



 *Thuis*  
**OP HETE KOLEN**

- BBQ CATERING -

## *Clangenaam!* - EVEN VOORSTELLEN -

---

Het beste van twee werelden: 'Thuis Op Hete Kolen'. Het heerlijkste vlees van 't Streeckhuys, bij jou thuis bereid door de chefs van Op Hete Kolen. Onze kamado's en vuurschalen zijn tijdens je feest of evenement een echte eyecatcher! Daarmee zijn onze barbecues pure beleving.

### **Verantwoorde ingrediënten**

Mooie, duurzame ingrediënten zijn altijd het uitgangspunt voor onze gerechten en BBQ bites. Vlees uit eigen slagerij van eigen boerderij! Omdat wij kwaliteit belangrijk vinden, bestaat onze veestapel hoofdzakelijk uit runderen van het Blonde d'Aquitaine ras. Het vlees is van de hoogste kwaliteit; mals, fijnradig en smaakvol. Wij gebruiken alleen dagverse producten, die wij bereiden waar jij en jouw gasten bij zijn.

### **Mogelijkheden**

Wij doen niet aan standaard want iedere gelegenheid is anders. Daarom stellen wij samen met jou een arrangement samen dat past bij de sfeer van het feest of evenement. Op de volgende pagina's vind je voorbeeldarrangementen. Vanzelfsprekend kunnen we hier rekening houden met vegetarische voorkeuren, speciale diëten en allergieën.

Heb je iets te vieren? Schakel dan Thuis Op Hete Kolen in voor professionele bbq catering op locatie. Neem contact op voor de eindeloze mogelijkheden en wie weet staan wij binnenkort bij jou in de tuin te vlammen!

### **Meer informatie?**

Mail je gegevens naar [info@ophetekolen.restaurant](mailto:info@ophetekolen.restaurant) en wij nemen contact met u op!



Prijzen zijn inclusief servies, BBQ, voorbereidingskosten, buffetmateriaal, reiskosten en afval/afwas kosten. Exclusief BTW en personeel ter plaatse.

## BBQ BITES

Vanaf 25 personen | vanaf €20,- p.p.

Deze hapjes zijn ideaal als je gewoon verder wilt feesten of vergaderen want onze chefs komen langs met schalen vol lekkers. Iedere bite maken we ter plekke met verse en pure ingrediënten. Je hebt keuze uit 6 tot 10 BBQ bites, afhankelijk van de groep. Succes met kiezen!

### BEEF PINCHO

spiesje met heerlijke malse biefstuk van de haas, gemarineerd met truffel

### PORK PINCHO

spiesje met gemarineerde varkenshaas en spek

### MOINK BALLS

heerlijk rundergehaktballetje met spek en BBQ-saus

### MINI SATÉ

kleintje saté van kippendij met geroosterde uitjes en kroepoek

### CHICKEN DOTS

mini drumsticks stevig gekruid en gegrild

### BEEF TATAKI

kort gegrilde diamanthaas met sesam en sojasaus

### OP HETE KOLEN BURGER

onze signature burger in mini variant

### PULLED WRAP

wrapje met pulled pork, pulled beef of pulled chicken

### PITA PORK BELLY

heerlijke buikspek, geserveerd in een mini pitabroodje

### BAVETTE BITE

getrancheerde gegrilde bavette met chimichurri

### RIBFINGERS

onze heerlijke spareribs per botje

### SMOKED SALMON

onze eigengerookte zalm

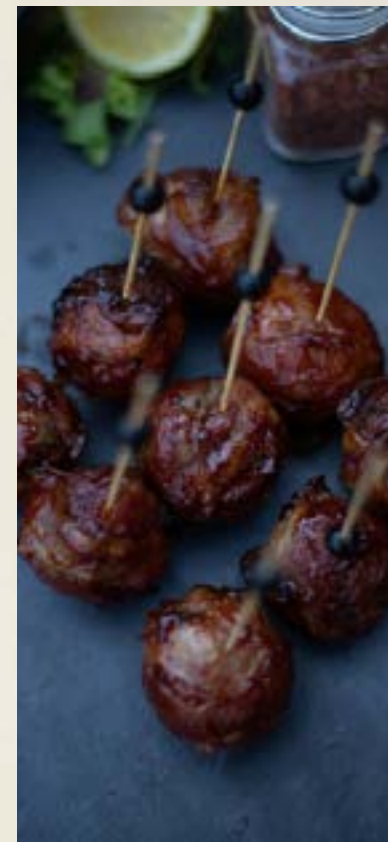
### GAMBA'S

gemarineerde gamba's

### QUESADILLA

gegrilde quesadilla met kaas, tomatensalsa, guacamole en crème fraîche

*Aan te vullen met onze BBQ desserts*



# - Gezellig - SAMEN DELEN -

Bij zowel 'Shared Dining' als 'Buffet' heb je keuze uit 4 of 5 vlees of vis gerechten. Deze gerechten worden geserveerd met bijpassende groenten, salades en vers afgebakken soorten brood met huisgemaakte kruidenboter, aioli en tapenades. Onze arrangementen zijn eventueel uit te breiden met een heerlijk dessert van de BBQ!

## SHARED DINING

Vanaf 25 personen | vanaf €28,- p.p.

(excl. btw en personeel ter plaatse)

Samen eten is altijd erg gezellig, maar samen eten delen is nog gezelliger! Bij 'Shared Dining' worden grote schalen, planken en plateaus op tafel geserveerd, vol met heerlijke gerechten! Iedereen kan hiervan opscheppen wat hij of zij lekker vindt. Het is niet zo formeel als een uitgeserveerd diner en de sfeer is gezellig en intiem.

## BBQ BUFFET

Vanaf 25 personen | vanaf €25,- p.p.

(excl. btw en personeel ter plaatse)

De chef grilt verschillende BBQ-gerechten in het zicht van de gasten en presenteert deze op een mooi aangekleed buffet aan de barbecue. Alles zelfgemaakt, van verse en pure ingrediënten. De gasten bepalen zelf wat er op of hun bordje komt en komen zo vaak terug als ze willen!

Wij hebben bijna alles, heb je iets anders in gedachte dan hieronder beschreven vraag dan naar de mogelijkheden. Het advies is om van elke categorie 1 gerecht te kiezen. Ook hebben we vegetarische alternatieven.

### RUND

*Tomahawks*

*Entrecote*

*Picanha*

*Short ribs*

*Bavette*

*Maminha (Ezeltje)*

*Rib-eye*

*Diamanthaas*

*Pulled Beef*

*Op Hete Kolen burgers*

### VARKEN

*Porchetta*

*Pork rack*

*Pulled Pork*

*Procureur rollade*

*Buikspek low and slow*

*Spare-ribs*

*Cheddar Jalapeno worst*

### KIP

*Beer can chicken*

*Road kill chicken*

*Kipdijen Cajun*

*Pulled chicken*

### VIS

*Zalmzijde in brooddeeg*

*Gegrilde zeebaarsfilet*

*Gambaspiezen*

*Dorada met spek en knoflook*



# *Onbezorgd* - THUIS UIT ETEN -

## BBQ DINNER

*vanaf 25 personen | vanaf €35,- p.p. | Wijnarrangement €25,- p.p.  
(excl. btw en personeel ter plaatse)*

De luxe van een prachtig diner gecombineerd met smaak en beleving van de BBQ. Heerlijk tafelen met je gasten terwijl de gerechten voor je uitgeserveerd worden. Het 4, 5 of 6 gangen menu komt volledig van de grill, van voorgerecht tot het dessert. Tot in de puntjes verzorgd naar jouw wens samen te stellen. Eventueel uit te breiden met bijpassende wijnen.



## PRIVATE DINING

*8 - 25 personen | vanaf €50,- p.p. | Wijnarrangement €25,- p.p.  
(excl. btw en personeel ter plaatse. kleinere gezelschappen in overleg)*

Wil je er een bijzondere culinaire ervaring van maken? Dan is de 'Private Dining' echt iets voor jouw gezelschap. Je beleeft het restaurantgevoel maar dan in je eigen omgeving. Er is echt heel veel mogelijk binnen dit concept.

De gerechtkeuze is volledig maatwerk. In een persoonlijk advies worden jullie meegenomen in de tal van mogelijkheden en stellen we samen het perfecte 5 of 6 gangen menu samen. Van haute cuisine tot aan grote stukken vlees welke aan tafel worden getrancheerd. Heb je specifieke wensen? Geen probleem, daar komen we wel uit! Eventueel uit te breiden met bijpassende wijnen.



# - extra OPTIES -

## DESSERTS

vanaf €5,- per stuk

Onze desserts hebben allemaal een unieke BBQ-touch en zorgen voor een heerlijke afsluiting van een geslaagd diner!

### APPLE CRUMBLE

Bastogne, caramel en slagroom

### GRILLED DONUT

### GEGRILDE ANANAS

Gegrilde met rum geflambeerde ananas met sorbetijs en kokosroom

### GEGRILDE BANAAN

met chocolade en bananen rum schuim



## DRANK

vanaf 25 personen | prijs op aanvraag

Naast de overheerlijke gerechten van de BBQ biedt Thuis Op Hete Kolen bijpassende, verfrissende drankarrangementen met alcoholische en non-alcoholische dranken aan. Afhankelijk van jouw wensen kun jij, op basis van ons uitgebreide aanbod, je eigen drankarrangement samenstellen. Eventueel inclusief buffet en koelingen.

### WIJN ARRANGEMENT

Wijnen speciaal afgestemd op de gerechten

### COCKTAILS

Maak je feest compleet met een selectie van onze cocktails die uitstekend passen bij de BBQ. We shaken ze graag voor je!

## EXTRA

### BBQ CHEF

(op elke 20 personen 1 chef)

€45,- PER UUR

### OVERIG PERSONEEL

### TENT (BIJ REGEN)

€25,- PER UUR

€75,-