



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.

SMOKEY'S BACKYARD BBQ

De basis van ons menu kost €37,50 per persoon. Eerlijk eten. Drie gangen. Vuur erop. Klaar.

Sommige gerechten vragen wat extra liefde van de smoker en dus een kleine toeslag per persoon. Die staat gewoon achter het gerecht vermeld. Ook extra's zoals salades, koffie/thee of dranken kosten wat extra. Jij bepaalt hoe gek je het maakt. Wij zorgen dat het vuur blijft branden.

Hou daarnaast rekening met transport- en opbouwkosten. Want smokers, koelingen, taps en een complete BBQ-keuken verschijnen helaas niet vanzelf in een achtertuin. Afhankelijk van locatie, bereikbaarheid en opbouw kan dit oplopen tot maximaal €150.

*Meer vuur. Meer rook. Meer slechte keuzes.
Scroll verder voor het menu, duik direct [het vegetarische geweld](#) in of blus de boel met [ons drankenarrangement](#).*



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.



SMOKEY'S BACKYARD BBQ



De eerste gang trapt af zoals het hoort. Met warm brood, gesmolten kaas en nul geduld. Iedere tafel krijgt standaard ons Smokey's Patience Bread. Knapperig en zwaar comfort van binnen.

Vooraf kiest de opdrachtgever welke twee van onze vier huisgemaakte soepen wij meenemen. Zo staat er altijd iets op tafel dat past bij de groep, de avond en de trek waarmee mensen binnenkomen. Geen poeder. Geen snelle rommel.

Gewoon eerlijke soep met vuur, rook en smaak.

Smokey's Patience Bread

Dit eet je zodat je niet elke vijf minuten komt vragen of het vlees al klaar is. Geduld. Vuur heeft tijd nodig.

The Calm Before The Meat (Soep)

Een kom soep, een drankje, een beetje praten. U kiest 2 soepen uit: tomaat – mosterd – lente-ui – pompoen (+1€).



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.



SMOKEY'S BACKYARD BBQ



Gang twee zoekt de balans tussen koud staal en heet vuur. Iedere gast krijgt standaard onze Working Class Wrap. Goed gevuld, koud geserveerd en gebouwd voor mensen met serieuze trek. Daarnaast kiest de opdrachtgever vooraf uit drie warme spiesen of onze jalapeño cheddar worstjes. Recht van het vuur. Vet, pittig en precies zoals BBQ bedoeld is. Koud in je linkerhand. Warm van de smoker in je rechter.

Working Class Wrap

Voor mensen die denken dat kip gezonder is. Is het niet. Maar het is wel verdomd lekker met rook, vet en saus.

Keuze uit

-Firebird Skewer

Gemarineerde kip van de smoker. Rook, vuur en genoeg smaak om stil van te worden.

-Hogfather Spies (+1€)

Gemarineerde varkenshaas van het vuur. Sappig, rokerig en gevaarlijk snel verdwenen.

-Barcelona Basterds

Smaakvol gevaarlijke worstjes op een spies. Deze worst schiet harder terug dan je schoonmoeder na drie wijn. Niet janken, gewoon eten en bier drinken.

-The Dirty Fusion (in koude vorm bekend van onze borrelplanken)

Kaas die smelt. Jalapeño die bijt. En dan saus en kerrie om het af te maken.



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.



SMOKEY'S BACKYARD BBQ



Gang drie doet niet aan kleine afsluiters. De opdrachtgever kiest vooraf welk broodje wij serveren: een stevige hamburger, een vurige smashburger of een broodje pulled pork dat uren rook heeft gezien. Geen nette hapjes om voorzichtig op te eten. Gewoon beide handen gebruiken en hopen dat het sap niet op je schoenen belandt.

Keuze uit:

Backyard Burger

Geen slap gedoe. Gewoon rund, vuur, tomaat, sla, saus en de kick van jalapeño. Eten met twee handen en daarna even stil zijn. Uit respect voor de koe.

The Pig Melt (Pulled Pork) (+1€)

Dit broodje heeft meer tijd gekost dan de meeste relaties. Maar dit stelt nooit teleur.

Smash & Burn Burger

Geen nette burger, geen restaurantgedoe. Gewoon vlees, hitte, kaas en saus. Eten met twee handen en daarna even niks meer zeggen.



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.

SMOKEY'S BURNT GARDEN

Vegetarisch menu

Bij Smokey North BBQ snappen we heel goed dat niet iedereen gelukkig wordt van een halve koe op tafel. Daarom hebben we naast onze low & slow vleesgerechten ook een vegetarisch menu gebouwd dat niet voelt als een noodoplossing voor "die ene zonder vlees". Geen droge gegrilde courgette waar iedereen uit beleefdheid één hap van neemt. Gewoon serieus BBQ-eten. Met rook, vuur, boter, kruiden en smaak waar je handen vies van worden.

Ons vegetarische menu staat dan ook niet naast de rest van de kaart alsof het strafwerk is. Het hoort er gewoon bij. Van onze Smokey's Patience Bread tot The Calm Before The Meat: ook zonder vlees begint de avond hier met vuur en comfortfood. Daarna gaan gerechten als de Meatless Monster en Garden on a Stick rechtstreeks de BBQ op. Grote portobello's, groenten en halloumi krijgen exact dezelfde behandeling als ons vlees: hitte, rook en aandacht. Want vuur discrimineert niet.

En dan is er nog Pulled Forest. Een broodje vol langzaam bereide mushrooms in dikke saus, alsof pulled pork een vegetarische midlifecrisis heeft gekregen. Zelfs doorgewinterde vleeseters kijken hier vaak argwanend naar... totdat ze stil worden en nog een broodje pakken.

Want uiteindelijk draait BBQ niet alleen om vlees. Het draait om rook in je kleren, bier op tafel, vuur dat te heet staat en eten waar mensen nog uren over napraten.



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.



SMOKEY'S BURNT GARDEN



Gang 1

Smokey's Patience Bread

Dit eet je zodat je niet elke vijf minuten komt vragen of het vlees al klaar is. Geduld. Vuur heeft tijd nodig.

The Calm Before The Meat (Soep)

Een kom soep, een drankje, een beetje praten. U kiest 2 soepen uit: tomaat – mosterd – lente-ui – pompoen (+1€).

Gang 2

Meatless Monster (portobello)

Voor mensen die geen koe eten maar wel stoer willen doen bij de BBQ. Grote paddenstoel, vuur, boter en ineens hoor je niemand meer klagen.

Garden on a stick

Voor de mensen die zeggen: "Ik eet geen vlees, maar ik wil wel barbecue."

Dat kan. Wij gooien namelijk alles op het vuur. Groenten. Halloumi. Vlees. Het maakt het vuur niets uit.

Gang 3

Pulled Forest (mushroom)

We konden geen varken vinden, dus hebben we een stuk bos uit elkaar getrokken, in saus gegooid en op een broodje gelegd. Werkt verrassend goed.

SMOKEY NORTH

★ **BBQ** ★

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.

★ DRANKENARRANGEMENT ★

Koffie/thee +3€

Koffie en thee nodig om het feest overeind te houden? Regelen we. De eerste ronde schenken wij uit aan jullie gasten. Daarna kunnen mensen nog 5 uur lang onbeperkt koffie en thee halen bij onze foodtrailer. Sterk genoeg om na drie gangen BBQ nog overeind te blijven.

Dranken arrangement <25 personen +20€

Dranken arrangement vanaf 25 personen +18€

Dorst hoort erbij. Dus dat regelen wij ook gewoon. Koud bier. Fris dat niet eerst drie uur in een warme schuur heeft staan twijfelen aan het leven. Gewoon goed geregeld, inclusief glaswerk en de afwas achteraf. Want na een avond vuur, rook en teveel eten hoort niemand nog met een afwasborstel in z'n handen te staan.

Bij groepen vanaf 35 personen is onze tapinstallatie inclusief 50 liter Hertog Jan inbegrepen binnen het drankenarrangement. Minder mensen? Dan nemen we die tap nog steeds met liefde mee, maar rekenen we 150€ extra. Want een tap meeslepen voor twaalf man en een verdwaalde oom Henk doen we niet gratis.

- Coca-Cola én Coca-Cola Zero
- Fanta Sinas én Cassis
- Lipton Ice Tea Green
- Hooghoudt limonade
- Hertog Jan én Hertog Jan 0.0 op fles
- Merlot, Sauvignon Blanc én Rosé

Andere wensen? Sterkere verhalen? Speciale dranken? Kunnen we meestal gewoon regelen tegen meerprijs. Jullie zorgen voor de gasten. Wij zorgen dat niemand droog komt te staan. Let op: wij schenken geen gedistilleerde dranken.



SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.

SMOKEY'S BACKYARD BBQ

The Healthy Lie (salades) +5€

lets groens zodat je moeder denkt dat je gezond eet. Niemand komt hier voor salade, maar we maken het toch verdomd lekker.

Northern Afterglow +5€

Lege tafels zijn voor vergaderingen. Niet voor avonden met vuur, vlees en bier. Daarom komt deze nog even langs. De nabrander van de avond. Het kleine broertje van onze grote borrelplanken. Geen haute cuisine. Geen poespas. Gewoon een laatste ronde met 2 rookproducten, droge worst, kaas, komkommer, stengels/broodsticks, dipsaus.

