

BIG BOYS FOODBOOK

Lidgeserveerd Diner



BIG BOYS

GRILLMASTERS

De meest exclusieve en klassieke vorm van dineren!

De smaak en beleving van de grill, maar de luxe van een prachtig diner: een uitgeserveerd BBQ-diner! De meest klassieke vorm van dineren en perfect voor een intiem feest. Heerlijk tafelen met je gasten terwijl de gerechtjes voor je neergezet worden. Uiteraard komt het menu volledig van de grill, van voorgerecht tot het dessert!

- Uitgeserveerd BBQ diner | 3 gangen €52,50 per persoon
- Uitgeserveerd BBQ diner | 4 gangen €55,00 per persoon
- Uitgeserveerd BBQ diner | 5 gangen €60,00 per persoon

Vaste kosten

- Buitenkeukenopstelling, BBQ's, houtskool €250,-
- Transportkosten per gereden kilometer €1,-

Bedienend personeel

€37,50 per medewerker per uur. Voor het uitserveren van het diner verzorgen wij bedienend personeel afhankelijk van het aantal personen. De uren hiervoor rekenen we op basis van nacalculatie. We rekenen 1 uur voorafgaand aan het event en 1 uur achteraf, bovenop de uren van het bedienend personeel op het event zelf.

Het diner is volledig zelf samen te stellen met het bovengenoemde aantal gangen, en de gerechten op de volgende pagina's!



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.**

VOORGERECHTEN

CEASAR SALAD

De klassieker, maar nu volledig van de BBQ! Little gem sla, kippendij, pancetta en croutons, afgemaakt met Ceasar dressing en parmezaanse kaas.

STEAK TARTAAR

Gerookte biefstuk van diamanthaas als basis voor een steak tartaar! Geserveerd met truffelmayonaise, bruschetta en zoetzuur ingelegde ui.

SALADE NICOISE

Een kleurrijke salade van de BBQ met kort gegrilde, verse tonijn, ei, olijven, rode ui en tomaat

CARPACCIO

Gerookte runder rib eye als basis voor een fantastische carpaccio. Salade van appel en zuurkool, geroosterde pitten en truffelmayonaise erbij.

GAMBA AJILLO

Grote garnalen, geroosterd op de grill, met een bacon crumble en limoenmayo op een salade van veldsla.

PORK BELLY!

Combinatie van zacht gerookt buikspek, gerookte paling, mango en avocado met creme van picalilly.

RILETTE VAN KABELJAUW

Gerookt met zoetzure groentjes, paprika creme en komkommer

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



COBB SALAD

Avocado, geroosterde kip en gekookt ei met een romige blauwe kaas dressing!

TUSSENGERECHTEN

GEROOKTE PAPRIKASOEP

Gepofte en licht gerookte paprika's, gemaakt tot een zijdezachte paprikasoep met room.

TOM KHA KAI

Oosterse soep op basis van kokos en sereh, Big Boys style met geroosterde mais.

SOPPA POMODORI

Soepje van gepofte tomatomaat, groene kruiden en gerookte creme fraiche.

SNERT

Een van de klassiekers van Big Boys! Zomerse doperwtenbouillon met 12 uur gegaard buikspek, wortel, creme van knolselderij en platte peterselie.

KREEFTENSOEP MET GEROOSTERDE GAMBA | + €2,75 PER PERSOON

Rijk gevulde kreeftenbouillon van de BBQ, met gamba en kraakverse vis van de dag.

HOOFDGERECHTEN

PARMEGIANA CON MELANZANE

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

BAVETTE STEAK

Botermalse steak uit de flank van het rund, afgemaakt met chimichurri. Geserveerd met geroosterde aardappel en gegrilde groente.

IBERICO

Varkenshaas van Iberico varken, rosé gegaard en geserveerd met een saus op basis van chorizo en vongole.

*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



ZEEBAARS

Filets van zeebaars met een beetje rook gegaard, op een salade van bulgur en verse groentjes.

LAMSRACK | + €3,75 PER PERSOON

Boterzachte lamsrack met een korstje van groene kruiden en pistache, geroosterde groentjes en diepe rodewijn saus.

KALFSWANG

Zacht gerookt en BBQ gestoofd kalfsvlees met gegrilde groenten en creme van zoete aardappel.

SURF 'N TURF

Prachtige combinatie van diamanthaas en grote gepelde black tiger garnalen! Citroenmayonaise en kruidenolie maken het gerechtje af.

DUCK CURRY | + €2,75 PER PERSOON

Asian style gegrilde eendenborst, gele currysous, Aziatische salade en zoetzure rode ui.

PEKING EEND | + €2,75 PER PERSOON

De Big Boys variant: zacht gegaarde eendenbout in een Hoi Sin saus met salade van taugeh en gemarineerde komkommer.

SHORTRIB

Runderribben, gepekeld en met een eigen rub 16 uur lang gegaard op de smoker. Het resultaat is boterzacht, waanzinnig gaar vlees wat zo van het bot valt.

BLACK ANGUS BEEF BURGER

Een zwart mini broodje met een burger van black angus steak, in combinatie met kreeftenmayonaise en kleurrijke garnituren

KREEFT THERMIDOR | + €12,25 PER PERSOON

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

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



ZALMZIJDE

In zijn geheel gegaarde zalmzijde, licht gerookt met groene kruiden en citroen.

KABELJAUW

Geroosterde kabeljauw met bulgur, tomatomaat en een kruidige witte wijn saus.

BLACK ANGUS TRI-TIP

Smaakvol stuk steak, knolselderij creme, gepofte paddenstoel en saus van jus de veau.

DESSERTS

PINA COLADA

Gegrilde ananas van de barbecue. Geflambeerd met rum en afgemaakt met bruine suiker en kokos. Met vanille-room en ijs!

BROWNIE

Een feestje van de barbecue: een chocolade brownie! Een rijk dessert met mousse van Nutella en geroosterde noten.

TARTE TATIN

Een BBQ-gegaard taartje van appel met rozemarijn en karamel.

BBQ SNICKER

Smokey chocoladecake, licht gezouten karamel, gerookte pinda's en mini marshmallow

BREAD 'N BUTTER

BBQ gegaarde taart van brood, vanille en roomboter. Te gek met licht gezouten karamel en slagroom.

CHEESECAKE

Cheesecake van de BBQ, gearneerd met Creme de Cassis, vers rood fruit en een specerijen crumble.

KAASPLANK | + €3,50 PER PERSOON

Camembert van de BBQ en een selectie aan fijne kazen met passende garnituren

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



FRIANDISES

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

