

Bapas

U wilt met uw gasten eigenlijk meerdere gerechtjes proberen. BBQ Bapas is zo'n optie. Hierbij wordt er samen met u afgesproken hoeveel rondes met gerechten u graag wilt. De gerechtjes zijn kleine, maar volwaardige BBQ-gerechtjes en op een culinaire wijze. Hierdoor bent u in staat meerdere BBQ -gerechten te proeven. Ons assortiment bevat vlees, vis, groente en dessert gerechtjes van de BBQ.

Wij komen met minimaal 2 Grill masters en hiernaast personeel zodat u en uw gasten bediend worden.

Mogelijke Bapas inclusief bediening bestaat uit;

Broodje Pulled Pork met coleslaw en huisgemaakte BBQ saus. De Pulled Pork is langzaam gegaard in de smoker voor minimaal 12 uur in een kruidenrub door onszelf ontwikkeld.

Brioche broodje Hamburger (Angus Beef) met Romaine sla, cheddar kaas en een eigen gemaakte Tomaten relisch

Jamaican Jerk kip met echte kruiden vanuit Kingstown op een Tortilla wrap met ijsbergsla en een mangosalsa

SHF Spareribs. Met onze eigen kruiden 6 uur gegaard op onze smoker afgelakt met onze huisgemaakte BBQ saus

Yakitori kipspiesje afgelakt met Tare saus en bestrooid met sesamzaadjes en fijngesneden bosui.

Tequila lime gemarineerde longhaas afgegrild en met een partje limoen.

Kalfsstoof klaargemaakt in een Dutch oven met kruiden van Jonnie Boer Zwolsestoof met een mooi boerenbrood erbij.

Gevulde Portobello met tomaten tapenade verse tomaat en mozzarella

Geitenkaas taartje met langzaam gegaarde rode wijn port uienchutney

Zoete punt paprika met couscous gevuld met rozijnen, feta en verse kruiden

Boerenbrood, door onze vriend Rudy van Baking Bread gebakken, afgelakt met kruidenkaas en onze eigen koud gerookte zalm.

Gamba garnalen in een pittige knoflookmarinade met een frisse ijsbergsla

Zeebaarsfilet gegrild op de plancha met gepofte tomaatjes en een dorerwten-munt puree

SHF-dessert waarbij er keuze is van of een Brownie met caramelsaus en frambozen of een wentelteefje van suikerbrood met een bolletje caramelsaus en slagroom

Ons aanbod is nog veel groter en we komen graag in contact om een passend aanbod te maken.