



Walking dinner

Kosten per persoon 5 gangen	: € 62.50
Kosten per persoon 6 gangen	: € 67.50
Kosten per persoon 7 gangen	: € 73.50
minimaal aantal personen	: 30

Het Walking Dinner menu is zelf samen te stellen uit onderstaande gerechten met een keuze uit 5, 6 of 7 gangen. Hierbij is het borrelplateau tegen meerprijs toe te voegen.

OM MEE TE BEGINNEN (optioneel)

Borrelplateau

€ 4,75 p.p.

Op de tafels serveren we plateau's met BBQ charcuterie, zacht gegaarde gerookte worsten, gemarineerde groente met humus dip, geroosterde kleine gamba's, olijven, brood en smeersels.



STARTERS

Ceasar Salad

De klassieker, maar nu volledig van de BBQ! Little gem sla, kippendij, pancetta en croutons, afgemaakt met Ceasar dressing en parmezaanse kaas.

Steak Tartaar

Gerookte biefstuk van diamanthaas als basis voor een steak tartaar! Geserveerd met truffelmayonaise, bruschetta en zoetzuur ingelegde ui.

Salade Nicoise

Een kleurrijke salade van de BBQ met kort gegrilde, verse tonijn, ei, olijven, rode ui en tomaat

Carpaccio

Gerookte runder rib eye als basis voor een fantastische carpaccio. Salade van appel en zuurkool, geroosterde pitten en truffelmayonaise erbij.

Gamba Ajillo

Grote garnalen, geroosterd op de grill, met een bacon crumble en citroenmayo op een salade van veldsla.

Pork Belly!

Combinatie van zacht gerookt buikspek, gerookte paling, mango en avocado met creme van picalilly.

Rilette van kabeljauw

Gerookt met zoetzure groentjes, paprika creme en komkommer

Cobb Salad

Avocado, geroosterde kip en gekookt ei met een zachte romige blauwe kaas dressing!



TUSSENGERECHTEN

Gerookte paprikasoep

Gepofte en licht gerookte paprika's, gemaakt tot een zijdezachte paprikasoep met room.

Tom Kha Kai

Oosterse soep op basis van kokos en sereh, Big Boys style met geroosterde mais.

Soppa Pomodori

Soepje van gepofte tomatomaat, groene kruiden en gerookte creme fraiche.

Snert

Een van de klassiekers van Big Boys! Zomerse doperwtbouillon met 12 uur gegaard buikspek, wortel, creme van knolselderij en platte peterselie.

Kreeftensoep met geroosterde gamba

meerprijs € 2,75 p.p.

Rijk gevulde kreeftenbouillon van de BBQ, met gamba en kraakverse vis van de dag

HOOFDGERECHTEN

Parmegiana con Melanzane

Deze klassieker maken we bij Big Boys al een tijdje en is favoriet geworden: lasagne van aubergine met mozzarella, tomaat en parmezaan.

Bavette Steak

Botermalse steak uit de flank van het rund, afgemaakt met chimichurri. Geserveerd met geroosterde aardappel en gegrilde groente.

Iberico

Varkenshaas van Iberico varken, rosé gegaard en geserveerd met een saus op basis van chorizo en vongole.

Zeebaars

Filets van zeebaars met een beetje rook gegaard, op een salade van bulgur en verse groentjes.

**lamsrack**

Boterzachte lamsrack met een korstje van groene kruiden en pistache, geroosterde groentjes en diepe rodewijn saus.

meerprijs € 3,75 p.p.

Kalfswang

Zacht gerookt en BBQ gestoofd kalfsvlees met groene asperge en creme van zoete aardappel.

Surf 'n Turf

Prachtige combinatie van diamanthaas en grote gepelde black tiger garnalen!
Citroenmayonaise en kruidenolie maken het gerechtje af.

Duck curry

Asian style gegrilde eendenborst, gele currysaus, Aziatische salade en zoetzure rode ui.

meerprijs € 2,75 p.p.

Peking eend

De Big Boys variant: zacht gegaarde eendenbout in een Hoi Sin saus met salade van taugeh en gemarineerde komkommer.

meerprijs € 2,75 p.p.

Shortrib

Runderribben, gepekeld en met een eigen rub 16 uur lang gegaard op de smoker. Het resultaat is boterzacht, waanzinnig gaar vlees wat zo van het bot valt.

Black Angus Beef Burger

Een zwart mini broodje met een burger van black angus steak, in combinatie met kreeftenmayonaise en kleurrijke garnituren

Kreeft Thermidor

Kraakverse, halve kreeft van de BBQ op een klassieke manier: gratineerd in een roomsaus!

meerprijs € 12,25 p.p.

Zalmzijde

In zijn geheel gegaarde zalmzijde, licht gerookt met groene kruiden en citroen.

Kabeljauw

Geroosterde kabeljauw met bulgur, trostomaat en een kruidige witte wijn saus.

Black Angus Tri-tip

Smaakvol stuk steak, knolselderij creme, gepofte paddenstoel en saus van jus de veau.



DESSERTS

Pina Colada

Gegrilde ananas van de barbecue. Geflambeerd met rum en afgemaakt met bruine suiker en kokos. Met vanille-room en ijs!

Brownie

Een feestje van de barbecue: een chocolade brownie! Een rijk dessert met mousse van Nutella en geroosterde noten.

Tarte Tatin

Een BBQ-gegaard taartje van appel met rozemarijn en karamel.

BBQ snicker

Smokey chocoladecake, licht gezouten karamel, gerookte pinda's en mini marshmallow

Bread 'n Butter

BBQ gegaarde taart van brood, vanille en roomboter. Te gek met licht gezouten karamel en slagroom.

Cheesecake

Cheesecake van de BBQ, gegarneerd met Creme de Cassis, vers rood fruit en een zoete crumble.

Kaasplank

Camembert van de BBQ en een selectie aan fijne kazen met passende garnituren

meerprijs € 3,50 p.p.

Friandises

Een plateau met een selectie van verschillende zoete lekkernijen. Voor ieder wat wils, lekker voor bij de koffie!

Voorbeeldmenu Walking Dinner 5 gangen €62.50

VOORGERECHT

Pork Belly!

Combinatie van zacht gerookt buikspek, gerookte paling, mango en avocado met creme van picalilly.

TUSSENGERECHT

Tom Kha Kai

Oosterse soep op basis van kokos en sereh, Big Boys style met geroosterde mais.

HOOFDGERECHT

Kabeljauw

Geroosterde kabeljauw met bulgur, tomatomaat en een kruidige witte wijn saus.

HOOFDGERECHT

Bavette Steak

Botermalse steak uit de flank van het rund, afgemaakt met chimichurri. Geserveerd met geroosterde aardappel en gegrilde groente.

DESSERT

Cheesecake

Cheesecake van de BBQ, gegarneerd met Creme de Cassis, vers rood fruit en een zoete crumble.