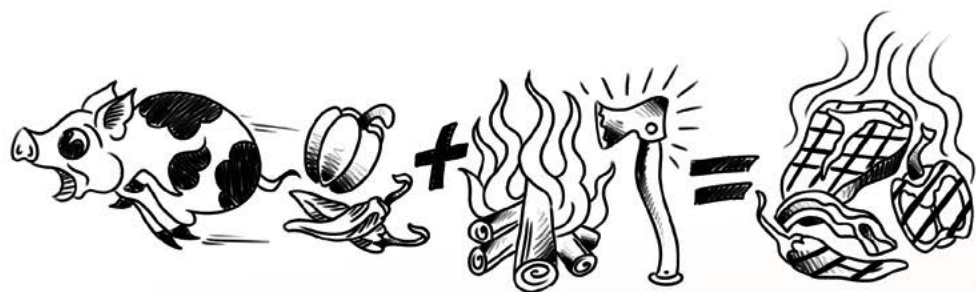


BBQ BRANDTWEER



★ BBQ & FOOD ★





HOE WIJ UITRUKKEN!

De BBQ Brandtweer staat voor beleving en pure smaken. Wij zijn gespecialiseerd in barbecueën en koken op open vuur. Met onze vintage brandweerwagens, stoere BBQ's en indrukwekkende smokers scheuren wij naar elk gewenste locatie om onze passie voor koken op open vuur met u te delen.

Of het nu gaat om een exclusieve catering met verfijnde gerechten, een feest met mooie buffetten of een trouwerij in festivalsetting. De manschappen van de BBQ Brandtweer staan klaar om voor u door het vuur te gaan.

HOE VLAMMEN WIJ?

De BBQ Brandtweer staat er voor om het beste van onze producten naar voren te brengen. Daar nemen wij graag de tijd voor. Wij garen langzaam en sappig op Oklahoma Smokers en grillen op houtskool van hoge kwaliteit om de echte BBQ flavour te krijgen.

Barbecueën en grillen gebeurt in alle windstreken. Neem eens een kijkje in onze menu's en ga met ons op wereldreis. Onze producten halen wij het liefst uit de regio en soms ook bij de specialist. Wist je dat we onze Smokers stoken op eikenhout uit onze regio?

Voor onze gasten met een vegetarische voorkeur doen wij graag extra ons best. Met onze barbecues kunnen wij ook zonder vlees of vis uitstekend vlammen. Zijn er bepaalde producten die u liever niet kan of mag eten? Ook daar zorgen wij voor. Samen kijken wij graag naar een passend alternatief.



WAT ZIJN ZOAL DE MOGELIJK- HEDEN?

BUFFETPRESENTATIE:

Gerechten worden bij onze catering op mooi aangeklede buffetten gepresenteerd waarbij wij uw gasten assisteren met het opscheppen. Intussen serveren wij lekkere hamburgers als hand-outs, snijden het vlees, de spare-ribs, en benen wij de kippetjes voor u uit. Allemaal in het zicht van uw gasten. Onze grote BBQ's staan erbij en hier wordt intussen al het lekkers op bereid.

WALKING DINNER:

Terwijl u feest serveren wij een selectie van onze exclusieve BBQ gerechten en BBQ bites.

FESTIVAL STYLE:

Voor grote evenementen kunnen we 1 of meer van onze Brandweerwagens met buitenkeuken, smokers en grill pits opbouwen waar vandaan we de ultieme BBQ gerechten en snacks serveren. Zo kunnen wij in korte tijd heel veel van uw gasten voorzien van lekkere BBQ gerechten.

Dit zijn slechts een aantal mogelijkheden en we kunnen nog veel meer verzorgen. Lunches, crewcatering, workshops, familie diners etc. Zodra u alarm slaat rukken wij met loeiende sirenes voor u uit!





WARME GERECHTEN VAN DE BBQ:

- ♦ **Pulled Pork:** (Zacht gegaarde procureur van scharrelvarken.) Met smokey onion sauce.
- ♦ **Hot Smoked Salmon:** Warm gerookte zalmzijdes gemarineerd in Chermoula marinade. (Groene kruiden met specerijen en saffraan.)
- ♦ **BBQ Brandtweerbrowsers:** Gegrilde burgers van Nederlands scharrelrund, op broodjes van bakkerij de Knollentuin met mosterdmayonaise, tomaten-relish en frisse sla.
- ♦ **Chicken Sate:** Hele malse kippendijtjes gemarineerd in Thai citroengras-pasta, met kokos saté-saus.

VERSCHILLENDE GEGRILDE GROENTEN BEREID OP DE BBQ:

- ♦ Gegrilde kruidige aubergine, geroosterde zoete aardappel met onze eigen spice-mix, portobello burgers, gegrilde courgettes en gegrilde paprika's gevuld met zachte geitenkaas en basilicum-pesto.

We gebruiken daarnaast graag mooie groenten die passen bij het seizoen. Zoals paddenstoelen, pompoenen, asperges en pastinaken van de BBQ.

SALADES & BROOD:

- ♦ **Broodbuffet:** Met tapenades, humus en baba ganoush.
- ♦ **Potatosalad:** Gepofte Hollandse krieltjes, frisse appel, groene kruiden, home made mayo en crème fraîche.

- ♦ **Fresh Green Galad:** Frisse sla-soorten, kruiden en seizoensgroenten met witte-wijn dressing.

- ♦ **Tabouleh Salade:** Couscous, raz el Hanout, geroosterde groenten, olijven en feta.

BBQ MENU:

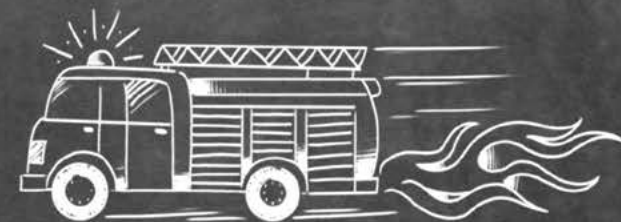
BINNENBRANDJE

Prijzen vanaf € 22.50 per persoon.

BBQ MENU:

VITSLAANDE BRAND

Prijzen vanaf
€ 25,50 per persoon.



WARM GERECHTEN VAN DE BBQ

- ♦ **Pulled Pork:** (Zacht gegaarde procureur van scharrelvarken.) Met smokey onion sauce.
- ♦ **Texan Style Low & Slow Ribs:** Afgelakt met sweet & spicy BBQ sauce.
- ♦ **Beercan Chicken:** Mals krokant, smokey & spicy gekruid.
- ♦ **Sirloin Steak:** Malse Entrecote van de grill met Chimmi churri.
- ♦ **Hot Smoked Salmon:** In chermoula, warm gegaard op de smoker.
- ♦ **Lams Kófte Spies:** Hollands lam, Raz el hanout en raitta van Turkse yoghurt.

SALADES & BROOD:

- ♦ **Broodbuffet:** Met tapenades, humus en baba ganoush.
- ♦ **Potatosalad:** Gepofte Hollandse krieltjes met frisse appel, groene kruiden, home made mayonaise en creme fraiche.
- ♦ **Caribian Salad:** Kidney beans, mais, jalapeno, ui, paprika, limoen, koriander en creme fraiche.

VERSCHILLENDE GEGRILDE GROENTEN BEREID OP DE BBQ:

- ♦ Gegrilde kruidige aubergine, zoete aardappel met onze spice-mix, gegrilde courgettes, portabello burgers en gegrilde paprika's gevuld met geitenkaas en pesto.

We gebruiken daarnaast graag mooie groenten die passen bij het seizoen. Zoals paddenstoelen, pompoenen, asperges en pastinaken van de BBQ.

- ♦ **Tabouleh Salade:** Couscous, raz el Hanout, geroosterde groenten, olijven en feta.

BBQ MENU:

TOTAAL VERIWOES- TENDE BRAND

Prijzen vanaf €34.50 per persoon.



WARME GERECHTEN VAN DE BBQ:

- ♦ **Texan Style Low & Slow Ribs:** Afgelakt met sweet & spicy BBQ sauce.
- ♦ **Hot Smoked Salmon:** 'Grav Lachs style' met groene kruiden, citroenen biet en vodka.
- ♦ **Côte De Boeuf:** Rib eye aan het bot van het Hollands Blonde d'Aquitaine rund op met chimmi churri.
- ♦ **Porchetta:** Italiaans pronkstuk van zacht gegaarde rib in Italiaanse kruiden en knoflook, gegaard op de smoker, met porcinni-saus.
- ♦ **Gamba's:** Thai style gemarineerd in citroengraspasta en gegrild.
- ♦ **Korean Spiced Chicken:** Malse kippenboutjes van de BBQ met Korean BBQ sauce.

VERSCHILLENDE GEGRILDE GROENTEN BEREID OP DE BBQ:

- ♦ Gegrilde kruidige aubergine, zoete aardappel met onze spice-mix, gegrilde courgettes, portabello's van de BBQ en gegrilde paprika's gevuld met geitenkaas en pesto.

We gebruiken daarnaast graag mooie groenten die passen bij het seizoen. Zoals paddenstoelen, pompoenen, asperges en pastinaken van de BBQ.

DESSERT:

U kunt kiezen uit 1 van onze desserts of kiezen voor een compositie van deze desserts in kleine glaasjes geserveerd.

SALADES & BROOD:

- ♦ **Broodbuffet:** Met tapenades, humus en baba ganoush.
- ♦ **Caribbean Salad:** Fresh & spicy met appel boontjes, mais, jalapeno, ui, paprika, limoen, koriander en creme fraiche.
- ♦ **Insalata Pasta Verde:** pesto, pijnboompit, luxe tomaatjes, citroen en rucola.
- ♦ **Tabouleh Salade:** Couscous, Raz el Hanout, geroosterde groenten, olijven en feta.

- ♦ **Sweet Trifle:** Hangop, appelcompote butterschotch, vanille, en cookie crumble.
- ♦ **BBQ Banana:** Gepofte banaan van de BBQ, luchtige vanilleroom met baileys en gekarameliseerde pecannootjes
- ♦ **Chocolat Bomb:** Pure choco mousse, luchtige vanilleroom en brownie-chunks.
- ♦ **Pineapple Kick:** Ananas, schuimige cream cheese & sweet red pepper.

BUDGET MENU:

LUCIFER

Ideaal voor grote groepen grote bedrijfsfeesten etc.

- ♦ **Pulled Pork:** (Op de smoker zacht gegaarde procureur van scharrelvarken.) Met smokey onion sauce.
- ♦ **Brandtweerburgers:** Gegrilde burgers van Nederlands scharrelrund op broodjes van bakkerij de Knollentuin met mosterdmayonaise, tomatenrellish en frisse sla.
- ♦ **Chicken Sate:** Kippendijltjes in Thai citroengras-pasta, met kokos sate-saus.



We rukken voor u uit met brandweerwagens smoker, grills en brandtweelieden. We bouwen een volledig aangekleed buffet op en bereiden alle gerechten vanaf onze vlammeende BBQ's. Voor de vegetariërs kunnen we uiteraard vegetarische gerechten bereiden. U kunt vegetarische gerechten verwachten zoals in de andere menu's beschreven worden. Graag vernemen wij van te voren

een inschatting van het aantal vegetariërs. Mocht u graag een vis gerecht in dit menu zien dan vervangen wij een vleesgerecht voor de hot smoked salmon in chermoula marinade.

Dit menu bieden wij

- ♦ **Hot Smoked Sausage:** Van scharrelvarken volgens eigen recept.

- ♦ **Potatosalad:** Hollandse krieltjes met frisse appel, groene kruiden, home made mayonaise en creme fraiche.

- ♦ **American Coleslaw:** Frisse koolsalade met sour-cream, pepertje en appeltje.

uitsluitend aan voor partijen van minimaal 100 personen vanaf €17,50 per persoon.

Dit is inclusief biologisch afbreekbare borden, bestek en overige materialen. Excl. Btw en een kilometervergoeding van € 1,50 per kilometer vanaf Nijmegen. Binnen een straal van 15 km vragen wij geen kilometervergoeding.



WINTER BBQ

- 
- ♦ **Warme Winterse Fazant-Pompoensoep:** Met specerijen en cantucinni kruimels geserveerd met warme Franse Baguette.
 - ♦ **Warm Gerookte Zalm:** 'Grav lachs style' met groene kruiden, citroenen biet en vodka.
 - ♦ **Wildworstjes van de Smoker:** Met gesmoorde zachte Elzasser zuurkool en warme jus.
 - ♦ **Zacht Gegaarde Porc Belly:** Van het Gaasterland kruidenvarken. Zacht gegaard, gekruid en afgelakt met honing, balsamico en mosterd.
 - ♦ **Roasted Winter Veggies Mix van de BBQ:** Zoals zoete pastinaken, winterse wortels pompoen, biet en knolselderij. Warm geserveerd met Vincotto-notendressing.
 - ♦ **Porchetta:** Italiaans pronkstuk gemaakt van ribstuk van Scharrelvarken gegaard in Italiaanse kruiden en knoflook, gemarineerd, opgerold en zacht gegaard op de Smoker.
 - ♦ **Warme portobello van de BBQ:** Gevuld met pulled Jack Fruit, uien en BBQ sauce.
 - ♦ **Roasted Bacon & Onion Potatos.**
 - ♦ **Winterse Coleslaw.**
 - ♦ **Gestoofte rode kool:** Met appel en specerijen.
 - ♦ **Warme appel-compote met kaneel.**
 - ♦ **Berry Glazed Smoked Turkey Breast:** Warm gerookte kalkoenborst met cranberry-glaze en compote.
 - ♦ **Lende van Blonde d'Aquitaine:** Mooie runder-entrecote van de grill met rode wijnsaus.

Prijzen vanaf € 23.50 per persoon afhankelijk van het aantal gekozen gerechten.





LOPEND VUURTJE

Prijzen zijn afhankelijk van het aantal gekozen gerechten en het aantal personen.

We kunnen in samenspraak een mooi menu opstellen. Vraag ons gerust om een prijsopgave.

BBQ BITES EN WALKING DINNER GERECHTEN:

- ♦ **BBQ Tomato Soup:** Geroosterde tomaatjes met buffel-ricotta en basilicum.
- ♦ **Thaise Slabootjes:** Little gem sla gevuld met knapperige groenten, kippendijen in curry van de grill, Thaise basilicum, koriander, lime dressing.
- ♦ **Mexican Fajitas met Rib Eye:** Met picco de gallo salsa, guacamole, hete pepertjes en crème fraîche.
- ♦ **Zacht Gegaarde Porc Belly:** Gaasterland kruidenvarken. Afgelakt met hoi sin en sesam met zoet zuur.
- ♦ **Bahn Mi:** Franse baguette met steak, pulled porc of buikspek met zoet zuur, chilli en groenten.
- ♦ **Broodje Porno:** Brioche broodje met sappige pulled porc, frisse coleslaw en smokey onion sauce.
- ♦ **Makreeltje van de BBQ:** Soja-sesam en groentesalade.
- ♦ **Hot Smoked Salmon:** In chermoula. Zwarte rijstsalade, knapperige zoet zure groenten, Hollandse garnaltjes en kreeftensaus.
- ♦ **Chicken Yakatori:** Dijenspiesje, sake, soja, mirin, sesam, gember, lente ui en prei.
- ♦ **Korean Wicked Chickenwings:** In Korean BBQ sauce.
- ♦ **Ssam Pulled Porc en Kimchi:** Sla blad gevuld met sappige pulled porc en spicy kimchi.
- ♦ **Geroosterde Asperges:** Romescosaus en burata (v).
- ♦ **Geroosterde Flespompoen:** Mais-salsa, feta, pompoenpitten (v).
- ♦ **Smoked watermelon-ham:** It looks like meat, tastes like meat? But it is watermelon!! Met frisse jonge bladsla en mosterd vinaigrette (v).
- ♦ **Portabello Caprese:** Big mushrooms, buffel-mozzarella, tasty toma-to's, basilicumpesto (v).
- ♦ **Broodje Soft Porno:** Pulled Jack fruit, van de smoker, briochebolletje, coleslaw, smokey onion sauce (v).
- ♦ **Nice to Meat U:** Dikke vleesplank met BBQ Bites, brood en sauzen.

DESSERT:

U kunt kiezen uit 1 van onze desserts of kiezen voor een compositie van deze desserts in kleine glaasjes geserveerd.

- ♦ **Sweet Trifle:** Hang-op, appelcompote butter-schotch, vanille, en cookie crumble.
- ♦ **BBQ Banana:** Gepofte banaan van de BBQ, luchtige vanilleroom met baileys en gekarameliseerde pecannootjes.
- ♦ **Chocolat Bomb:** Pure choco mousse, luchtige vanilleroom en brownie-chunks.
- ♦ **Pineapple Kick:** Ananas, schuimige cream cheese & sweet red pepper.

GOOD TO KNOW

Wij nemen graag alle zorgen uit handen voor u tijdens uw feestje.

In deze brochure treft u een overzicht van enkele van onze voorbeeldmenu's. Zit uw 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 het menu, wensen, verwachte aantal gasten, locatie en tijdstip stellen wij een vrijblijvende offerte op. Indien deze 100% naar wens is bevestigt u deze middels een opdrachtbevestiging. Wij plaatsen altijd een optie voor u in onze agenda en zodra deze is bevestigd staat uw opdracht vast en komen wij met loeiende sirenes uw kant op.

DOORGEVEN AANTAL GASTEN:

Omdat wij met dier-vriendelijk vlees werken willen wij graag op tijd onze producten bestellen. Dit zorgt er voor dat wij graag tijdig - uiterlijk 10 tot 7 dagen voor het evenement- vernemen hoeveel gasten er definitief aanwezig zullen zijn.

WAT HEBBEN WIJ NODIG?

Over het algemeen kunnen wij met een ruimte van 10x5 meter redelijk uit de voeten. Hoe groter het feest hoe meer brandweertenten met materiaal de ruimte in beslag nemen. Graag gebruiken we een

beetje van uw water en een 220 volt stopcontact om een gezellig lichtje op te hangen. Bij slecht weer kunnen we ook bij u binnen een mooi buffet opbouwen. (Wist u dat de BBQ Brandtweermannen goed-weer garantie afgeeft? Disclaimer: Deze garantie gaat niet op bij slecht weer☺)

OP TIJD AANWEZIG:

Afhankelijk van het gekozen menu en het aantal gasten zijn wij op tijd aanwezig want we bereiden graag onze gerechten in het zicht van uw gasten. Vooraf spreken we samen een tijd af en verschijnen -minimaal twee uur van tevoren bij

u op locatie om de BBQ's aan te steken en alles op te bouwen. (Na het eten of feestje ruimen wij alles netjes op en nemen alles weer mee.)

Afhankelijk van het type evenement werken wij met porseleinen borden en echt bestek, dit ruimen wij netjes af en nemen allemaal vuil mee. Wanneer wij met disposable materiaal werken, gebruiken wij uitsluitend servies en bestek van bio-composteerbare grondstoffen. Deze disposables zijn aanzienlijk minder belastend voor het milieu dan de traditionele varianten op basis van petroleum plastic.

DUURZAME BRANDTWEERMANNEN

Wij vinden het heel belangrijk dat er respectvol met de dieren is omgegaan. Niet alleen vanuit het oogpunt van dierenwelzijn, maar ook omdat het een meetbaar effect heeft op de kwaliteit en houdbaarheid van het vlees. Korte transportafstanden en het voorkomen van stress bevorderen de kwaliteit en geven smaakvoller vlees. Ons vlees is dan ook enkel afkomstig uit Nederland. Wij werken uitsluitend met vlees waarbij rekening is gehouden met het welzijn van de dieren. Deze moeten 100% binnen en buiten hebben

kunnen scharrelen in voldoende ruimte. De dieren moeten de tijd hebben gekregen om te groeien en de dieren zijn gevoed met natuurlijke voeding van Nederlandse bodem. Onze broden en hamburger-buns worden gebakken door bakkerij de Knollentuin in Nijmegen. In al deze broden en broodjes zitten de beste biologische ingrediënten en op molenstenen gemalen granen. De vissen op die op de BBQ gaan hebben een MSC of ASC keurmerk. Wij werken bij voorkeur met seizoens-groenten en fruit en producten die het hele jaar volop verkrijgbaar zijn van Nederlandse bodem en telers.





06 26528323

www.deBBQbrandtweer.nl

lucas@deBBQbrandtweer.nl