

**BIG BOYS FOODBOOK**

*Walking Dinner*



**BIG BOYS**

GRILLMASTERS

# We brengen onze culinaire creaties naar je toe!

Een Walking Dinner is een ontspannen, informele manier van dineren. Kleine gerechten worden in het zicht gemaakt door de BBQ chefs, terwijl de gasten rondlopen en elkaar ontmoeten. De lekkerste gerechtjes komen voorbij en samen vormen deze een compleet diner. Zo is er extra veel tijd om te genieten van elkaar! En neem gerust een keer een kijkje in de keuken, de Big Boys leggen je graag uit wat ze gemaakt hebben!

- Walking Dinner | 6 gangen €55,- per persoon
- Walking Dinner | 7 gangen €60,- 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.



## STEL JOUW EIGEN WALKING DINNER SAMEN!

Het Walking Dinner menu is zelf samen te stellen uit onderstaande gerechten met een keuze uit het bovenstaande aantal gangen.

### OM MEE TE BEGINNEN: BIG BOYS 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 smeersels.**

*\*Dit onderdeel is optioneel, om het feestje compleet te maken!*



## VOORGERECHTEN

### CEASAR SALAD

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

### STEAK TARTAAR

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

\*Prijzen zijn indicatief en onder  
voorbehoud van wijzigingen in 2027



### **SALADE NICOISE**

Een kleurrijke salade van little gem met kort gegrilde verse tonijn, ei, olijven, rode ui en geleurde tomaatjes.

### **CARPACCIO**

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

### **GAMBA AJILLO**

Grote garnalen, geroosterd op de grill, met een bacon crumble, tomatensalsa, zoetzure radijs en limoenmayo op een bedje van veldsla.

### **PORK BELLY!**

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

### **RILETTE VAN KABELJAUW**

Gerookt met zoetzure groentjes, paprika creme, gepofte wilde rijst en komkommer.

### **COBB SALAD**

Avocado, geroosterde kip en gekookt ei met een zachte 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**

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

\*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



## 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 met madeira room, gamba & 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. Afgemaakt met basilicum en groente crème.

### BAVETTE STEAK

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

### IBERICO

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

### ZEEBAARS

Filets van zeebaars met een beetje rook gegaard, op een salade van bulgur en zoetzure courgette en een witte wijn saus.

### LAMSRACK | + €3,75 PER PERSOON

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

### PULLED BEEF

16 uur gegaarde onder-rib met gegrilde groenten, crème van zoete aardappel en een jus van Amsterdamse uitjes.

\*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



### **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 gegrillde eendenborst, gele currysaus, Aziatische salade met oosterse dressing 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. Met zoetzure rode ui, groene asperge en chimicurri. Het resultaat is boterzacht, waanzinnig gaar vlees wat zo van het bot valt.

### **BLACK ANGUS BEEF BURGER**

Een mini brioche 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!

### **ZALMZIJDE**

In zijn geheel gegaarde zalmzijde, licht gerookt met groene kruiden en citroen, groene asperges en een creme van waterkers.

### **KABELJAUW**

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

### **BLACK ANGUS TRI-TIP**

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

\*Prijzen zijn indicatief en onder voorbehoud van wijzigingen in 2027



## DESSERTS

### **PINA COLADA**

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

### **BROWNIE**

Een feestje van de barbecue: een chocolade brownie! Een rijk dessert met mousse van Nutella en een garnituur van rood fruit.

### **TARTE TATIN**

Een BBQ-gegaard taartje van appel met rozemarijn en karamel, lemon curd, vanille ijs en een specerijen crumble.

### **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, gegarneerd met Creme de Cassis, vers rood fruit en een specerijen crumble.

### **KAASPLANK | + €3,50 PER PERSOON**

Een mooie selectie van Het Kaashuis in Uden. Camembert van de BBQ aangevuld met een assortiment aan verschillende fijne kazen met passende garnituren

### **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 'n butter met licht gezouten caramel, macarons. Aangekleed met vers fruit en room.

\*Prijzen zijn indicatief en onder  
voorbehoud van wijzigingen in 2027

