



# Jacobushof

## Live cooking BBQ 2 (Winter)

Kosten per persoon : € 50.50

minimaal aantal personen : 30

### **Bavette Steak**

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

### **Smoked Beef Stew**

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

### **Buikspek**

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

### **Zalmzijde**

Licht gerookt en afgelakt met een Gravad Lax Whisky lak!

### **Spare Ribs Cranberry Glaze**

Onze eigen ribs, maar nu geglaceerd met een kruidige, zoete cranberry glaze.

### **Bijgerechten**

- Onze favoriete stampot: boerenkool met sambal badjak!
- Klassieke koolsalade, maar nu van rode kool en rode ui!
- Grove, geroosterde winterse groenten als basis voor een salade.
- Pastasalade aangemaakt met truffel.
- Licht zoete, geroosterde maiskolffjes

### **Brood en sauzen**

- Geroosterde broden
- Whisky BBQ saus
- Aioli
- Kruidenboter