

**Vuur&Passie verzorgt op maat gemaakte BBQ-Walking Dinners op ELKE locatie! Of je feestje nu in je tuin, terras, weiland of midden in een bos is: Wij komen voor je koken! Hieronder een greep uit onze 'bestsellers', uiteraard is maatwerk mogelijk!**

**BBQ Inspired Insalate Caprese.**

Zachte buffelmozzarella, rijpe tomaten, verse pesto, kruidige balsimicostroop en gerookte stukje spek. Geserveerd met een toast van de grill om de restjes mee op te pikken!

**Carpaccio van rode biet met koud gerookte zalm.**

Geserveerd met een bieten-crème, gepekeld knolgroenten, rode ui, cherrytomaatjes en kruimelige feta.

**Vitello Tonato van de Smoker**

Nouja, de kalsfmuis dan, die roken we zachtjes tot perfectie, snijden hem fijn, en serveren hem met huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes en gepekeld rode ui.

**Warm gerookte zalm van de smoker**

Op een bedje van knapperige Frisée sla met een fris dille-citroen sausje. Geserveerd met een bruchetta met tomaat.

**Cajun style Gamba's!**

Huis-gemarineerde grote garnalen op een stokje, geserveerd op een bedje van frisée sla met een licht-pittige tex-mex cocktail saus.

**Tandoori Lams-slider!**

Langzaam gegaarde lamsschouder met Indiase komkommersalade, geserveerd op een zacht brioche-broodje.

**Pulled Pork Taco-Tubs!**

Denk aan Nacho's met Pulled Pork en cheddar, maar dan bite-sized! Geserveerd met verse quacamole, zure room en huisgemaakte tomatensalsa.

**Vuur&Passie's Legendary Ribs**

1/2 rack spareribs van de smoker, geglaceerd met whiskey-BBQ saus en geserveerd met een maiskolffje en frisse tomatensalsa. (Houd je niet van kluiven? We kunnen er ook Iberico-Ribfingers van maken! Het lekkere van Spareribs, maar dan zonder de botjes!)

**Ambachtelijk broodje Pulled Pork,**

Huisgerookte Pulled Pork op een ambachtelijke ciabatta, met frisse coleslaw en spicy BBQ-saus

**Mexican Steak-bowl!**

Zoals een pokébowls, maar dan asado-style en gevuld met malse flamegrilled biefstuk, knapperige ijsbergsla, goudse kaas, rode ui, knapperige nacho's en een pittig chipotle sausje.



**The Bigboy Burger.**

Flame-grilled hamburger van het beste rundvlees dat ik kan vinden, zoals het hoort, geserveerd op een briochebroodje met cheddar, bacon, rode ui en tomaat.

**Texas Style Hotdogs**

Hotdog van de grill, geserveerd op een zacht broodje met pikante cocktailsaus, krokante uitjes en uitgebakken spekjes. Smaakt precies zo lekker als het klinkt!

**Diamanthaas spiesje**

Met verse pesto, zongedroogde tomaatjes en Italiaanse grana-padano krullen. Geserveerd met verse rucola.

**Mediteraansee kip**

Wrap, gevuld met malse, in citroen en oregano gemarineerde kippendijen, geserveerd met gepekeld rode ui en een frisse yoghurt-saus met komkommer en munt.

**Vuur&Passie's Signature Wings!**

De lekkerste Hotwings die je ooit gegeten hebt! Geserveerd met een frisse honing-knoflooksous en rauwkost (4 wings pp)

**Legendarisch lekkere desserts:**

**Zomerse tiramisu van aardbeien**

Met echte lange vingers, limoen en Italiaanse roomkaas.

**Authentieke Amerikaanse Lemon-Cheesecake**

Met blauwe bessen en Bastogne bodem.

**Ambachtelijke appel-teutje,**

Geserveerd met romig vanilleijs en slagroom.

**The Captains Desert:** in rum gemarineerde verse ananas van de grill, geserveerd met een fruitig bolletje ijs, kokoskrullen en chocolade saus.

*Denk je nu: klinkt goed maar benieuwd hoe dat er uit ziet? Check mijn insta voor gegarandeerde lekkere-trek!*



**SCAN ME**