

BIG BOYS FOODBOOK

*Live Cooking
BBQ buffet*



BIG BOYS

GRILLMASTERS

Informeel en ongedwongen dineren!

Live Cooking BBQ Buffet: in het zicht worden de lekkerste BBQ-gerechten gegrild en gerookt. De grillmasters leggen uit wat er allemaal gemaakt wordt en gasten pakken zelf wat ze lekker vinden. Net zolang tot iedereen voldoende gegeten heeft! Natuurlijk zorgen we ook voor huisgemaakte salades, brood en sauzen. We hebben drie verschillende buffetten voor jullie samengesteld:

- Live Cooking BBQ Buffet **Classic** €39,50 per persoon
- Live Cooking BBQ Buffet **Signature** €43,00 per persoon
- Live Cooking BBQ Buffet **Supreme** €46,50 per persoon

Vaste kosten

- Buitenkeukenopstelling, BBQ's en houtskool €200,- per partij
- Transportkosten per gereden kilometer €1,- per kilometer

Naast deze buffetten hebben we ook een spectaculaire lijst van **Ultimate Add-ons**, deze kun je naar hartelust toevoegen aan het buffet. De moeite waard, geloof ons!



OM MEE TE BEGINNEN: BORRELPLATEAU | €5,50 PER PERSOON

Grote planken met de lekkerste bites voor bij de eerste borrel! Kleurrijk opgemaakt en tussen de gasten geserveerd op hoge en/of lage tafels om samen van te genieten met onder andere: **BBQ charcuterie, geroosterde gamba's, zoetzure groentjes, olijven, brood en smearsels.**

LIVE COOKING BBQ BUFFET CLASSIC | €39,50 PER PERSOON

CAJUN STYLE CHICKEN Zacht gegaarde, met onze eigen Cajun Rub gekruide kippendij. Krokant geroosterd, superlekker!

BUIKSPEK Een indrukwekkend stuk vlees, 4,5 kilo buikspek, in zijn geheel 12 uur lang gegaard. Botermals en zacht, perfect op smaak.

STEAK! Hele diamanthaas, licht gemarineerd en in zijn geheel gerild en pas geportioneerd op de BBQ. Afgemaakt met niets meer dan peper en zout.

HELE ZALMZIJDEN Op de huid zachtjes gerookte op de BBQ, tot in perfectie gegrild!

CHEDDAR – JALAPENO WORST Licht pikante, waanzinnig lekkere worstjes met jalapeno pepers en smeltende cheddar erin!

BIJGERECHTEN

- Roseval aardappelsalade
- Gegrilde licht zoete maïskolven: corn on the cob!
- Verse, homemade coleslaw
- Salade Caprese van gemarineerde tomaten en zachte mozzarella

BRODEN EN SAUZEN

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Homemade BBQ saus
- Chimichurri
- Piccalilly
- Hot sauce
- Kruidenboter

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



LIVE COOKING BBQ BUFFET SIGNATURE | €43,00 PER PERSOON

SPARE RIBS *Hele strengs ribs, langzaam gegaard om op de BBQ af te maken, super mals!*

BUIKSPEK *Een indrukwekkend stuk vlees, 4,5 kilo buikspek, in zijn geheel 12 uur lang gegaard. Botermals en zacht, perfect op smaak.*

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

BAVETTE STEAK! *Hele Bavette, licht gemarineerd en in zijn geheel gerild en pas geportioneerd op de BBQ. Afgemaakt met niets meer dan peper en zout. Super mals!*

HELE ZALMZIJDEN *Op de huid zachtjes gerookte op de BBQ, tot in perfectie gegrild!*

BIJGERECHTEN

- Roseval aardappelsalade
- Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter
- Pastasalade in een truffeldressing
- Salade Caprese van gemarineerde tomaten en zachte mozzarella

BRODEN EN SAUZEN

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Homemade BBQ saus
- Chimichurri
- Piccalilly
- Hot sauce
- Kruidenboter

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



LIVE COOKING BBQ BUFFET SUPREME | €46,50 PER PERSOON

PORCHETTA Buikspek, gemarineerd op een klassieke Italiaanse manier: pijnboompitten, aceto balsamico, venkelzaad, rozemarijn en knoflook.

GRAVAD LAX Zalmzijde in een Scandinavische marinade van bruine suiker, dille, zout en in ons geval: sterke drank! Vervolgens in zijn geheel zacht gegrild. Feestje.

LAMSBOUT Prachtige stukken lamsvlees, gemarineerd in Ras el Hanout en knoflook. Aan het bot gegaard voor de mooiste smaak.

PICANHA Het ultieme en meest gegeten stuk rundvlees in Zuid Amerika: Picanha! Het staartstuk heeft erg veel smaak en wanneer het goed geroosterd is, is het vetlaagje mooi krokant. Geserveerd met chimichurri!

GAMBA CAJUN Grote garnalen, gemarineerd in kruiden olie, afgemaakt met eigen Amerikaanse kruidenmelange

BIJGERECHTEN

- Couscoussalade in een dressing van yoghurt en verse kruiden
- Salade van gepofte en geroosterde groenten met een creme van gerookte paprika
- Roseval aardappelsalade
- Groene asperges, kort geroosterd en op smaak gemaakt met citroen en olijfolie

BRODEN EN SAUZEN

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Homemade BBQ saus
- Chimichurri
- Piccalilly
- Hot sauce
- Kruidenboter

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



ULTIMATE ADD-ONS

Meer keuze voor je gasten? De volgende add-ons worden toegevoegd aan het menu met een bijbehorende meerprijs per persoon. Zo heb je meer variatie zonder dat het veel te veel wordt; wij zorgen voor een gezonde totale hoeveelheid. Uitsluitend te bestellen voor het totale gezelschap.

DIAMANTHAAS | €2,50 PER PERSOON

Hele diamanthaas, licht gemarineerd en in zijn geheel gerild en pas geportioneerd op de BBQ. Afgemaakt met niets meer dan peper en zout.

BAVETTE STEAK | € 3,- PER PERSOON

Hele Bavette, licht gemarineerd en in zijn geheel gerild en pas geportioneerd op de BBQ. Afgemaakt met niets meer dan peper en zout. Super mals!

TOMAHAWK STEAK | €3,75 PER PERSOON

Wat ons betreft het mooiste stuk rundvlees verkrijgbaar. Van graangevoerd rund, de Cote de Boeuf met bot, waar de Ribeye van gesneden wordt. Indrukwekkend stuk vlees en ontzettend smaakvol.

PICANHA | €3,75 PER PERSOON

Het ultieme en meest gegeten stuk rundvlees in Zuid Amerika: Picanha! Het staartstuk heeft erg veel smaak en wanneer het goed geroosterd is, is het vetlaagje mooi krokant. Geserveerd met chimichurri!

RUBBIA GALLEGA COTE DE BOEUF | OP AANVRAAG

Een prachtig stuk vlees afkomstig uit Galicië, Spanje. Iberisch rundvlees met een subtiële vetdoordradering, ofwel marmering. Super mals en een echte smaaksensatie!

WAGYU A4 | OP AANVRAAG

Het beste van het beste zeg maar. Wagyu staat bekend om zijn waanzinnige marmering en intramusculaire vet. Een prachtig stukje vlees, en wat ons betreft een echte topper!

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



CAJUN STYLE CHICKEN | €1,50 PER PERSOON

Zacht gegaarde, met onze eigen Cajun Rub gekruide kippendij. Krokant geroosterd, superlekker!

CHEDDAR JALAPENO WORST | €1,50 PER PERSOON

Licht pikante, waanzinnig lekkere worstjes met jalapeno pepers en smeltende cheddar erin!

JAMAICAN JERK PORK | €1,50 PER PERSOON

Buikspek in zijn geheel gegaard. Gekruid met onze rubs. Een smaaksensatie!

SPARE RIBS | €2,- PER PERSOON

Hele strengs ribs, langzaam gegaard om op de BBQ af te maken, super mals!

BEER CAN CHICKEN | €2,- PER PERSOON

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

PORCHETTA | €2,50 PER PERSOON

Buikspek, gemarineerd op een klassieke Italiaanse manier: pijnboompitten, aceto balsamico, venkelzaad, rozemarijn en knoflook.

LAMSRACK | €3,75 PER PERSOON

Boterzachte lamsrack met een korstje van groene kruiden en pistache. In yoghurt en Ras el Hanout gemarineerd.

LAMSBOUT | OP AANVRAAG

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

IBERICO VARKENSHAAS | OP AANVRAAG

Van dezelfde varkens als de Pata Negra de meest malse varkenshazen. Vanwege de topkwaliteit medium gebakken, hoog op smaak.

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



SURF, SURF & TURF | €3,50 PER PERSOON

Coquilles en grote gamba's op een spies van rozemarijn met pancetta

HELE ZALMZIJDES | €3,- PER PERSOON

Op de huid zachtjes gerookte op de BBQ, tot in perfectie gegrild!

GAMBA'S AJILLO | €3,- PER PERSOON

Grote gepelde Black Tiger gamba's in kruiden knoflook olie gegaard

VIS IN ZOUTKORST | €3,75 PER PERSOON

Spektakelstuk: hele vis gegaard in een zoutkorst! Afhankelijk van het dagverse aanbod een dorade, zeebaars of andere hele vis.

KREEFT (100 GRAM PP) | €7,50 PER PERSOON

Kraakverse, halve kreeft van de BBQ op een klassieke manier: gegratineerd in een roomsaus!

PARMEGIANA CON MELANZANE | €2,- PER PERSOON

Deze klassieker maken we bij Big Boys al een tijdje en is favoriet geworden: lasagne van aubergine met mozzarella, tomaat en parmezaan.

BLOEMKOOLSTEAK | €1,50 PER PERSOON

Dikke steak van zacht gerookte, heet gegrilde bloemkool

WORTEL-POMPOEN BURGER | €1,50 PER PERSOON

Op smaak gemaakt met Kurkuma en Vadouvan, mega smaakvol

GEPOFTE KOOLRAAP | €1,50 PER PERSOON

BBQ geroosterd, zoet en hartig, met kruidenolie en knoflook

CHAMPIGNON-PARMEZAAN BURGER | €1,75 PER PERSOON

Champignon, pijnboompit en Parmezaan als basis voor een Umami knaller

CEASAR SALADE | €2,50 PER PERSOON

Compleet van de BBQ: Little gem, kippendij, pancetta, parmezaan en croutons!

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



WATERMELOEN-FETASALADE | €2,- PER PERSOON

Frisse en smaakvolle salade van watermeloen en feta.

ROSEVAL AARDAPPELSALADE | €1,50 PER PERSOON

De klassieke aardappelsalade maar dan écht lekker. Huisgemaakt van roseval aardappeltjes, aangemaakt met onze cajun mayonaise.

PASTASALADE TARTUFO | €1,50 PER PERSOON

Pastasalade op basis van truffeldressing. Echt lekker!

COUSCOUSSALADE | €1,50 PER PERSOON

Frisse salade van parelcouscous.

GEROOSTERDE GROENTEN | €2,- PER PERSOON

Geroosterde groenten heerlijk op smaak gemaakt van de BBQ.

GROENE ASPERGES | €1,75 PER PERSOON

Groene asperges, geroosterd op de BBQ.

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



DESSERTMOGELIJKHEDEN

Desserts van de BBQ? Ja natuurlijk! We maken de volgende zoete lekkernijen, ideaal voor aan het einde van je rijke BBQ voorziening:

BIG BOYS BROWNIE 2.0 | €6,50 PER PERSOON

Intens feest van chocolade. Brownie, mousse van Nutella, chocolade, karamel.

PINA COLADA | €6,50 PER PERSOON

Cocktail dessert van de BBQ. Gegrilde ananas, rum, vanille ijs, kokos room.

APPLEPIE | €6,50 PER PERSOON

Warm appeltaartje van de BBQ! Appel, karamel, vanille ijs, lobbige room.

S'MORES | €6,50 PER PERSOON

Beroemd Amerikaans BBQ Dessert! Marshmallows, Callebout Chocolade, biscuit, karamel.

BBQ SNICKER | €6,50 PER PERSOON

Zoals je hem kent, met een BBQ twist! Smokey chocoladecake, licht gezouten karamel, gerookte mini pinda's en mini marshmallows.

TARTE TATIN | €6,50 PER PERSOON

Klassiek taartje van appel en karamel. Witte chocolade crumble, gepofte appel, rozemarijn en karamel

BBQ CHEESECAKE | €6,50 PER PERSOON

Baked cheesecake van de BBQ. Bastogne bodem, verse roomkaas, specerijen crumble, crème de Casis

BREAD 'N BUTTER | €6,50 PER PERSOON

Rijk armeluisdessert! Broodtaart, licht gezouten karamel, lobbige room.

SMOKED CARROT CAKE | €6,50 PER PERSOON

Fris en kruidig van de BBQ! Cake met wortel van de BBQ. Heerlijk met lemon curd!

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



DESSERTBUFFET: KIJKJE IN DE KEUKEN | €8,75 PER PERSOON

Alles alles alles! Je kunt niet kiezen en krijgt 4 verschillende desserts naar keuze als buffetsetting gepresenteerd. Direct van de BBQ, keuze voor je gasten en inclusief de lekkerste garnituren zoals lobbige room, licht gezouten karamel en chocolade!

BBQ KAASPLANK | €8,75 PER PERSOON

De basis is onze favoriet: een mooie Camembert van de BBQ met noten en fruit. Deze komt als kaasfondue op het midden van de plank, aangevuld met diverse mooie kazen; van blauwschimmel tot roodschimmel, hard en zachte kazen, lokaal en internationaal. Voor ieder wat wils! Natuurlijk met passende garnituren zoals noten, fruit en brood.

FRIANDISES | €6,50 PER PERSOON

Plateau's met een selectie van verschillende zoete lekkernijen zoals; een klein stukje brownie met een crème van Nutella, BBQ baked cheesecake met crème de cassis, bread and butter met licht gezouten caramel, macarons. Aangekleed met vers fruit en room.

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027

