

A large, black metal smoker is mounted on a trailer. The smoker has a long, cylindrical body with several small circular vents along its length. It is supported by a metal frame with two large wheels. A tall, black metal chimney pipe extends from the top of the smoker. The smoker is parked on a wooden deck. In the background, there is a brick building with a window and some greenery. A yellow awning is visible on the left side of the image.

Smoker

Catering & Events
Guido van Wolven

Smoker

Onze smoker is een echte eyecatcher! Met een 'barbecue' van 4 meter lang kunnen wij grote groepen voorzien van heerlijke gerechten. De smoker is te bestellen vanaf 75 personen. Bent u met een groep met minder dan 75 personen? Geen probleem! Dan maken wij graag een prijs op maat! Getoonde prijzen in ons verkoopboek zijn exclusief eventuele transportkosten, de kosten voor de chef-kok en 21% of 9% btw.

Smoker Compleet - €28,50 per persoon

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzuides ingesmeerd met citroenpeper
- Spies van kippendij
- Licht gepekeld buikspek
- Home-made pulled pork
- Runderhamburger

Koud

- Diverse koude sauzen; cocktailsaus, smokey barbecue-saus en tomatenrelish
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

Salades

- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappelen
- Verse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Salade caprese met verse mozzarella, tomaten een pesto van basilicum
- Frisse groene salade met tomaat, komkommer en pijnboompitten

Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



Smoker Uitgebreid - €30,50 per persoon

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzijdes ingesmeerd met citroenpeper
- Spijs van kippendij
- Licht gepekeld buikspek
- Home made pulled pork
- Black Tiger garnalen
- Diamanthaas

Koud

- Diverse koude sauzen; cocktailsaus, smokey barbecue-saus en tomatenrelish
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

Salades

- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappelen
- Verse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Salade caprese met verse mozzarella, tomaten een pesto van basilicum
- Frisse groene salade met tomaat, komkommer en pijnboompitten

Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden

Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



Smoker Deluxe - €36,50 per persoon

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzijdes ingesmeerd met citroenpeper
- Licht gepekeld buikspek
- Home-made pulled pork
- Black Tiger garnalen
- Diamanthaas
- Lamsrack
- Kalfspicanha
- Black Angus burger

Koud

- Diverse koude sauzen; dillesaus, barbecuesaus, tomaten relish en chilimayonaise
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet
- Vitello tonnato van kalfsgebraad

Salades

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Salade caprese met verse mozzarella, tomaten en basilicum pesto
- Couscous salade met gemarineerde gamba's en feta

Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



Smoker Vegetarisch - €27,50 per persoon

Van de Smoker

- Huisgemaakte Pulled Mushroom met American barbecuesaus
- Halloumi spies met gemarineerde paprika
- Gerookte maiskolf met knoflookolie en peterselie
- Licht pittig gemarineerde en gerookte watermeloen
- Jackfruit 'burnt ends' van de chef
- Gepofte aardappel met groene kruiden en zure room

Koud

- Diverse koude sauzen

Salades

- Wij zullen zorgen voor een passend aanbod aan salades in combinatie met uw gekozen barbecuemenu

Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



Catering & Events
Guido van Wolven

Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolven.nl

