

Ontdek barbecue meesterschap.

Van een gezellige familiedag tot een bedrijfsfeest voor duizend gasten: onze grillmasters maken van ieder evenement een culinaire belevenis.

We werken uitsluitend met vlees, vis, gevogelte en seizoensgroenten van de hoogste kwaliteit, met respect voor dier, natuur en product. Alle gerechten worden ambachtelijk bereid op open vuur en/of onze kamado BBQ's, waar pure smaken centraal staan.

Voor de BBQ-catering kun je kiezen uit drie zorgvuldig samengestelde menu's, eventueel aangevuld met een selectie smaakvolle vegetarische gerechten. Zo is er voor iedere gelegenheid en iedere gast een passend aanbod.

Liever genieten van authentieke pizza's? Ontdek dan ons pizza-cateringmenu. Onze pizza's worden bereid met huisgemaakt deeg volgens traditioneel recept. Dankzij een lange fermentatie is het deeg luchtig, licht verteerbaar en krijgt het een perfect knapperige korst in onze Gozney pizzaovens.

Zijn er speciale dieetwensen of wil je vegetarische gerechten toevoegen? We denken graag met je mee! Benieuwd naar de voorwaarden en mogelijkheden van onze catering? Neem dan contact met ons op via events@kolenboertje.nl, telefonisch via +31 85 023 0273 of vul het contactformulier op onze website in.



Catering menu - PUUR



Een heerlijk, toegankelijk menu met een mooie mix aan gerechten van onze kamado BBQ's en/of het open vuur van de Ofyr. De perfecte manier om kennis te maken met onze manier van barbecueën!

Warme gerechten

Flammkuchen

Traditionele flammkuchen zoals hij in de Elzas gemaakt wordt, met crème fraîche, spek en rode ui.

Hot honey & bacon gamba's

Gekruide gamba's omwikkeld met spek en geserveerd met een heerlijke hot honey dipsaus.

Duroc worst

Sappige butifarra worst van 100% raszuivere Duroc varkens uit Spanje, geserveerd met gegrild brood met kruidenolie en aioli.

Longhaas Aziatische stijl

Gegrilde longhaas-spiezen met een verrassende Aziatische rub, geserveerd met atjar en kroepoek.

Brood en salades

Luxe broodbuffet

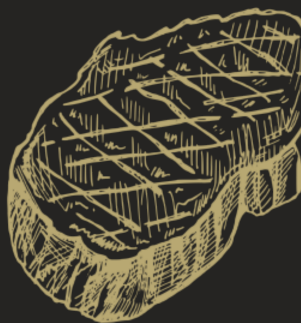
Breekbrood met olijfolie, zeezout en onze huisgemaakte kruidenboter.

Huisgemaakte salade

Frisse aardappelsalade.

€44,95 p.p.

(excl. BTW en vaste kosten)



Catering menu - ROBUUST



Ons meest gekozen menu. Bestaande uit grote stukken vlees, verse vis en de lekkerste salades en bijgerechten. Uitsluitend bereid op onze kamado BBQ's en/of het open vuur van de Ofyr.

Warme gerechten

Warm gerookte zalm

Een échte Kolenboertje-klassieker; warm gerookte zalm met zeezout en Kolenboertje pepermix. Geserveerd met gegrilde groene asperge.

Pulled chicken sliders

Pulled chicken van de BBQ op een zacht broche bolletje, afgetopt met een frisse coleslaw.

Bavette Aziatische stijl

Dun gesneden gegrilde bavette van het rund. Afgemaakt met bosui, gebakken uitjes en Japanse mayonaise.

Ribroast met kruidenboter

Ribeye aan het bot, langzaam gegaard en vervolgens afgegrild boven het vuur. Geserveerd met onze huisgemaakte kruidenboter.

Duroc rack met verse kruiden

Gegrilde varkensracks van 100% raszuiver Duroc varken uit Spanje met een verse kruidenolie.

Brood en salades

Luxe broodbuffet

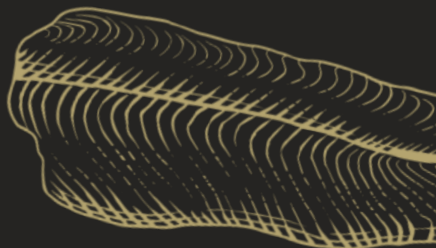
Breekbrood met olijfolie, zeezout en onze huisgemaakte kruidenboter.

Huisgemaakte salades

Frisse aardappelsalade en een heerlijke koolsla.

€49,99 p.p.

(excl. BTW en vaste kosten)



Catering menu - SIGNAATUUR



Ons meest exclusieve menu met verrassende en heerlijke gerechten van de kamado BBQ en/of het open vuur van de Ofyr. Verwacht verfijnde smaken en unieke ingrediënten.

Warme gerechten

Warm gerookte zalm met whisky-glaze

Warm gerookte zalm met zeezout en Kolenboertje pepermix. Afgelakt met een whisky-honing glaze.

Hot honey & bacon gamba's

Gekruide gamba's omwikkeld met spek en geserveerd met een heerlijke hot honey dipsaus

Black Angus burger

Sappige burger van Black Angus rund op een brioche bol met in donker-bier gestoofde uien.

Eendenborst Japanse stijl

Perfect gegaarde eendenborst met een Japanse miso-saus.

Picanha rolletjes

Rolletjes van dun gesneden picanha, gevuld met ui en omwikkeld met spek.

Brood en salades

Luxe broodbuffet

Breekbrood met olijfolie, zeezout en onze huisgemaakte kruidenboter.

Huisgemaakte salades

Frisse aardappelsalade en een heerlijke koolsla.

€59,95 p.p.

(excl. BTW en vaste kosten)



Klaar voor een échte pizza party?



Verse pizza's rechtstreeks uit de pizzaoven. Met een knapperige en luchtige korst dankzij ons huisgemaakte pizzadeeg en toppings van de hoogste kwaliteit. Onze pizza's worden uitsluitend bereid op de pizzaovens van Gozney.

Puur | 2 uur - 4 gangen

Pizza margherita ✓

De klassieker - met tomatensaus, fior di latte, verse basilicum en olijfolie.

Pizza salami

Met knapperige salami, tomatensaus en fior di latte.

Pizza ham

Met krokante ham, tomatensaus en fior di latte.

Pizza bianca ✓

Met fior di latte, champignons en ui.

€18,50- p.p.

(excl. BTW en vaste kosten)



Signatuur | 3 uur - 6 gangen

Focaccia bite ✓

Focaccia bite met oregano en knoflook om mee te starten.

Pizza margherita ✓

De klassieker - met tomatensaus, fior di latte, verse basilicum en olijfolie.

Pizza salami

Met knapperige salami, tomatensaus en fior di latte.

Pizza ham

Met krokante ham, tomatensaus en fior di latte.

Pizza bianca ✓

Met fior di latte, champignons en ui.

Pizza dessert

Pizzadeeg met Nutella en gebrande hazelnoten.

€26,50- p.p.

(excl. BTW en vaste kosten)