BBQ52: cateringpartner voor De Meent 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. BBQ52 geen reguliere cateraar die ook barbecue-activiteiten aanbiedt, maar juist volledig gespecialiseerd is op barbecue, met veel mogelijkheden voor reguliere catering. 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 niet alleen volledig aan bij de sfeer en het karakter van Outdoorpark Alkmaar, maar past de uitstraling ook uitstekend bij de bredere sportactiviteiten in Alkmaar.

In deze pdf treft u voorstel voor onze authentieke **Live Cooking BBQ-menu's** die wij op locatie van De Meent aan kunnen bieden. Of u nu kiest voor ons smaakvolle Basic BBQ Buffet of uw gasten na de activieit 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 op basis van hoogwaardige producten getrakteerd!

BBQ52 verzorgt culinaire workshops tot 40 personen en catering & live cooking BBQ events van 24-250 personen op lokatie, 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: Outdoorpark Alkmaar, 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, Heijmans, Lasgroep West, Gemeente Haarlem, Greenpeace, National Geographics, Amnesty International en vele meer. Een referentielijst waar we gepast 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 voorstel voor catering-aanbod voor uw evenementen bij De Meent in 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: € 29,50 p.p.

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht
Prijzen zijn excl. btw.

Een eenvoudig, maar smakelijk basismenu om na een sportieve activiteit weer snel op krachten te komen met verantwoorde, gezonde gerechten van de Big Green Egg.

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

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

Afwijkingen

Voor afwijkende menu-wensen, zoals vegetarisch, vegan, halal en/of speciale dieetwensen en voedselintoleranties rekenen wij 5 euro per persoon extra.



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
Prijzen zijn excl. btw.

Een ideaal buffet voor groepen waar ook vegetariers en vegan gasten na een sportieve activiteit weer snel op krachten te komen met verantwoorde, gezonde gerechten van de Big Green Egg. We serveren 50% vlees/vis en 50% plantaardige gerechten. Lekker & duurzamer.

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

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

Afwijkingen

Voor afwijkende menu-wensen, zoals vegetarisch, vegan, halal en/of speciale dieetwensen en voedselintoleranties rekenen wij 5 euro per persoon extra.



Buffet 3

BBQ Buffet – PITMASTER's CHOICES

Live cooking - vanaf 24 personen: € 42 p.p.

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht
Prijzen zijn excl. btw.

Een luxe buffet voor liefhebbers van échte BBQ! Lekker & duurzamer.

Uit de zee

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

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

Sticky Asian Spare-ribs
Smoked én maar liefst 16 uur low & slow gegaard. Met een pittige sticky Asian glaze.

Pork Belly Burnt Ends
Een beroemd typisch BBQ Gerecht: low & slow gegaard buikspek met een smokey rub, afgeroosterd met een lekkere sticky BBA-saus om te glaceren.

Lamskebabs
Huisbereide kebabs van vers lamsvlees met knoflook, munt en gerookte paprika.

Low & Slow grilled Brisket
Every Pitmasters favourite: Smoked & 22 uur low & slow op 70°C gegaard. Afgegrild op de Big Green Egg.

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 SPECIAL – Wild Buffet

Alleen beschikbaar van oktober-april
Live cooking - vanaf 24 personen: € 46 p.p.

Van het land	**Wild zwijn brochettes** Stukjes wild zijn op een brochette met verse ui en typisch wintergroenten
	Hazenpeper Stoofschotel in rijke wildsaus, op locatie low & slow gestoofd in een Dutch oven boven houtvuur
	Geconfijte Parelhoen met zuurkool Klassieke bereiding van verfijnd gevogelte, afgegrild op de Big Green Egg
	Hertenschouder of -bout met Liefmans frambozenbier Smoked & 10 uur low & slow gegaard. Afgegrild op de Big Green Egg.
Uit de grond	**Steaks van knolselderij**
Sides	**6 Soorten gegrilde wintergroenten** **Seizoensstamppotjes** **Groene bladsalade**
	Brood met kruidenboter
Sauzen	**Knoflooksaus** **Crispy Chili Mayonaise** **BBQ Paprika Relish** **Jachtsaus**

Buffet 5

BBQ52 SPECIAL – Warm Winter Buffet

Alleen beschikbaar van oktober-april
Live cooking - vanaf 24 personen: € 29,50 p.p.

Hollandse Klassiekers

Stampot Boerenkool & Gehaktstaaf van de Big Green Egg
Een traditionele stamppot, met een vers gegrilde gehaktbal

Hutspot met Brisket
Eern klassieke huspot van winterwortel, ui en aardappel, met een een moderne versie van klapstuk: low & slow gegaarde brisket

Rode kool met appeltjes en hachee
Ter plaatse bereidde smokey hachee uit de “heksenketel” (Dutch oven), boven houtsvuur bereid.

Zuurkool met Pork Belly Burnt Ends & geconfijte kippendijen
Elzasser klassieke zuurkool, met botermalse geconfijte kippendijen en een beroemde variant op gebakken spekjes: Pork Belly Burnt Ends.

Sides

Cornichons
Amsterdamse uien
ingelegde gerookte rode bietjes

Brood met kruidenboter

Sauzen

Zaanse mosterd
Holandse vleesjus
Crispy Chili Sambal
Groene pepersaus

Buffet 6 BBQ52 Signature Hamburger Buffet

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

Bij minder personen wordt 200 euro pitmasterkosten in rekening gebracht
Prijzen zijn excl. btw.

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 smaakvolle burgers, ieder met een eigen onderscheidend karakter met bijopassende broodjes.

Alle burgers zijn uiteraard home made en worden ter plaatse vers gegrild. Uw gasten kiezen hun favoriete broodje en maken vervolgens een keuze uit het uitgebreide 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: Ingelegde komkommer, waterkers en een frisse zwarte Japanse citroengras-mayo

Japanse Zalmburger Een burger gemaakt van verse rode zalm

Toppings: Ingelegde gember, wasabi, Japanse soyasaus, komkommer en zwarte Japanse citroengras-mayo

Kippendijenburger Op authentiek Javaanse saté-wijze gekruid

Toppings: authentieke pindasatehsaus uit eigen keuken, krokant gebakken uitjes, komkommer, taugé en een friszure huisgemaakte atjar. Some like it hot voor de liefhebber: sambal.

Pulled Pork burger Langzaam gegaard, geroosterde procureur met five spice en extra steranijs, uit elkaar getrokken tot sappige stroken supermals vlees.

Toppings: 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: 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: Met vegan bacon van gerookte knolselderij, sla, tomaat, augurk en vegan truffelsaus

Side dishes
American Coleslaw
Baked Potatos
Roasted corn on the cobb

Buffet 7 Indonesische BBQ Rijsttafel

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

Bij 16-23 personen zonder live cooking warm op lokatie geleverd

Feestelijk Indonesisch

De Asian BBQ Rijststafel 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 vanaf 24 personen optioneel op locatie door onze pitmasters op de BBQ worden bereid.*

BBQ Vleesgerechten	**Sate ayam met pindasatésaus** **Babi Pangang**
Stoofvlees	**Daging Rendang** **Babi kecap**
Vegetarisch	**Sticky tofu & tempeh goreng** **Sambel goreng telor**
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**

Extra opties (aanvullend te bestellen)

Rijst en mie	1,50 p.p.	Nasi Kuning (gele rijst) Nasi goreng (gebakken rijst) Bami Goreng Mihoen goreng Lontong (kleefrijst)
Groente	2,50 p.p.	Rendang van jackfruit Sayur lodeh (gemengde groenten in zachte kokossaus) Sayur campuran (pikante gemengde groenten met citroengras) Sticky tofu & tempeh goreng Rudjak manis (pikante fruitsalade)
Vlees en kip	3,00 p.p.	Ayam opor (gestoofde kippenvleugels in milde kokossaus) Sambel goreng ati (pikante gebakken kippenlevers) Ayam pangang (BBQ: pikante gegrilde kip) Daging semoor (gestoofd rundvlees in ketjapsaus)
Vis	3,50 p.p.	Ikan bali (pikante visschotel met o.m. garnalen, mosselen en visfilet) Sateh Lilit (BBQ: Balinese vissateh op citroengras geregen) Udang pedis (pikante gebakken gamba's



Buffet 8 Hollands toetjesbuffet

Nagerechten €15 **Hollands toetjesbuffet**
- **Gegrild fruit**
- **Hangop met honing of appelcompote**
- **Griesmeelpudding met bessensaus**
- **Rijstpap met bastersuiker en kaneel**
- **Hemelse modder (Hollandse chocolade mousse)**
- **Boeren slagroomijs**

Buffet 9 Kaas

€ 15 **Luxe kaasbuffet**, bestaande uit:

Fondu au Fromage de Normandie
Kaasfondue van Camembert Isigny de Lait Cru met knoflook en rozemarijn in de eigen verpakking gesmolten met appelrookhout in de Big Green Egg, met diverse dippers als crackers, broodsticks en gedroogde abrikoosjes

BBQ Kaasplank uit Nederland
Een selectie van 5 Hollandse kaasjes, waaronder koudgerookte belegen Reypenaer uit eigen keuken en onze BBQ52 Goudse Truffelkaas. Geserveerd met een uienchutney met rode port en dadel-vijgenbrood

Plated Nagerechten

BBQ AFSLUITING Een mooi BBQ Diner sluit je natuurlijk af met een lekker nagerecht… van de BBQ! Hier enkele opties die we graag ter plaatse bereiden:

€ 9 **Gepofte banaan met vanille-roomijs en chocolade minimuffin**

€11 **Gegrilde ananas met cocos-ijs en chocoladebrownie of madeleine**

€ 12 **Lavacake met vanilleroomijs en rood fruit van de Big Green Egg**

€ 14 **Kaasselectie, 4 soorten naar keuze Hollands of Internationaal**

Live Cooking BBQ Dinerbuffet zelf samenstellen

BBQ Buffet op maat

Liever helemaal zelf uw BBQ samenstellen? Dat kan met onderstaande overzicht van onze BBQ52 gerechten. Ieder BBQ-Buffett dient minimaal samengesteld te worden uit 4 hoofdgerechten (vis, vlees en/of groente) van gemiddeld 75 gram per persoon per gerecht. Daarnaast worden onze gegrilde groenten, side dishes en sauzen geserveerd die het totaal tot een gemiddelde van ca 500 gram eten per persoon brengen. Indien gewenst kunt u extra gerechten bestellen, of kunnen we tegen een kleine meerprijs de hoeveelheden per gerecht verhogen.

Uit de zee

€ 13 **Warmgerookte zalm -** Indirect op lage temperatuur gegaard, met rook van cederhout
€ 13 **Garlic Gamba's -** Gemarineerd in olie met lekker veel knoflook!
dagprijs **Gegrilde zeeduivel -** Met grove mosterd en rozemarijn
dagprijs **Halve gegrilde kreeft**

Van het land

€ 10 **Javaanse kippensaté -** Geroosterde kippendijen in authentieke Javaanse satémarinade, uit elkaar getrokken tot grove pulled chicken, overgoten met een traditionele pinda-satésaus
€ 10 **Coquelet Rôti** - ¼ Gegrild piepkuiken
€ 10 **BBQ Worst – diverse smaken** - Een selectie van traditionele bbq-worstjes, waaronder curry-, chipolata-, en merquezworstjes
€ 10 **Pulled Pork -** Low & slow bereid procureur met five spice, extra steranijs en hoisin-saus, uit elkaar getrokken tot sappige stroken supermals vlees.
€ 11,50 **Gepekelde varkensfilet met Kramers zuurkool -** Warmgerookte varkensfilet, aan één stuk gegrild op de Big Green Egg
€ 10 **Asian Sticky Spare-ribs** - Traditioneel gegaard tot het vlees bijna van het bot valt. Met een pittige sticky glaze!
€ 10 **Pork Belly Burnt Ends**
Een beroemd typisch BBQ Gerecht: low & slow gegaard buikspek met een smokey rub, afgeroosterd met een lekkere sticky BBA-saus om te glaceren.
€ 13,50 **Rollade van gegrilde bavette met pesto -** Grasgevoerd Ierse runderbavette met basilicum, salsa van zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas, gegrild op de EGG
€ 14,50 **Smoked Ribeye** - Traditionele US Roasted Ribeye, aan één stuk gegrild.
€ 15 **USA Low & Slow Smoked Brisket** - De trots van de Mid-West USA: langzaamgegaarde smokey brisket.

Hamburgers

Onze hamburgers kunt u voor uw zelf samengestelde buffet op 2 manieren bestellen:
burger alleen de burger zelf (de patty), als onderdeel van het totale buffet,
+ toppings of als volledige hamburger met hamburgerbroodjes en toppings om uw gasten zelf de hamburger(s) samen te laten stellen.

€ 10 **Onze BBQ52 Black Angus Beef Burger met bacon en kaas -** Grof gemalen Black Angus picanha uit de eigen vleesmolen.
toppings € 3 Sla, tomaat, augurk, en smokey. Met BBQ-saus met honing en whiskey.
€ 10 **Onze unieke BBQ52 Vegaburger -** Een (h)eerlijke burger op basis van granen, avocado en paddenstoelen. Uniek in smaak en structuur.
toppings € 3 Met plantaardige "bacon" van gerookte knolselderij, sla, tomaat en augurk.
€ 11 **Onze beroemde BBQ52 Gamburger -** Een burger gemaakt van 100% gambavlees, op smaak gebracht met verse gember, citroengras en chilipepers.
toppings € 3 Ingelegde komkommer, waterkers en een frisse limoen/koriandersaus.
€ 11 **Onze Japanse BBQ52 Zalmburger -** Een burger gemaakt van verse zalm, op smaak gebracht met wasabi en premium Japanse soyasaus.
toppings € 3 Ingelegde gember, komkommer, waterkers en zwarte Japanse lemongrass mayonaise
€ 10 **Onze sappige Indische Kippendijenburger -** Op authentiek Javaanse wijze gekruid.
toppings € 4 met heerlijke pindasatehsaus en krokant gebakken uitjes uit eigen keuken! Afgemaakt met een friszure huisgemaakte atjar. Some like it hot, dus we hebben voor de echte liefhebber een grote pot Javaanse sambal klaar staan!

Uit de grond (vegan)
€ 9 **Steak van geroosterde knolselderij -** Verrassend lekkere smokey vegan variatie
€ 9 **Curry van geroosterde bloemkool met linzen en amandelen -** Traditionele Indiase smokey curry met cocoscrème
€ 9 **Gevulde portabello -** Grote gegrilde paddenstoelhoeden, gevuld en geroosterd
€ 11 **Home made vegan Hamburger Asian Style -** Op basis van haver, tahu en tempé
€ 11 **Home made vegan Hamburger Smokey Mushroom -** Hamburger op basis van haver, champignons en eekhoorntjesbrood
€ 14 **Vegan Lamskebab van Redefine Meat -** Innovatieve gegrilde vegan lamskebabs van Redefine Meat, bijna niet van echt lamsvlees te onderscheiden!
€ 15 **Vegan Biefstuk van Redefine Meat -** Innovatieve gegrilde vegan biefstuk van Redefine Meat, bijna niet van echt rundvlees te onderscheiden!

Kids Special
€ 18 **Half biologisch gegrild piepkuiken (coquelet) -** Fantastisch malse gegrilde kippetje, met een uitstraling waarmee ze er helemaal bij horen. Daarbij naar keuze gebakken krieltjes of pasta en eenvoudige groentenmix als broccoli, doperwten en worteltjes.

Sides inbegrepen**:**
10 soorten gegrilde groenten
American coleslaw met groene appel

Home made extra opties:
€ 5 **Gegrilde maïskolfjes**
€ 4 **Salade van venkel, komkommer, limoen & dille**
€ 4 **Gepofte tomatensalade** - met uienringen, knoflook, rozemarijn en olijfolie
€ 3 **Witte jasmijnrijst**
€ 6 **Juwelenrijst** - Geurige safraanrijst met graanappelpitten, amandelen en rozijnen

Sauzen inbegrepen:
Knoflooksaus
Crispy Chili mayonaise
BBQ Paprika Relish

Home made extra opties:
€ 2,00 **Zaanse mosterdmayo**
€ 2,25 **BBQ Whisky Sauce**
€ 2,25 **Pinda-saté-saus**
€ 2,25 **Ketjap-satésaus**
€ 2,25 **Ravigotte-saus**
€ 2,25 **Relish van Amsterdamse uien**

Voorgerechten - Plated BBQ options

BBQ ENTRÉE

Onze Live Cooking BBQ Dinerbuffetten kunnen vanzelfsprekend uitgebreid worden met een heerlijk voorgerecht van de BBQ. De gerechten staan bij aankomst op tafel of worden uitgeserveerd.

Soepen	€ 9	**Cappuccino van eekhoorntjesbrood** *(vegetarisch)*
	€ 9	**Gerookte paprikasoep met pulled oesterzwam** *(vegetarisch)*
	€ 10	**Koude, heldere tomatenbouillon met basilicum-olie** *(vegetarisch)*
	€ 10	**Noordhollandse gerookte paling roomsoep**
	€ 10	**Gerookte, dubbelgetrokken runderbouillon**
Vis	€ 15	**Warmgerookte zalmbonbon** gevuld met onder meer Hollandse garnaaltjes, roomkaas en dragon
Gevogelte	€ 15	**Pasteitje met ragout van huisgerookte kippendijen**
	€ 17	**Huisgerookte wilde ganzenborst met cranberry-compote**
Vlees	€ 17	**Carpaccio van gerookte runderribbeye**
	€ 18	**Kalfstartaar van koudgerookte kalfsmuis, traditioneel bereid**
Vegetarisch	€ 17	**BBQ52 Groententuintje** Humus, eetbare aarde, wortelcrème, diverse kiemgroenten, paddenstoeljes, eetbare bloemen en diverse ingelegde, gefermenteerde & gegrilde groenten

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 € 7 **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/portie p.p.**

€ 4
- Koudgerookte jongbelegen Beemster kaas
- Homemade BBQ52 Grillworst (kip of vegetarisch)

€ 4,5
- 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

€ 4,5 **Warme selectie – per bite p.p.**
- Warmgerookte zalmblokken
- BBQ Buffalo Wings – 2 gegrilde kipvleugels
- BBQ Albondigas – 3 Tapas Meatballs met tomatensaus
- Pork Belly Burnt Ends – 2 stuks
- Smokey Halloumi – Griekse grillkaas met olijven en zongedroogde tomaat (v)
- Gevulde portabello (v)

Prijzen zijn excl. btw.













Leveringsbeleid, assortiment & prijzen 2026/2027

Algemeen

BBQ52 biedt een breed assortiment aan gerechten van de Big Green Egg die op maat samengesteld kunnen worden. Daarnaast bieden we vooraf samengestelde basis-menu's die evenwichtig in samenstelling én prijstechnisch interessant zijn.

Minimum aantal

Live cooking: 24 personen
De live cooking BBQ52-buffetten worden vanaf 24 personen inclusief chefskosten aangeboden. Voor BBQ buffetten van 13-23 personen worden seperaat chefskosten in rekening gebracht. Startkosten zijn 240 euro per dagdeel. Daarboven wordt 65 euro per uur in rekening gebracht, Alle genoemde prijzen zijn exclusief de wettelijke BTW en reiskosten.
Tot 12 personen adviseren wij een een live cooking plated dinner dat op aanvraag kan worden samengesteld.

Buffet: 20 personen
Bij kant-en-klare buffetmenu's vanaf 20 personen zijn chafing dishes beschikbaar.

Minimum menu

Ieder BBQ-Buffett dient minimaal samengesteld te worden uit 4 hoofdgerechten (vis, vlees en/of groente) van gemiddeld 75 gram per persoon per gerecht. Daarnaast worden de basis sidedishes en sauzen geserveerd die het totaal tot een gemiddelde van ca 500 gram eten per persoon brengen. Onze ervaring leert dat bijna iedere catering iedereen ruim voldoende aanbod heeft. Indien gewenst kunt u extra gerechten bestellen, of kunnen we tegen een kleine meerprijs de hoeveelheden per gerecht verhogen.

BBQ op maat

Alle BBQ buffet- en gerechtvoorbeelden zijn bedoeld als indicatie van de mogelijkheden. Uiteindelijk zijn die eindeloos. Met veel plezier treden wij in overleg om een aanbod op maat op te stellen, met specifieke gerechten (zoals een speenvarken aan het spit of geroosterde kreeft), een thematische invulling of authentieke gerechten uit een specifiek land of gebied. Schroom niet om contact op te nemen!

Vers

Alle gerechten van BBQ52 worden vers (voor)bereidt in de eigen productiekeuken in Alkmaar. Wij werken met kwalitatief hoogwaardige versproducten, indien mogelijk van lokale producenten. Duurzaam waar het kan, prijsbewust waar het moet. Omdat prijs vaak van doorslaggevend belang is zoeken wij daarin continu naar de optimale verhouding tussen prijs en kwaliteit. BBQ52 doet geen concessies aan haar hoogwaardige kwaliteit.

Vegetarisch & vegan

Naar keuze kan een volledig vegetarisch of zelfs vegan BBQ Buffet worden geserveerd, waarbij we de vis- en/of vleesgerechten vervangen door plantaardige gerechten met hoog proteïne gehalte. De overige gerechten blijven gelijk.

Dieet-opties

Dieet-opties en vegan variaties dienen minimaal 7 dagen voor eventdatum te worden doorgegeven. Onder dieet-opties wordt verstaan alternatieven voor gezondheids-bedreigende ingrediënten (allergieën en voedselintoleranties). Eventuele noodzakelijke meerkosten worden doorberekend.

De buffetten van BBQ52 worden op een brede smaakvoorkeur samengesteld. Aan persoonlijke smaakvoorkeuren of voedingspatronen voortvloeiend uit overtuiging en/of levenswijze wordt zonder overleg met de opdrachtgever geen gehoor gegeven. Indien daar toch voor gekozen wordt, dan worden de meerkosten daarvoor in rekening gebracht. Dit dient minimaal 7 dagen voor eventdatum te worden doorgegeven.

Duurzaamheid/verspilling

Alles wat op het buffet heeft gestaan wordt na afloop altijd weggegooid. Om redenen van voedselveiligheid mogen restanten niet door gasten mee naar huis genomen worden. Voedsel dat tijdens het buffet niet is geserveerd en gekoeld bewaard bleef, wordt de volgende dag bij de daklozenopvang in Alkmaar aangeboden.

Om voedselverspilling te beperken hanteren we een vast hoeveelheden-beleid. BBQ52 is géén "all-you-can-eat" formule, maar biedt kwaliteitsgerechten, gericht op

een gemiddelde consumptiehoeveelheid van 500 gram voedsel per persoon (totaal). Dat is meestal meer dan wat een gemiddeld persoon eet en in de meestal ruim voldoende.

Een enkele keer kan het gezelschap bestaan uit gasten met een grotere eetlust. Indien dat vooraf wordt ingeschat, dan kan de de hoeveelheid in gewicht per 100 gram verhoogd worden tegen 20% van de menuprijs. Indien alleen de hoeveelheid van de hoofdgerechten gewenst is, dan wordt 30% per 100 gram extra in rekening gebracht.

Opstelling

BBQ52 beschikt over een uitgebreid bbq-assortiment dat op locatie ingezet kan worden, waarbij we groepen van 24 tot 300 gasten van een feestelijke BBQ buffet dat ter plaatse wordt bereid kunnen voorzien. Onder het eigen arsenaal onder meer:

2x Big Green Egg Large
8x Big Green Egg MiniMax
4x RVS 3-vaks open rooster-barbecue
2x Yakinuku Shishirin
1x Rotatiegrill voor groot vlees, zoals heel speenvarken
1x vuurschaal met driepoot voor rotatiegrill of 12 liter Dutch oven
12x Chafing Dish op gel

Daarnaast kunnen voor speciale gelegenheden of menu-wensen ook speciale BBQ's voor bijzondere bereidingen en/of extra grote productie worden ingezet. Deze worden tegen kostprijs van de huur + 10% in rekening gebracht.

Eigen opstelling

De persoon of organisatie die BBQ52 inhuurt voor catering zorgt voor:

- Goede bereikbaarheid van de BBQ-plaats
- Een veilige regen- en windvrije werkplek die groot genoeg is voor de buitenkeuken-opstelling passend bij de grootte van de groep;
- Buffettafel, in eigen huisstijl van tafellakens voorzien en eventueel afgerokt;

2x Werktafel;
1x Afvalemmer voorzien van vuilniszak;

- Beschikbaarheid over koud en warm stromend drinkwater;
- minimaal een eenvoudige spoelplaats.

Servies en bestek

De opdrachtgever zorgt voor benodigde presentatieschalen, serviezen, bestek en glaswerk. Deze kunnen ook worden ingehuurd door BBQ52, waarbij de huurkosten + 10% in rekening worden gebracht. Eventuele breuk en ontbrekende onderdelen worden in rekening gebracht bij de eindafrekening.

BBQ medewerkers

BBQ52 voorziet per 30 gasten in een BBQ Pitmaster.

Bediening

Bediening van gasten wordt door de opdrachtgever verzorgd, tenzij nadrukkelijk anders wordt afgesproken.

Afwas

BBQ52 zorgt voor de afwas van de eigen materialen die benodigd zijn bij de bereiding van de gerechten.

Alle overige afwas, waaronder eigen buffetschalen, serveerbestek, serviesgoed, bestek, glaswerk et cetera wordt verzorgd door de opdrachtgever.

Facturering

Facturering geschiedt direct na opdrachtbevestiging, of uiterlijk 1 maand voor eventdatum. Betaling dient uiterlijk 7 dagen voor aanvang van het betreffende event te zijn voldaan. Bij catering van meer dan 50 personen wordt een 70% voorfactuur verstuurd. De eindfactuur volgt dan binnen 7 dagen na afloop van het evenement en heeft een betalingstermijn van 7 dagen. Meerkosten en overige overeengekomen onkosten worden op de eindfactuur in rekening gebracht.

Algemene voorwaarden

Op al onze leveringen zijn onze Algemene Voorwaarden van toepassing. Deze worden u bij een eerste aanvraag toegestuurd als pdf en zijn ook terug te vinden op www.bbq52.com/event-AV.