



# Jacobushof

## Live cooking BBQ 1

Kosten per persoon : € 47.50  
minimaal aantal personen : 30

- **Spare ribs**

Hele strengs ribs, langzaam gegaard en afgelakt met Asian flavours. Vallen nét niet van het bot af, zoals ze horen!

- **Jamaican jerk pork**

Buikspek, een indrukwekkend stuk vlees! Eerst overnacht gepekeld met soja en specerijen, daarna gemarineerd met onze eigen Jamaican Jerk Rub om vervolgens 12 uur lang zacht te garen op houtvuur. In zijn geheel in het zicht gesneden, topper.

- **Steak!**

Hele diamanthaas, licht gemarineerd en in zijn geheel gerild en pas geportioneerd op de BBQ. Afgemaakt met niets meer dan peper en zout. Super malse en smaakvolle steak!

- **Cajun Style Chicken**

Geroosterde kippendij met Big Boys Spicy Cajun gemarineerd, gemaakt met een klein beetje rook!

- **Cheddar Jalapeno worst**

Licht pikante chorizo worsten gevuld met cheddar kaas en Jalapeno pepers....Guilty pleasure!

### **Bijgerechten**

- Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden
- Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter
- Verse, homemade coleslaw
- Groene salade met gemarineerde, gegrilde groente

### **Broden en sauzen**

- Turks brood gegrild en afgemaakt met kruidenolie
- Aioli
- Home made BBQ saus
- Verse tomatensalsa
- Kruidenboter