



**BBQ52**.nl foodblog  
.com workshops  
catering  
webshop  
*The Cooking Conductor*



## 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](http://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 getraakteerd!

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](mailto: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 gegaard, 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**



# BBQ52

The Cooking Conductor

.nl foodblog  
.com workshops  
catering  
webshop



## 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 frizure 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 staan 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.

### Party bites

Zonder buffet kunnen de bites ook besteld worden voor groepen vanaf 50 personen, met een minimum van 3 bites per persoon.

### 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)