



MENU

2024
SUMMER

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



In onze Smoker bereide 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:

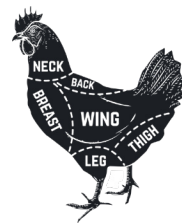
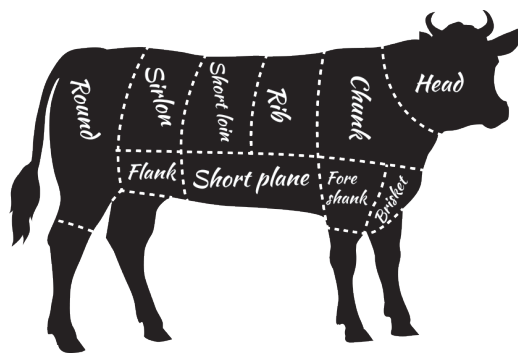
Bartenders favourite



1/2 fles wijn per persoon



Waters op tafel



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

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

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