

DE ULTIEME BARBEQUE ERVARING.



HOE WERKT HET?

Een volledig verzorgde BBQ voor grote groepen is onze specialiteit. Hieronder vindt u de menu's van 2024 en de mogelijkheid om stapsgewijs uw keuzes te maken. Als u de gemaakte keuzes en wensen naar ons mailt, maken we graag een offerte op maat. Wilt u graag meer vegetarische gerechten? Geef dit gerust aan, we wisselen vaak één of meerdere vis/vleesgerechten in voor vegetarische mogelijkheden.



PAKKET 1

EASY SMOKER €17,00

- 🔥 Buffalo chicken wings
- 🔥 Procureur van de smoker, daarna kort af-gegrild
- 🔥 Hamburger van het Groningse blaarkop rund
- 🔥 BBQ Worst van de Marktslager
- 🔥 Spareribs van de smoker

PAKKET 2

LOW EN SLOW SMOKER €19,50

- 🔥 Huisgerookte zalm
- 🔥 Langzaam gegaarde kippendijspies
- 🔥 Pulled Pork van de smoker, op mini brioche met coleslaw
- 🔥 Dikke lende met chimichurri
- 🔥 Hamburger van het Groningse blaarkop rund

PAKKET 3

SMOKE DELUXE €22,00

- 🔥 Huisgerookte zalm
- 🔥 Langzaam gegaarde kippendijspies
- 🔥 Pulled beef van de smoker, op een mini brioche met frisse coleslaw
- 🔥 Reverse seared Bavette, óf Picanha, met chimichurri
- 🔥 Porchetta van de smoker óf gamba's al ajilo

SALADES, MET MOMENTEEL DE KEUZE UIT:

- 🔥 Gegrilde courgette & puntpaprika met burata, slamelange en balsamicodressing
- 🔥 Griekse salade (komkommer, tomaat, rode ui, olijven en feta)
- 🔥 Rode spitskool salade met snijboontjes, veldsla, appel en mangochutney
- 🔥 Caprese a la Happy Smokers met gegrilde asperges
- 🔥 Happy Smokers Fruitsalade met meloen, aardbei en pistache
- 🔥 Caesar salade met gegrilde romaine sla, frisse ansjovis dressing en croutons

WIST U DAT?

Alle warme gerechten worden bereid op één van onze smokers, of Argentijnse Santa Maria Grills?

Standaard bij elk menu

- Rustiek bruin- en witbrood met zelfgemaakte smeersels
- Zelfgemaakte saté- en bbqsaus
- Stukken watermeloen
- Speciale gerechten voor de vegetariërs en andere dieetwensen

Bijkomende kosten

In de basis komen alleen de personeels- en transportkosten nog over de menuprijs heen. Deze hangen af van het aantal gasten, de gekozen gerechten en de locatie van het evenement.

Extra mogelijkheden

Wilt u dat we meer zaken voor u regelen, dan is dat geen enkel probleem. Denk hierbij aan borden en bestek, voor en nagerechten, dranken arrangementen, cocktail bars, de complete aankleding, meubilair of muziek.

Alles is mogelijk. Kijk hiervoor op de volgende pagina.

MEER INFORMATIE?

Wij zijn bereikbaar op 050 - 205 33 42
of mailen kan naar info@happy-smokers.nl



HAPPY-SMOKERS.NL

DE ULTIEME BARBEQUE ERVARING.



OVERIGE OPTIES

OOK LOS TE HUUR!

- 🔥 Happy Smokers Uforia (vuurschaal) €99,-
- 🔥 Biertafel met bankjes: €20,- per set
- 🔥 Statafels met rok: €15,- per stuk
- 🔥 Personeel op locatie: €35,- per persoon per uur
- 🔥 Servies (porselein) inclusief afwas: €2,- p.p.
- 🔥 Disposable palmblad borden: €2,50 p.p.
- 🔥 Partytent (6x3m): €75,- per tent
- 🔥 Partytent (3x3m): €60,- per tent
- 🔥 Stretchtenten of grotere tenten in overleg
- 🔥 Biertap: €80,- per dag
- 🔥 Dranken: prijzen voor arrangementen in overleg.
- 🔥 Muziek (Soundboks 3!): €50,- per dag
- 🔥 Vuurkorf: €30,- per dag
- 🔥 Verlichting en andere aankleding, prijzen in overleg

FOODTRUCK/FESTIVALSTIJL?

Naast onze complete BBQ pakketten, leveren we ook vaak catering in festivalstijl. De gasten halen het eten af bij onze gezellige bar. Een kleine greep uit onze specialiteiten; broodjes pulled pork, pulled beef of pulled jackfruit, broodjes hamburger, Argentijnse Choripan, plates met gerookte zalm, (vega) braadworst met zuurkool, je kunt het zo gek niet bedenken.

Alle prijzen zijn inclusief BTW. Wisselen tussen de pakketten is uiteraard mogelijk, prijzen in overleg.

LOKALE PRODUCTEN

Ons vlees komt allemaal van De Marktslager uit Groningen. (H)eerlijk vlees, wat allemaal hier uit Noord Nederland komt. Goede kwaliteit, en dat ook nog eens uit de omgeving.

ANDERE IDEEËN?

Brisket, beef short ribs, reverse seared rib eye, hele flank steaks, kreeft, eendenborst, beer canned chicken, kip aan het spit, diverse hele vissen, stukken groenten van de grill of zelfs uit de kolen. Er is heel veel mogelijk! Neem gerust contact op, we gaan graag in gesprek om te sparren over heerlijke gerechten.

VEGETARISCH

Natuurlijk zorgen we goed voor de vegetarische deelnemers van uw evenement. Met originele gerechten van de smoker en de grill, zorgen we dat ook zij niks te kort komen.

MEER INFORMATIE?

Wij zijn bereikbaar op 050 - 205 33 42
of mailen kan naar info@happy-smokers.nl



HAPPY-SMOKERS.NL