

BIG BOYS FOODBOOK

Winter BBQ



BIG BOYS

GRILLMASTERS

Gezellig en informeel dineren!

Er gaat niets boven de geur en de warmte van knisperend houtvuur. Combineer dat met de lekkerste winterse gerechten, dan heb je een winter BBQ zoals wij dat het liefste doen! Natuurlijk met de uitstraling en gastvrijheid van Big Boys, volledig verzorgd door onze BBQ chefs. Winter is coming! Alle gerechten worden in het zicht bereidt en gepresenteerd door onze BBQ chefs. Volledig verzorgd inclusief een buitenkeuken-setting met open vuur (wanneer mogelijk) en bijpassende aankleding.

- | | |
|---|--------------------|
| • Live Cooking Winter BBQ Buffet Classic | €39,50 per persoon |
| • Live Cooking Winter BBQ Buffet Signature | €43,00 per persoon |
| • Live Cooking Winter 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!



LIVE COOKING WINTER 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.

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

SMOKED BEEF STEW Gerookte sukadestukken als basis voor een top stoofpot uit de Dutch Oven.

SCHWEINAXE Gerookte mini hammetjes, klassieker uit de skigebieden! Gelakt met honing en whisky BBQ saus!

BIJGERECHTEN

- Big Boys Stampot | Onze favoriete stampot: boerenkool met sambal badjak
- Coleslaw Klassieke | Koolsalade, maar nu van rode kool en rode ui!
- Roasted Veggie Salad | Geroosterde winterse groenten als basis voor een salade.
- Pasta salade Tartufo | Pastasalade aangemaakt met truffel.

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 WINTER BBQ BUFFET SIGNATURE | €43,- PER PERSOON

SPARE RIBS CRANBERRY GLAZE *Hele strengs ribs, langzaam gegaard om op de BBQ af te maken, super mals! Nu geglaceerd met een kruidige, zoete cranberry glaze.*

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

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 ZALMZIJDES *Licht gerookt en afgelakt met een Gravad-Lax-Whisky lak!*

SMOKED BEEF STEW *Gerookte sukadestukken als basis voor een top stoofpot uit de Dutch Oven.*

BIJGERECHTEN

- Big Boys Stampot | Onze favoriete stampot: boerenkool met sambal badjak
- Coleslaw Klassieke | Koolsalade, maar nu van rode kool en rode ui!
- Pasta salade Tartufo | Pastasalade aangemaakt met truffel.
- Beet Salad | Gekarameliseerd rode biet met aceto balsamico als winterse salade.

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 WINTER BBQ BUFFET SUPREME | €46,50 PER PERSOON

BAVETTE STEAK *Toch wel onze favoriete biefstuk: Bavette. Uit de flank van het rund, mooi dooraderd met vet, perfect gegrild op de BBQ.*

SHORTRIB *BBQ topper voor échte liefhebbers: runderribben, 16 uur lang gegaard, zodat ze van het indrukwekkende bot afvallen. Wat een feest!*

ZALMZIJDE *Licht gerookt en afgelakt met een Gravad-Lax-Whisky Glaze!*

GAMBA AJILLO *Grote black tiger gamba's, zacht gegaard in knoflookolie*

SPARE RIBS CRANBERRY GLAZE *Onze eigen ribs, maar nu geglaceerd met een kruidige, zoete cranberry glaze.*

BUIKSPEK *Eén van onze signatures: 12 uur op appelhout gerookt en gegaard buikspek!*

BIJGERECHTEN

- Big Boys Stampptot | Onze favoriete stampptot: boerenkool met sambal badjak
- Coleslaw Klassieke | koolsalade, maar nu van rode kool en rode ui!
- Roasted Veggie Salad Grove | geroosterde winterse groenten als basis voor een salade.
- Pasta salade Tartufo | Pastasalade aangemaakt met truffel.
- Beet Salad | Gekarameliseerd rode biet met aceto balsamico als winterse salade.

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.

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.

Een borrelplateau bestaat uit: BBQ charcuterie, geroosterde gamba's, zoetzure groentjes, olijven, brood en verschillende smeersels.

WINTERSE SOEPEN

Dat er meer kan dan shashlicks van de BBQ, dat weten we allang. Maar dat we ook de allerlekkerste soepen van de BBQ toveren, dat willen we je graag laten zien! Geserveerd in grote mokken om je op te warmen of als starter van een wonderlijke Winter BBQ!

GEPOFTE PASTINAAKSOEP | €6,25 PER PERSOON

Romig en zacht, gerookt en smaakvol: soep van gepofte pastinaak!

GEROOSTERDE POMPOENSOEP | €6,00 PER PERSOON

Pompoen als basis van een échte winterse soep. geroosterd op de BBQ voor een subtiele rooksmaak. Superlekker met kruidenolie!

SOPPA POMODORI | €5,75 PER PERSOON

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

SNERT! | €5,75 PER PERSOON

Ook weer zo'n grootmoeders recept, maar dan weer lekkerder gemaakt door onze mannen! Pulled Pork en gerookte ham als basis voor de soep, met nog meer Pulled Pork als garnering. Topper!

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



KREEFTENSOEP | €8,50 PER PERSOON

Wat is er mooier dan een diepe, intense kreeftenbouillon, met geroosterde gamba's, verschillende soorten vis en groenten van de BBQ!

WILD

Liefhebber van wild? Wij ook! Vervang één van de gerechten met onderstaand aanbod, of voeg een wildgerecht toe! Kleine meerprijs, grote blijdschap bij wildliefhebbers.

PULLED BOAR | €4,50 PER PERSOON

Pulled Pork, maar dan van wild zwijn! Afgemaakt met wildfond en cranberryjam.

HAZENPEPER | €4,00 PER PERSOON

Kunnen we! Op onze manier: eerst gerookt, daarna gestoofd in de Dutch Oven.

HERTENBIEFSTUK | €5,25 PER PERSOON

Nieuw-Zeelands hertenfilet, knalrood gegrild en afgemaakt met alleen zout en peper. Zo mals, smelt op je tong

**Kies je het wildgerecht als toevoeging? We rekenen dan 100 gram per persoon*

***Kies je het wildgerecht als vervanging voor een ander gerecht? 175 gram per persoon*

STEAKS

Onderstaande steaks zijn een greep uit de mogelijkheden; we kunnen zo'n beetje elke steak aanbieden. Heb je dus wilde ideeën? Laat het ons weten!

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 | €3,00 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!

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



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 | PRIJS 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 | PRIJS 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!

VLEESGERECHTEN

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 peper en cheddar erin!

JAMAICAN JERK PORK | €1,50 PER PERSOON

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

SPARERIBS | €2,00 PER PERSOON

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

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



BEER CAN CHICKEN | €2,00 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 | PRIJS OP AANVRAAG

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

IBERICO VARKENSHAAS | PRIJS OP AANVRAAG

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

VISGERECHTEN

SURF, SURF & TURF | €3,50 PER PERSOON

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

HELE ZALMZIJDEN | €3,00 PER PERSOON

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

GAMBA'S AJILLO | €3,00 PER PERSOON

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

VIS IN ZOUTKORST | €3,75 PER PERSOON

Spektakelstuk: hele zeebaars gegaard in een zoutkorst!

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



KREEFT (100 GRAM) | €7,50 PER PERSOON

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

GROENTEGERECHTEN

PARMEGIANA CON MELANZANE | €2,00 PER PERSOON

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

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.

BIJGERECHTEN

CAESAR SALADE | €2,50 PER PERSOON

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

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 Parel couscous.

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



GEROOSTERDE GROENTEN | €2,00 PER PERSOON

Geroosterde groenten heerlijk op smaak gemaakt van de BBQ.

DESSERTMOGELIJKHEDEN

Afsluiten met weelderig zoet met een twist naar de grill en het open vuur. De diepe smaken van de BBQ komen perfect tot hun recht in de zoete creaties van onze grill-masters. De volgende te gekke desserts komen uit onze smokers.

BIG BOYS BROWNIE | €7,00 PER PERSOON

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

APPLEPIE | €7,00 PER PERSOON

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

S'MORES | €7,00 PER PERSOON

Beroemd Amerikaans BBQ-Dessert! Marshmallows, Chocolade, biscuit en karamel.

BBQ SNICKER | €7,00 PER PERSOON

Smokey chocoladecake, licht gezouten karamel, gerookte pinda's en marshmallows.

TARTE TATIN | €7,00 PER PERSOON

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

BBQ CHEESECAKE | €7,00 PER PERSOON

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

SMOKED CARROT CAKE | €7,00 PER PERSOON

Kruidige cake met wortel van de BBQ. Heerlijk fris met lemon curd!

BBQ KAASPLANK | €9,25 PER PERSOON

Een mooie Camembert van de BBQ met noten en fruit. Deze komt als kaasfondue op een plank, aangevuld met diverse kazen; van blauw- tot roodschimmel, harde en zachte kazen, lokaal en internationaal. Voor ieder wat wils! Natuurlijk met bijpassende garnituren zoals noten, fruit en brood.

*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027



OF... EEN DESSERTBUFFET MET ALLLLES!!! | €8,75 PER PERSOON

Je wil alles. Snappen we, dat willen wij ook. We maken van verschillende desserts een live cooking buffetopstelling en kleden het aan met nog meer chocolade, karamel, room, fruit, alles alles alles! Wat een mooie afsluiter.



*Prijzen zijn indicatief en onder
voorbehoud van wijzigingen in 2027

