



**ZWART
VUUR**

BBQ | EVENTS

FOODBOOK

WINTER BBQ



ONZE PITMASTERS

Wij werken met pitmasters die naast het opstoken van onze vuurpits ook uitblinken in hun gastvrije rol. Onze pitmasters zijn niet alleen geselecteerd op hun koken maar ook op de communicatieve en sociale vaardigheden. Wij vinden het juist heel normaal als de gast bij ons in de smoker of vuurpit wil kijken en daar extra informatie over vraagt. Wij stropen graag de mouwen op om de handen in het vuur te steken.

WAT WIJ DOEN

Wij komen afhankelijk van de groepsgrootte en het menu 2 uur van te voren aan om alles op te bouwen en onze barbecues aan te steken. Bij al onze barbecues nemen wij zelf aardewerk borden en RVS bestek mee en nemen wij dit ook weer vuil mee terug.

Wij hebben bij het ontwerpen van onze menu's al rekening gehouden met de veel voorkomende dieetwensen. Al onze barbecue menu's bestaan uit ongeveer 30% vegetarische- of veganistische gerechten. Al ons rundvlees en kipgerechten zijn standaard halal. En omdat wij ons vlees, gevogelte en vis zelf marinieren en onze salades zelf maken kunnen wij onze menu's op vrijwel iedere dieetwens aanpassen. Al onze barbecues worden door onze pitmasters verzorgd en zijn altijd inclusief aardewerken borden en metaal bestek. De afwas doen wij!

Naast het verzorgen van toffe barbecues, kunnen wij met onze zusterbedrijf 'Culinair catering & events' ook andere feesten en partijen voor jullie cateren. Denk aan walking dinners, buffetten, hapjes, lunchbroodjes etc. Jullie kunnen ook bij ons terecht voor het inhuren van: tenten, statafels en biertafels en banken.

KWALITEIT, GOED ETEN.

Dat wil zeggen vers en niet uit een potje. Bijvoorbeeld, ons hamburgerbroodje. Die hebben wij speciaal met onze bakker ontworpen zodat deze qua afmeting en smaak perfect bij onze hamburger past. Onze 100% runderburger laten we naar ons eigen recept maken, waarbij extra rundervet aan toegevoegd wordt zodat de hamburger een lekkere 'juicy' smaak krijgt.

Onze prijzen zijn gebaseerd op verse, eerlijke en duurzame producten die we ambachtelijk bereiden.

AANDACHT EN BELEVING.

Wij halen zelf het meeste voldoening uit ons werk als wij zien dat iedereen het naar hun zin heeft. Dat doen wij door net dat beetje extra aandacht te geven die de gast niet verwacht.

DUURZAAMHEID.

Wij zijn ervan bewust dat het barbecueën van vlees en vis op zich niet erg duurzaam is. Toch proberen wij onze ecologische voetafdruk zo laag mogelijk te houden door verantwoord inkopen te doen. We kopen bijvoorbeeld eerlijk gekapt hout in, kopen onze vis in bij een leverancier die de bezorging verricht in elektrisch aangedreven bestelwagens en we maken gebruik van goede vegan producten die we intensief promoten onder onze klanten zodat er minder vlees en vis genuttigd wordt tijdens onze barbecues.

Daarbij zijn al onze barbecues sowieso al vis, vlees én vega(n). Dit doen we in het belang van het terugbrengen van de CO2-uitstoot. We vinden het belangrijk dat de afstand dat het product afloopt van (oer)producent naar de klant, zo kort mogelijk is. Het hout wat wij inkopen, is afkomstig uit Europa en niet uit Canada of Amerika.

Onze zalm wordt ook Europees gekweekt waarbij zo min mogelijk gebruik gemaakt wordt van antibiotica en rekening houdend met het seizoen kopen we ook nog andere vissen in die persé in de omgeving gevangen zijn, waarbij bijvangst minimaal is.

A nighttime outdoor scene featuring a fire pit with a burning fire. In the foreground, there is a large, rough-hewn log. To the right, a woman with long dark hair is sitting on a stool, looking towards the fire. In the background, other people are standing, and a bowl of white marshmallows sits on a stand. The overall atmosphere is cozy and warm.

GRRRRRILLING DE WINTER DOOR MET *de winter* BBQ VAN ZWART VUUR

THE WINTER BBQ IS HOT!



WILDE HERFST

€ 37.50

VIS

SCHOL | TIJM | RODE PEPER | LIMOEN

MAKREEL FILET | TOMATEN MARINADE

VLEES

HAMBURGER | BUN | CHEDDARKAAS

KIPPENDIJ | AHORNSIROOP | TIJM

HERTENBIEFSTUK

PULLED WILD ZIJN | SPICED RUMSAUS

KALKOENDIJ | KANEEL RUB

VEGA(N)

HERFSTIGE PADDOS

GEGRILDE POMPOEN | RAS EL HANOUT

VEGA KIP PIRI PIRI SPIES

MAISKOLVEN | KOKOS CRÈME

GEPOFTE ZOETE AARDAPPEL |

KANEELBOTER

BROOD & SALADES

SPICED POMPOEN | MOZZARELLA |

TOMAAAT

FRISSE KOOLSLA | WORTEL | ROZIJN

BIETEN | CITRUSFRUIT | OLIJVEN |

MIERIKSWORTEL

BROOD | TAPENADE | AIOLI



GRRRRRILLEND WINTER MENU

€ 37.50

VIS

ZEEDUIVEL | GEROOKTE LIMOEN

ROODBAARS | SINAASAPPEL |

KNOFLOOK

VLEES

BURGER | BUN | CHEDDARKAAS |

GEKARAMELISEERDE UIEN

BRAADWORST | ZUURKOOL |

JALAPEÑO | BOSUI

KALKOENDIJ | KANEEL RUB

VEGA(N)

VEGAN KIP PIRI PIRI SPIES

MIXED GRILL VAN PADDENSTOELEN

GEGRILDE POMPOEN

MAIS | KOKOS CRÈME

BROOD & SALADES

BIETENSALADE | OLIJVEN | WALNOOT

WITLOF SALADE | UITGEBAKKEN SPEK

KARTOFFELSALADE

BROOD | TAPENADE | AIOLI



WALKING DINNER

€ 43.5

LICHT PIKANTE ROSEVAL | PREI

BIETENSALADE | WALNOOT | OLIJVEN

SPICED POMPOEN | BUFFELMOZZARELLA | TOMAAT

BURGER | BUN | CHEDDAR | GEKARAMELISEERDE

UIEN

KIPPENDIJ SPIES | AHORN SIROOP

MAKREEL | TOMATEN SALSA

WHISKY BALLS | SPEK | SPICED-RUMSAUS

BANAAN VAN DE BBQ | OREOCRUMBLE

**PERFECT VOOR EEN BEDRIJFSFEEST BIJVOORBEELD
EEN NIEUWJAARSRECEPTIE EN IDEAAL VOOR
GROTERE GROEPEN.**

KIDS & EXTRA

KIDS MENU € 11.5

(VAN 3 TOT 12 JAAR)

FRIKANDEL BURNT ENDS

HAMBURGER | BUN

KIPPENDIJ SATÉ

SALADES ZOALS BIJ DE VOLWASSENEN

KALKOEN

AAN HET SPIT € 120

ÉÉN KALKOEN IS GENOEG VOOR EEN

GROEP VAN 20 TOT 25 PERSONEN

SPEENVARKEN

AAN HET SPIT € PRIJS OP AANVRAAG

(PER VARKEN 20 TOT 25 PERSONEN IN COMBINATIE MET DE BBQ MENU'S)

LAMS BRISKET € 47.5

(PER STUK 8 PERSONEN)

CAVEMAN XXL € 10

70CM GROENTENSPIES FOR SHARE



DESSERT

SMORES € 4.5

JE KRIJGT VAN ONS DE STOK EN DE
MARSHMALLOW EN JIJ KAN HEM ZELF
BRANDEN BIJ HET KAMPVUUR.

PLAK HEM TUSSEN TWEE KOEKJES EN
ZORG ER VOOR DAT JE HEM EVEN
GOED IN DE CHOCOLADE DOOPT!

SWEET € 6.5

GEGRILDE PERZIK | AMARETTO STROOP
BANAAN VAN DE BBQ | OREO
CRUMBLE

DESSERT BUFFET € 6.5

PANNA COTTA | PASSIEVRUCHT
CHOCOLADE MOELLEUX
CHEESECAKE
CHOCOLADEMOUSSE | FRAMBOOS
BROWNIE | BOTER-KARAMEL |
PECANNOTEN

SMOKING SWEET € 7.5

SMOKEY BROWNIE | HANGOP |
ROODFRUIT



DRANKARRANGEMENT

'IK BEN DE BOB' en 'IK BEN OP DE FIETS' is eigenlijk één arrangement voor € 7.50 per persoon per uur. Dit splitsen we voor de belastingdienst.

IK BEN DE BOB

€ 4 per persoon per uur
minimale afname van 3 uur

COCA COLA / ZERO

APPEL & SINAASAPPELSAP

BRUISWATER

FRUIT & KRUIDENWATER

SOOF FRESH LEMONADE SYRUPS

HOMEMADE ICETEA

HEINEKEN 0.0

GLASWERK

IK BEN OP DE FIETS

€ 4.5 per persoon per uur
minimale afname van 3 uur

WIJN ROOD, WIT & ROSÉ

PILS

GLASWERK



EXTRA VERHUUR

VURIGE AANKLEDING

ZWEEDSE FAKKELS &
VUURSCHALEN

€ 45
PER DAGDEEL

WARME VOETEN

EEN ELECTRISCHE BLOWER
VOOR DE WARME VOETEN

€ 10
PER STUK

GA LEKKER ZITTEN

BIERTAFELS INCLUSIEF
BANKEN

brede tafels 220x80 cm
zitplek voor 6 tot 8 personen

€ 15
PER STUK

IK BLIJF WEL STAAN

STATAFELS AFGEROKT IN
HET ZWART

€ 12.5
PER STUK

LEKKER DROOG

EASY-UP TENT (ZWART)
GROOT
3x6m
prikkabel met warm wit licht

€ 110
PER STUK

LEKKER DROOG

EASY-UP TENT (ZWART)
KLEIN
3x3m
prikkabel met warm wit licht

€ 60
PER STUK

PARASOL

3 x 3

€ 37.50
PER STUK

GLASWERK

WIJNGLAZEN, CHAMPAGNE
FLUTES, FRISGLAZEN

€ 1.20
PER PERSOON

VOLLEDIG VERZORGD

Afhalen en netjes houden van de tafels.
Één aanspreekpunt. Dus een snelle en
fijne communicatie.

€40
PER BEDIENINGSLID PER UUR

TERRAS HEATERS

nog meer warmte en gezelligheid

€ 77.5
PER DAGDEEL





ZWART
VUUR

BBQ | EVENTS