



# MENU

2024

MAART - APRIL

Verschillende tapas om te delen  
onze BBQ bites uit de vier windstreken



In onze Smoker bereidde gerechten en gegrilde  
gerechten van de Kamado Joe barbecue:

- Premium ribben van het Duroc varken
- Smoked Tagliata
- Pulled pork
- Homemade brisket
- Halloumi uit de BBQ
- Noorse zalm

We serveren hierbij coleslaw, gerookte blemkool en krieltjes

Dit alles wordt centraal op tafel gezet  
zodat iedereen hiervan kan smullen



Huisgemaakte crème brûlée

*Al deze gerechten worden klaargemaakt  
zoals beschreven in onze menukaart.*

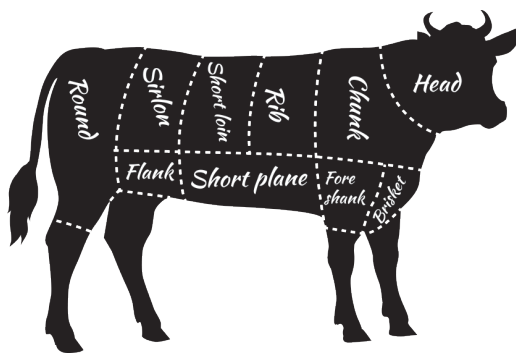
# DRANKPAKKET

Cocktail als welkomstdrank,  
volgens jullie smaak:

Bartenders favourite

1/2 fles wijn per persoon

Waters op tafel



# KAMADO JOE BBQ

*De Kamado is een dikwandige grill, gebaseerd op de kookpotten uit het oude Azië. Vlees, vis en groenten krijgen in de Kamado een rijk rookaroma. Met trots heeft Kamado Joe voortgebouwd op deze traditie. De klassieke stijl van de grill hebben we gemoderniseerd met ongeëvenaard vakmanschap, innovatieve accessoires en een collectie flexibele grilloppervlakken.*

[www.kamadobbq.be](http://www.kamadobbq.be)

**Het menu kost 64 euro per  
persoon met dessert en  
59 euro zonder dessert.  
Het drankpakket kost  
29 euro per persoon.**

We vragen aan al onze gasten om het  
einduur van 23u te respecteren en 1  
gemeenschappelijke rekening per groep