

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. A tall, vertical chimney pipe extends from the top of the smoker. The trailer has large, black wheels and a wooden deck. In the background, there is a brick building with a window and some greenery. The scene is set outdoors, possibly at an event or a catering site.

Smoker

Catering & Events
Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u verschillende mogelijkheden van ons smoker menu, in de vorm van standaardpakketten. Al onze smoker menu's bestaan uit een warm en koud gedeelte en zullen op een verzorgde manier gepresenteerd worden. We bereiden het geheel zo voor dat u enkel maar hoeft te genieten van onze smakelijke gerechten. Op basis van uw wensen is het mogelijk om daar een smakelijk dessert aan toe te voegen.

De buffetten worden totaal verzorgd met: Borden, bestek, servetten en warmhoud apparatuur. Daarnaast is het mogelijk om verschillende materialen bij ons te huren zoals; partytenten of meubilair.

Het door u bestelde pakket (incl. materialen) zullen wij circa 1,5 uur voor aanvang van het diner leveren. De materialen nemen wij naderhand gebruikt mee terug. Dit ophaal moment wordt tijdens bezorging in overleg met u afgesproken.

Mocht het voorkomen dat er zaken binnen dit voorstel aangepast of toegevoegd dienen te worden, is dit ten alle tijden bespreekbaar.

Met vriendelijke groet,

Guido van Wolven

**Getoonde prijzen zijn berekend vanaf minimaal 15 personen, exclusief 9% btw.
Eventuele prijzen onder 15 personen zijn op aanvraag.*



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!

Smoker Compleet

€28,50 per persoon

Van de Smoker

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

Koud

- Vleesplateau met diverse soorten ham: Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

Salades

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

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Smoker Uitgebreid

€30,50 per persoon

Van de Smoker

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

Koud

- Vleesplateau met diverse soorten ham: Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

Salades

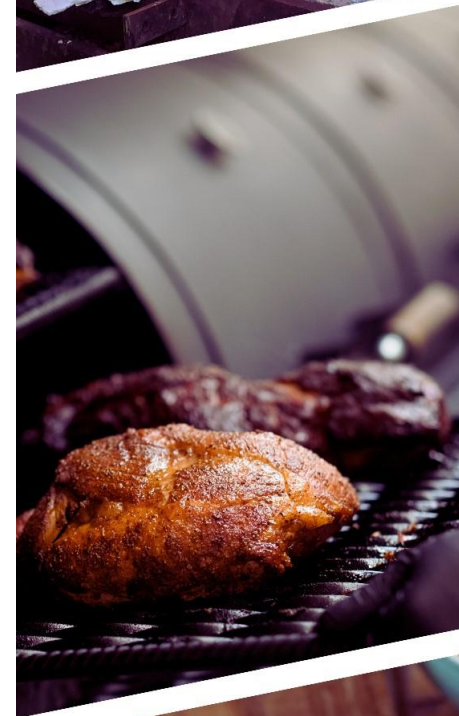
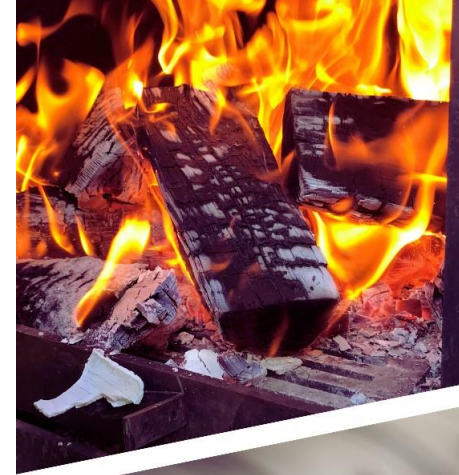
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappelen
- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Salade Caprese met verse mozzarella, tomaten en groene pesto van basilicum
- Frisse groene salade met tomaat, komkommer en pijnboompitten

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Smoker Deluxe

€36,50 per persoon

Van de Smoker

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

Koud

- Vleesplateau met diverse soorten ham: zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet
- Vitello tonnato van kalfsgebraad

Salades

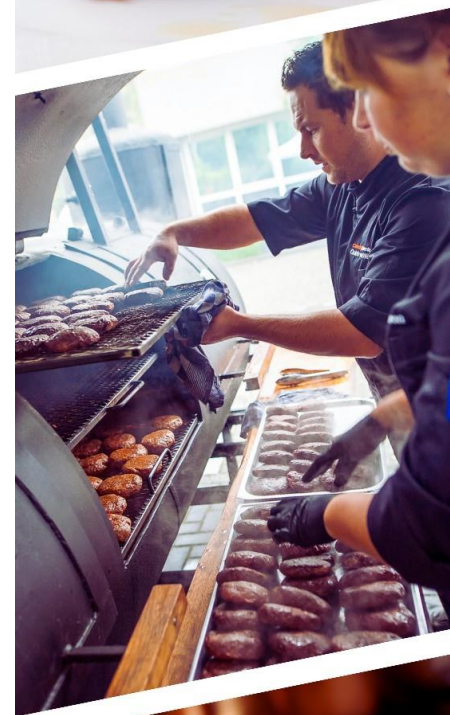
- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Salade Caprese met verse mozzarella, tomaten en groene pesto van basilicum
- Couscous salade met gemarineerde gamba's en feta

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Smoker Vegetarisch

€27,50 per persoon

Van de Smoker

- Huisgemaakte Pulled Mushroom met 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

Salades

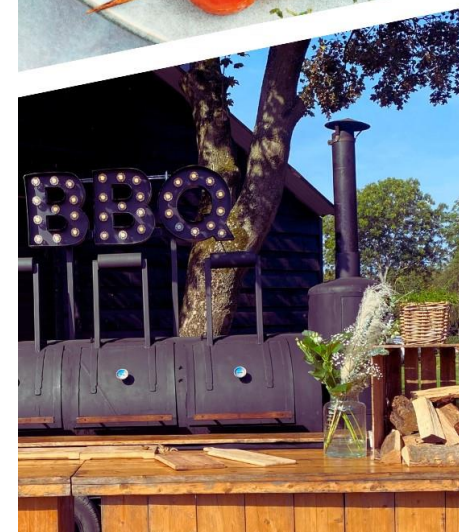
- Wij zullen zorgen voor een passend aanbod aan salades in combinatie met uw gekozen barbecuemenu

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



Smoker Winter BBQ

€31,50 per persoon

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzuides in rode biet gemarineerd
- In sinaasappel gemarineerde kippendij
- Winterse stoof met bospaddenstoelen & silverui
- Pulled pork van wildzwijn met bosvruchten en barbecuesaus
- Gemarineerde diamanthaas
- Runderhamburger
- Gegrilde roseval aardappelen met rozemarijn
- Wintergroenten van 3 kleuren wortel

Salades

- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappelen
- Huisgemaakte koolsalade met rozijnen, walnoten & witte wijnazijn
- Rood- en witlofsalade met sinaas- en granaatappel en langzaam gegaarde eendenborst
- Whiskey sandalwood gerookte zalm met crème van dille en Griekse yoghurt

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolven.nl

