



# Jacobushof

## Live cooking BBQ 2

Kosten per persoon : € 50.50  
minimaal aantal personen : 30

- **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.

- **Bavette Steak!**

Bavette steak, ook wel flat steak genoemd, komt uit de flank van het rund en is fantastisch van smaak. Mooi dooraderd met vet wat door het vlees smelt tijdens het grillen en alle smaak van de BBQ opneemt.

- **Beer Can Chicken**

Absolute klassieker uit de States, een 24 uur gemarineerde hele kip, op een blikje (speciaal)bier gegaard. Langzaam, waardoor de kip aan de buitenkant roostert, aan de binnenkant met bier gaar stoft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten!

- **Hele zalmzijdes**

Live hout gerookt, tot in perfectie gegaard. Kraakvers, dus een beetje glazig in het midden, met alleen wat groene kruiden en citroen.

- **Gamba's Ajillo**

Grote gepelde garnalen, geroosterd met knoflook, groene kruiden en rode peper.

### Bijgerechten

- Homemade coleslaw
- Aardappelsalade van geroosterde Roseval aardappelen en groene kruiden
- Gegrilde maïskolfjes, licht zoet en heerlijk met kruidenboter
- Salade Caprese met echte buffelmozzarella en kleine tomaatjes
- Groene salade met gemarineerde, gegrilde groente

### Broden en sauzen

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