechten

Bavette & Tomahawk Steak

Wat ons betreft de mooiste stukken rundvlees verkrijgbaar. Tomahawk van graangevoerd rund, de Côte de Boeuf met bot, waar de Ribeye van gesneden wordt. Dat gecombineerd met Bavette steak, met prachtig intramusculair vet, wat wil je nog meer!

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 en aan de binnenkant met bier gaar stooft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten.

Porchetta

Deze enorme rollade van buikspek is een topper uit de Italiaanse keuken; gevuld met pijnboompit, rozemarijn, knoflook en venkel. Indrukwekkend en smaakvol!

Lamsbout

Prachtig stukken lamsvlees, gemarineerd met knoflook en onze Epic African kruidenrub. Aan het bot gegaard voor de mooiste smaak.

Hele zalmzijds

Live hout gerookt, tot in perfectie gegaard. Kraakvers, dus een beetje glazig in het midden met alleen wat groene kruiden en citroen.

Bijgerechten

Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden

Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter

Verse homemade coleslaw

Salade Caprese met echte buffelmozzarella en kleine tomaatjes

Groene salade met gemarineerde, gegrilde groenten

Broden en sauzen

Turk brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie

Aioli | Home made BBQ-saus | Chimichurri | Piccalilly | Hot sauce | Kruidenboter