



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 brood, salades, koffie, thee of dranken kosten wat extra. Jij bepaalt hoe bont je het maakt. Wij zorgen dat het vuur blijft branden.

Glazen, servies, bestek, tangen, schalen... dat slepen wij allemaal mee. En als de laatste burger verdwenen is en de saus op de verkeerde plekken zit, lopen wij niet ineens heel hard weg. De afwas? Die is dus altijd inbegrepen. Jij hoeft alleen nog uit te buiken en slechte grappen over te houden aan de avond.

Houd daarnaast rekening met transport- en opbouwkosten. Want een paar smokers, koelingen, taps en een complete buitenkeuken groeien nu eenmaal niet spontaan uit je gazon. Afhankelijk van de locatie, bereikbaarheid en de omvang van de opbouw kan dit oplopen tot maximaal €150. Dat is goedkoper dan een hernia en een stuk gezelliger.

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 *The Calm Before The Meat*. Een kom soep voordat het echte geweld begint.

Je kiest 2 van onze huisgemaakte soepen:

-Red Smoke Redemption

Onze langzaam gegaarde tomatensoep. Rijk van smaak, subtiel gerookt en het bewijs dat rood niet alleen een kerntemperatuur is.

-Northern Mustard Riot

Romige mosterdsoup met Groningse mosterd en uitgebakken spekjes. Zacht, pittig en net onvoorspelbaar genoeg om je wakker te schudden.

-Harvest Under Fire (+ 1€ p.p.)

Fluweelzachte pompoensoep met een vleugje rook en warme specerijen. Herfstcomfort dat zelfs op een zomerse barbecue thuishoort.

Bij de soep serveren wij standaard ons Smokey's Patience Bread met huisgemaakte toppings. Kies je liever een ander gerecht voor gang 1? Dan is het brood los bij te bestellen.





SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.

SMOKEY'S BACKYARD BBQ

De tweede gang laat de beleefdheden achter zich. Vier gerechten, vier manieren om je fatsoen aan de kant te zetten. Van onze koud geserveerde Working Class Wrap tot kip, worst of een huwelijk tussen land en zee. U kiest, wij steken ondertussen het vuur wel aan.

Gang 2: Keuze uit

-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.

-Bone Handle Chicken Club

Een kiplollipop die eerst een warme glaze krijgt en daarna een jas van gerookte hazelnoten en kruiden aantrekt.

-The Dirty Fusion

Barbecueworst die verdwijnt onder een lavastroom van jalapeño, cheddar, sjalot en knoflook. Schoon eten doe je morgen maar.

-Smoke meets Tide (+3€ p.p.)

Onze surf & turf. Pig On Parole (malse varkenshaas) ontmoet Wild Flame Shrimps (grote garnalen). Land en zee, verenigd boven gloeiend houtskool.



SMOKEY NORTH

BBQ

*Slow fire. **Bold flavor.** Northern soul.*

SMOKEY'S BACKYARD BBQ

De derde gang is waar het vuur het definitief overneemt. Kip, varkenshaas, onze Barcelona Basterds of een ribeye voor wie vindt dat stoppen na twee gangen vooral een gebrek aan karakter is. Kies verstandig.

Gang 3: Keuze uit

-Firebird Skewer

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

-Hogfather Spies (+1€ p.p.)

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

-Barcelona Basterds

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

-The Last Stand (+6.5€ p.p.)

Geen marinade die het vlees verstopt. Geen saus die de aandacht opeist. Alleen een ribeye, langzaam gegaard boven houtskool, een scheut bourbon in het vuur en een verse chimichurri.

Eén van onze gangen wordt geserveerd met robuuste friet.





SMOKEY NORTH

BBQ

Slow fire. Bold flavor. Northern soul.

SMOKEY'S BACKYARD BBQ

Grote trek? Boek dan vooraf ook gang vier. Je 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. Meerprijs voor deze gang bedraagt € 7,50 p.p. (uitgezonderd pulled pork).

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) (+2€ p.p.)

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, oesterzwammen, groenten of 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

The Calm Before The Meat (Soep)

Een kom soep, een drankje, een beetje praten. Je kiest 2 soepen uit: tomaat – mosterd – pompoen (+1€). Geserveerd met brood van de warme bakker en diverse toppings.

Gang 2

Working Class Wrap – Green Collar Edition

Voor mensen die geen koe eten maar wel mee willen doen bij de BBQ. Wrap gevuld met vega-worstjes en een mix aan groente.

Gang 3

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 4 (optioneel)

Pulled Forest (+7.5€ p.p.)

Langzaam gerookte oesterzwammen met alle smaak van barbecue. Alleen het geknor ontbreekt.

Eén van onze gangen wordt geserveerd met robuuste friet.

Geen soep maar iets anders? Dan is het brood apart bij te bestellen.



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 Patience Bread +6€ p.p.

Dit eet je zodat je niet elke vijf minuten komt vragen of het vlees al klaar is. Geduld. Vuur heeft tijd nodig. Iedere oorlog begint met een eerste schot. Iedere goede barbecue begint met goed brood. Vers stokbrood van de warme bakker, huisgemaakte boters, verse tzatziki en salsa's. Daarna gaan we pas echt schade aanrichten.

The Healthy Lie (salades) +5€ p.p.

Iets groens zodat je moeder denkt dat je gezond eet. Drie huisgemaakte salades, bereid met verse ingrediënten. Niet omdat we ineens een gezondheidsgoeroe zijn, maar omdat een goed stuk vlees ook goede burens verdient.

Northern Afterglow +6€ p.p.

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.