



BBQ52
The Cooking Conductor

.nl foodblog
.com workshops
catering
webshop



BBQ52: de cateringpartner van Outdoorpark Alkmaar

Even voorstellen!

BBQ52 is de vaste cateringpartner van Outdoorpark Alkmaar. Benieuwd naar wie wij zijn? Kijk gerust even op onze website: www.BBQ52.com om een indruk te krijgen. Anders dan onze voorgangers, is dat BBQ52 geen reguliere cateraar is er ook barbecue-activiteiten aanbiedt, maar juist volledig gespecialiseerd is op barbecue. Als een van de 15 gecertificeerde Big Green Egg workshopleiders in Nederland (de enige in Noord-Holland), kunt u zich verzekeren van échte, hoogwaardige BBQ.

En daarmee sluit BBQ52 volledig aan bij de sfeer en het karakter van Outdoorpark Alkmaar. De prachtige waranda was al langer een van onze vaste bases voor onze hoogwaardige BBQ workshops, maar nu wij ook de catering mogen verzorgen, is misschien wel de perfecte samenwerking tot stand gekomen.

In deze pdf treft u ons overzicht van de onze authentieke **Live Cooking BBQ-menu's** die wij op het Outdoorpark Alkmaar aanbieden. Of u nu kiest voor ons smaakvolle Basic BBQ Buffet of uw gasten na de activiteit wil laten kennismaken met ons uitgebreide Pitmaster's Choice BBQ Buffet, één ding weet u zeker: met onze Big Green Eggs worden uw gasten op échte BBQ getrakteerd!

BBQ52 verzorgt culinaire workshops tot 40 personen en catering & live cooking BBQ events van 24-250 personen op locatie, voor privé feesten, maar ook voor bedrijven. Ons BBQ52 kookboek heeft inmiddels een tweede druk.

In de afgelopen jaren hebben we BBQ catering mogen verzorgen voor onder meer: Museum BroekerVeiling, Basecamp Ecoresorts Amsterdam/IJmuiden, Tibor Business Coaching, Mercedes, BMW, Mini, De Nederlandse Bank, KPMG, Van Lanschot & Kempen, CNV, DPG Media, Netflix Nederland, K_Dekker Bouw & Infra, Lasgroep West, Gemeente Haarlem, National Geographics, Amnesty International en vele meer. Een overzicht waar we trots op zijn.

Voor onze eigen [BBQ52 Events](#) hebben we maar liefst 15 eigen barbecues beschikbaar, waaronder

- 2x Big Green Egg Large,
- 8x Big Green Egg MiniMax,
- 4x stalen open grills
- 1x houtgestookte Ø80 cm ronde planchagrill
- 1x Grootformaat rotatiegrill
- 1x kampvuur driepoot met diverse Dutch ovens
- 2 Japanse Shichirins

Onze voorbereidingen doen we vanuit onze eigen grote productiekeuken nabij Station Alkmaar.

In deze pdf treft u ons catering-aanbod voor uw evenement bij Outdoorpark Alkmaar!

Neem voor vragen gerust contact met ons op:
Roy Voogd – 0653 332 662, of mail naar royvoogd@bbq52.com.





Buffet 1

BBQ Buffet - BASIS

Live cooking - vanaf 24 personen: € 27,50 p.p.

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht

Uit de zee

Spicy Garlic Gamba's

Gemarineerd in speciale Szechuan chili & garlic marinade!

Van het land

BBQ52 Signature Beefburger

Onze onovertroffen huisgermaakte runderburger van grasgevoerd Hollands rundvlees

Javaanse kippensaté

Geroosterde kippendijen in authentieke Javaanse satémarinade, uit elkaar getrokken tot grove pulled chicken, overgoten met een traditionele pinda-satésaus

Runder shaslick

Traditionele shaslick met biefstuk, gerookt spek, verse ui en paprika

Sides

5 soorten gegrilde groenten

Mediterrane pastasalade

American Coleslaw met groene appel

Groene bladsalade

Brood met kruidenboter

Sauzen

Knoflooksaus

Crispy Chili Mayonaise

BBQ Paprika Relish

Javaanse pinda satésaus



BBQ52

The Cooking Conductor

.nl foodblog
.com workshops
catering
webshop



Buffet 2

BBQ Buffet -- Duurzaam & Gezond

Live cooking - vanaf 24 personen: € 32,50 p.p.

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht

Vis

BBQ52 Signature Warm gerookte rode zalm

Indirect op lage temperatuur geeraard, met rook van cederhout

Gevogelte

Javaanse kippensaté

Geroosterde kippendijen in authentieke Javaanse satémarinade, uit elkaar getrokken tot grove pulled chicken, overgoten met een traditionele pinda-satésaus

100% Plantaardig

Steak van geroosterde knolselderij

Verrassend lekkere smokey vegan variatie

Curry van geroosterde bloemkool met linzen en amandelen

Traditionele Indiase smokey curry met cocoscrème

Gevulde portabello

Grote paddenstoelhoeden, gevuld en geroosterd

Sides

6 soorten gegrilde groenten

Mediterrane pastasalade

American Coleslaw met groene appel

Groene bladsalade

Brood met kruidenboter

Sauzen

Knoflooksaus

Crispy Chili Mayonaise

BBQ Paprika Relish

Javaanse pinda satésaus

Relish van Amsterdamse uien



Buffet 3

BBQ Buffet – PITMASTER'S CHOICES

Live cooking - vanaf 24 personen: € 38 p.p.

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht

Uit de zee

Spicy Garlic Gamba's

Gemarineerd in olie met lekker veel knoflook.

BBQ52 Signature Warm Smoked Salmon

Indirect op lage temperatuur gegaard, met rook van cederhout

Van het land

Spicy Chicken Wings

Onovertroffen pittig gekruid, om je vingers bij af te likken!

BBQ52 Signature Beefburger

Onze onovertroffen huisgermaakte runderburger van grasgevoerd Hollands rundvlees

Sticky Asian Spare-ribs

Traditioneel gegaard tot het vlees bijna van het bot valt. Met een pittige sticky glaze!

Gegrilde bavette met chimmichurri

Graangevoerde runderbavette gegrild op de Big Green Egg, geserveerd met de beroemde Cubaanse verse groene kruidensaus

Sides

8 Soorten gegrilde groenten

Mediterrane pastasalade

American Coleslaw met groene appel

Groene bladsalade

Brood met kruidenboter

Sauzen

Knoflooksaus

Crispy Chili Mayonaise

BBQ Tomato Relish

Javaanse pinda satésaus

Relish van Amsterdamse uien



Buffet 4

BBQ52 Signature Hamburger Buffet

Live cooking - vanaf 24 personen: € 36 p.p.

Bij minder personen wordt 240 euro pitmasterkosten in rekening gebracht

Burgers voor Buitenlui!

Een feest voor de echte Hamburger-fans: onze meest succesvolle BBQ52 Quarter Pounder Signature Burgers op het buffet! Maar liefst zes bijzonder smakvolle burgers, ieder met een eigen onderscheidend karakter met bijpassende broodjes.

Alle burgers worden in chafing dishes op het buffet warmgehouden. Uw gasten kiezen hun favoriete broodje, leggen daar hun burger naar keuze op en maken een keuze uit het grote toppingsbuffet om zo hun eigen Signature Burger af te maken.

Gamba burger Een burger gemaakt van 100% gambavlees, op smaak gebracht met verse gember, citroengras en chilipepers.
Toppings op het buffet: Ingelegde komkommer, waterkers en een frisse zwarte Japanse citroengras-mayo

Japanse Zalmburger Een burger gemaakt van verse rode zalm
Toppings op het buffet: Ingelegde gember, wasabi, Japanse soyasaus, komkommer en zwarte Japanse citroengras-mayo

Kippendijenburger Op authentiek Javaanse saté-wijze gekruid
Toppings op het buffet: pindasatehsaus uit eigen keuken, krokant gebakken uitjes, komkommer, taugé en een frizsure huisgemaakte atjar. Some like it hot, dus voor de echte liefhebber: sambal.

Onze Pulled Pork burger Langzaam gegaard, geroosterde procureur met five spice en extra steranijs, uit elkaar getrokken tot sappige stroken supermals vlees.
Toppings op het buffet: gefruite uitjes, bacon en natuurlijk BBQ-saus met honing en whiskey.

Black Angus Beef Burger Grof gemalen graangevoerd Black Angus rund, American spiced en verse groene peper.
Toppings op het buffet: Sla, tomaat, augurk, en smokey. Met BBQ-saus met honing en whiskey.

Home made Vegaburger Een (h)eerlijke burger op basis van granen, avocado en paddenstoelen
Toppings op het buffet: Met vegan bacon van gerookte knolselderij, sla, tomaat en augurk en vegan truffelsaus

Side dishes **American Coleslaw**
Baked Potatos
Roasted corn on the cobb



Buffet 5

Indonesische BBQ Rijsttafel

Warm op lokatie geleverd - vanaf 24 personen: € 35 p.p.

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht

Feestelijk Indonesisch

De Asian BBQ Rijsttafel wordt als een buffet geserveerd, waarbij met chafing dishes de gerechten wat langer kunnen blijven staan, zodat het een lekker informeel walking dinner kan worden en de gasten van plaats kunnen verwisselen.

De sate en de babi pangang grillen we op Javaanse wijze op open houtskool bbq's. Alle gerechten nemen we kant en klaar warm mee om ter plaatse in chafing dishes te doen. *De BBQ-vleesgerechten kunnen optioneel op locatie door onze pitmasters op de BBQ worden bereid. Kosten: 240 euro per pitmaster, gratis vanaf 30 personen.*

BBQ Vleesgerechten

Sate ayam met pindasatésaus
Babi Pangang

Stoofvlees

Daging Rendang
Babi kecap

Vegetarisch

Sticky tofu & tempeh goreng
Sambel goreng telur

Groentegerechten

Sambal goreng boontjes
Gado gado (salade van geblancheerde groenten met pindasatésaus)
Atjar ketimun (zoetzuur van komkommer)

Sides

Witte rijst

Pindasatésaus
Spicy zoete ketjapsaus
3 soorten sambal

Krupuk udang
Krupuk melinju



Dranken

All-in Drankenpakket

Twee uur onbeperkt dranken bij diner: € 23,50 p.p. p.u.

Meer tijd voor de nazit nodig? Aansluitend wordt € 8,50 per uur in rekening gebracht.

Onbeperkt drankenbuffet Bij Outdoorpark Alkmaar wordt bij de Live Cooking BBQ Catering-arrangementen voorzien in een all-in dranken-buffet. Alle dranken staat gekoeld klaar, waarbij uw gasten volledige toegang hebben en zelf onbeperkt kunnen kiezen uit:

- Diverse frisdranken
- Sinaasappelsap en appelsap
- Bruisend en plat water,
- Bier, normaal en 0.0
- Rode- en witte wijn

Bij de borrel

BBQ Bites & Finger Food

Aanvulling op buffet

Het BBQ Bite assortiment kan aanvullend op een BBQ52 buffet geserveerd worden. Vooraf, bij het aperitief, of na afloop als de feestavond nog even doorgaat. We maken onderscheid in bites die op tafel staan en als snack genuttigd kunnen worden en BBQ Bites die uitgedeeld worden op serveerplateaus.

Tafelsnack

€ 6 **Selectie van tafelsnacks bij aperitief of borrel**

- Huisgerookte luxe nootjes met huisgemaakte spiced coating
- Huisgerookte zwarte olijven
- Crudités & Tortillachips met: humus, guacomole, tzatziki en tapenade

BBQ Bites

Koude selectie – per bite p.p.

- € 3 - Koudgerookte jongbelegen Beemster kaas
- Homemade BBQ52 Grillworst (kip of vegetarisch)

- € 4 - Canapé met tartaar van huisgerookte zalm
- Huisgerookte Amsterdamse ossenworst met relish van Amsterdamse ui
- Slider van ei met zwarte truffel (v)
- Gevulde tomaat met koudgerookte roomkaas en pesto

€ 4 **Warme selectie – per bite p.p.**

- Warmgerookte zalmblokken
- BBQ Buffalo Wings
- BBQ Albondigas - Tapas Meatballs met tomatensaus
- Smokey Halloumi – Griekse grillkaas met olijven en zongedroogde tomaat (v)
- Gevulde portabello (v)