



Jacobushof

Live cooking BBQ 1 (Winter)

Kosten per persoon : € 47.50

minimaal aantal personen : 30

Cheddar Jalapeno worst

Onze favoriete BBQ worst, gevuld met cheddar kaas en Jalapeno pepers.

Smoked Beef Stew

Gerookte sukadestukken als basis voor een top stoofpot uit de Dutch Oven.

Cajun Style Chicken

Botermalse kippendij, in zijn geheel geroosterd met onze eigen Cajun spices.

Buikspek

Eén van onze signatures: 12 uur op appelhout gerookt en gegaard buikspek!

Schweinaxe

Gerookte mini hammetjes, klassieker uit de ski gebieden! Gelakt met honing en whisky BBQ saus!

Bijgerechten

- Onze favoriete stampot: boerenkool met sambal badjak!
- Klassieke koolsalade, maar nu van rode kool en rode ui!
- Grove, geroosterde winterse groenten als basis voor een salade.
- Pastasalade aangemaakt met truffel.
- Licht zoete, geroosterde maiskolffjes

Brood en sauzen

- Geroosterde broden
- Whisky BBQ saus
- Aioli
- Kruidenboter