



Smoker



Catering & Events
Guido van Wolven

Catering & Events Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u verschillende mogelijkheden van ons Smoker menu, in de vorm van standaardpakketten. Al onze 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 menu's 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 75 personen, exclusief 9% btw.
Eventuele prijzen onder 75 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 van minder dan 75 personen? Geen probleem, wij maken graag een prijs op maat!

Smoker Compleet

Heerlijke gerechten voor elke barbecue liefhebber.

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzuides ingesmeerd met citroenpeper
- Spies 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

Een all-round pakket met smakvolle gerechten.

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzuides ingesmeerd met citroenpeper
- Licht gepekeld buikspek
- Home made pulled pork
- Black Tiger garnalen
- Spijs 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

Een luxe en pakket met ruime keuze uit culinaire gerechten, voor de ultieme barbecue beleving.

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

Een veelzijdig en luxe pakket waarmee u en uw gasten kunnen genieten van heerlijke vleesvrije gerechten, die door onze chef-koks met zorg zijn samengesteld.

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

Ook in de wintermaanden stoken onze chef-koks de smoker graag warm, om samen in een unieke setting te kunnen genieten van een culinaire winter barbecue.

Van de Smoker

- Hele, warm gerookte zalmzijdes in rode biet gemarineerd
- In sinaasappel gemarineerde kippendij
- Winterse stoof met bospaddenstoelen & zilverui
- 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



American Smoker

Met de gerechten uit dit pakket nemen onze chef-koks u graag mee op culinaire reis, naar een authentieke Amerikaanse barbecue.

Van de Smoker

- Spare-ribs
- Runderhamburger
- Pulled pork
- Gekruide chickenwings
- Tri tip steak
- Limoen-koriander garnalen
- Corn on the cob

Salades

- Huisgemaakte koolsalade met rozijnen, walnoten & gemarineerde wortel
- Ceasar salade met gerookte kip
- Texas ranch aardappelsalade
- Mac & cheese pasta salade

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

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



Asian fusion Smoker

Voor een culinaire beleving waarbij u en uw gasten kunnen genieten van een diversiteit aan smaken uit de Aziatische keuken.

Van de Smoker

- Vietnamese limoengras kippendij
- Char-sui van buikspek
- Kokos garnalen
- In miso gemarineerde zalm
- Japans gemarineerde bavette
- Korean style ribs
- Gevulde portobello

Salades

- Huisgemaakte aardappelsalade met paksoi en zoetzuur gemarineerde radijs
- Couscoussalade met gegrilde groenten
- Poké bowl met gemarineerde zalm en verse groenten
- Frisse groene salade met een sesam-sojavinaigrette en mango
- Zoetzure komkommer salade

Sauzen

- Diverse koude sauzen

Broden en smeersels

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



Dessert



Catering & Events
Guido van Wolven

Dessert

Vanzelfsprekend is het fijn om een smakelijk diner, buffet of barbecue af te sluiten met een dessert. Onderstaand hebben we een selectie gemaakt van onze heerlijke desserts. Kunt u een keuze maken of mogen we u een dessert parade presenteren zodat u niet hoeft te kiezen?

Dessert “parade”

U kiest 3 desserts uit onderstaande lijst. Deze presenteren we uw gasten in glaasjes, waarbij iedere gast 2 desserts naar keuze heeft.

- Chocolademousse met chocoladeparels
- Chocolademousse met een coulis van passievrucht
- Panna cotta met een compote van rood fruit
- Salade van vers fruit
- Crème brûlée met lavendel en rood fruit
- Tiramisu, met in espresso gedrenkte lange vingers gegarneerd met cacao

Dessert “vd smoker”

Iedere gast kiest 2 desserts.

- Irish Apple crumble, gekarameliseerde appel met hazelnoot, geserveerd met een smokey whiskey crème
- Gerookte ananas met karamel, pecan en rozemarijn, geserveerd met baileys-witte chocolademousse
- Pastel de nata, een Portugees custard taartje geserveerd met chocolade mousse



Vers schepijs

Onze chefs scheppen 2-3 bollen ambachtelijk schepijs. Elke gast kan naar wens toppings toevoegen.

Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Rood fruit
- Bosbes
- Citroen

Toppings

- Ijsbiscuit
- Chocoladeparels
- Aardbeiensaus
- Chocoladesaus
- Crunches van chocolade
- Mix van fruit van het seizoen
- Verse slagroom

Ijshoortje

Onze chefs scheppen tot 2 bollen ambachtelijk schepijs.

Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Keuze van de chef





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96
info@guidovanwolven.nl

