

—BRABANTSE— HOEVE



MENU 1

Grill gerechten

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

—BRABANTSE— HOEVE



MENU 2

Grill gerechten

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 stooft. 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

—BRABANTSE— HOEVE



MENU 3

Grill gerechten

Bavette & Tomahawk Steak!

Wat ons betreft de mooiste stukken rundvlees verkrijgbaar: Tomahawk, van graangevoerd rund, de Cote de Boeuf met bot, waar de Ribeye van gesneden wordt. Dat gecombineerd met Bavette steak, met prachtig intramusculair vet, wat wil je nog meer!

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 stooft. Mooi om te zien, fantastisch om te eten!

Porchetta

Deze enorme rollade van buikspek is een topper uit de Italiaanse keuken; gevuld met pijnboom-pit, rozemarijn, knoflook en venkel. Indrukwekkend en smaakvol!

Lamsbout

Prachtige stukken lamsvlees, gemarineerd met knoflook en onze Epic African kruidenrub. Aan het bot gegaard voor de mooiste smaak.

Hele zalmzijdes

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

Bijgerechten

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

Broden en sauzen

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