

A large, stylized flame graphic in a dark charcoal color, centered behind the text. The flame has multiple tongues and a textured, almost stippled appearance.

FOODBOOK

MENU × CONCEPTEN

**DUTCH
PITMASTER**

EST. 2022



WIE WIJ ZIJN

**Dutch Pitmaster staat voor
beleving, ambacht en vuur.**

Wij creëren culinaire ervaringen waarbij open vuur, premium producten en dagverse ingrediënten centraal staan.

Onze gerechten worden live bereid op onze OFYR's, Big Green Eggs, pizzaovens en smokers. Of het nu gaat om luxe walking dinners, private dining, grootschalige BBQ-events of bedrijfscatering, wij verzorgen alles tot in de puntjes en zorgen voor een unieke culinaire belevenis.

**Big
Green
Egg**


OFYR®

WALKING DINNERS

Onze walking dinners zijn ideaal voor evenementen waarbij beleving, dynamiek en verfijnde gerechten samenkomen. Deze kunnen volledig op maat worden ingericht:

- × Als walking dinner
- × Als shared dining
- × Of als seated dinner

Alle gerechten worden met zorg samengesteld, voorbereid in onze eigen keuken en live gepresenteerd op locatie.



Maak de beleving compleet met een bijpassend wijnarrangement of een volledige barservice verzorgd door ons ervaren personeel.



VOORBEELDGERECHTEN

Carpaccio van pastrami | vadouvancrème | pecorino

Gerookte steak tartaar | eekhoorntjesbroodcrème | oude kaas | walnoot

Tataki van yellowfin tonijn | ponzu | komkommer | wasabi

Hoisin buikspek | gegrilde Aziatische groenten

Bavette | aardappelschuim | groene asperges | chimichurri

Coquille | vadouvan | crème fraîche | bimi

Gegrilde zeebaars | witlof, sinaasappel | groene kruiden

Lamsrack | dukkah | hummus | granaatappel | yoghurt-munt

Wagyu ribeye | pastinaak | rode wijn | sjalot



SEIZOENSSPECIALITEITEN:

Naast deze gerechten werken wij elk seizoen met unieke specials, volledig afgestemd op het aanbod van dat moment. Vraag gerust naar de actuele mogelijkheden.



DESSERTS

Gekarameliseerde perzik | amaretto-mascarponeroom | pecannoten

Ananas | chocola | dulce de leche

Lemon Pie – Italiaanse lemoncurd met limoncello, in een krokant taartje met meringue

BARBECUES

Onze BBQ-arrangementen draaien om open vuur, ambacht en pure smaken. Alles wordt live bereid op onze OFYR, Big Green Egg, pizzaoven of smoker, zodat uw gasten het proces van dichtbij kunnen beleven. Wij bieden drie arrangementen aan, passend bij de stijl van uw event.

SEIZOENSSPECIALITEITEN:

Naast deze arrangementen werken wij elk seizoen met unieke BBQ-specials, afgestemd op het aanbod van dat moment. Vraag gerust naar de actuele opties`



Maak de BBQ-beleving compleet met een bar op afkoop, een cocktailbar of een bijpassend wijnarrangement, verzorgd door ons ervaren barpersoneel.





CLASSIC BBQ

Balinese kip saté
Diamanthaas in Italiaanse kruiden
Licht gepekeld en gerookt buikspek
Angus burger
Asado-style zalm

BIJGERECHTEN & SAUZEN:

- × Tzatziki
- × BBQ-saus
- × Satésaus
- × Zuurdesem brood met verse kruidenboter & tomatentapanade
- × Verse aardappelsalade met Italiaanse kruiden en bacon
- × Tricolore caprese salade met basilicum
- × Groene salade
- × Gepofte knoflookkrieltjes





TASTY BBQ

Porchetta gevuld met chimichurri

Gegrilde bavette met salsa

Adena kebabspiessen

Asado-style zalm

Scampi's in knoflook-limoenmarinade

BIJGERECHTEN & SAUZEN:

- × Tzatziki
- × Chimichurri
- × Smokey cocktailsaus
- × Zuurdesem brood met verse kruidenboter & tomatentapanade
- × Verse aardappelsalade met Italiaanse kruiden en bacon
- × Couscoussalade met gegrilde groenten, feta & yoghurt-muntsaus
- × Gegrilde hot honey wortelen

DUTCH PITMASTER BBQ

Lamsrack in groene kruiden & zwarte knoflookolie

Tomahawk steak

Adena kebabspiesen

Asado-style zalm

Scampi's in knoflook-limoenmarinade

DESSERTS

Gekarameliseerde perzik | amaretto-mascarponeroom | pecannoten

Ananas chocola | dulce de leche

Lemon Pie – Italiaanse lemoncurd met limoncello, in een krokant taartje met meringue

BIJGERECHTEN & SAUZEN:

- × Tzatziki
- × Chimichurri
- × Smokey cocktailsaus
- × Zuurdesem brood met verse kruidenboter & tomatentapanade
- × Verse aardappelsalade met Italiaanse kruiden en bacon
- × Caesar salade met huisgerookte kip, bacon, Parmezaanse kaas, croutons & ansjovis
- × Gegrilde hot honey wortelen
- × Gegrilde groenten
- × Gepofte knoflookkrieltjes



PIZZA & ANTI-PASTI

×

Onze pizza-arrangementen worden volledig live bereid op locatie, met authentieke steenovens, dagverse ingrediënten en traditionele Italiaanse recepten.



Maak de beleving compleet met Italiaanse wijnen, een cocktailbar of een bar op afkoop voor een totale ervaring.





PIZZA- ARRANGEMENT BASIS

Fior di latte
Parmezaan
Tomatensaus
Gegrilde groenten
Prosciutto
Pepperoni
Gerookte zalm



PIZZA- ARRANGEMENT PREMIUM

Inclusief alle opties uit het basisarrangement

Buffelmozzarella

Pesto

Focaccia uit de pizzaoven met Italiaanse dips



PIZZA- ARRANGEMENT DELUXE

**Alle toppings & sauzen, inclusief
premium specials**

Ricotta-crème fraîche

Kappertjes

Mortadella

Stracciatella (burrata)

Focaccia uit de pizzaoven met Italiaanse dips

OPTIONELE ANTIPASTA:

- × Antipasti groenten
- × Italiaanse charcuterie
- × Kaasselectie

DESSERTS

Limoncello parfait

Tiramisu

Scroppino



BORREL- PLANNKEN & FINGERFOOD

Onze borrelplanken en fingerfood zijn perfect voor ontvangsten, recepties, bedrijfsevents of als aanvulling op een walking dinner, BBQ of pizza-arrangement. Alles wordt bereid met dagverse ingrediënten en stijlvol gepresenteerd.



BORRELPLANKEN

Franse plank — kazen, rillette | paté, confituren & stokbrood

Italiaanse plank — burrata | prosciutto | mortadella | truffelsalami | gegrilde groenten & focaccia

BBQ-plank — bites van de BBQ zoals buikspekblokjes | yakitori & mini-burgers

Broodplank — ambachtelijk brood met huisgemaakte smeersels

Charcuterieplank — luxe vleeswaren | hammen | worsten | pickles & dips

Mediterrane bites — olijven | notenmix | geroosterde paprika's | artisjokharten

FINGERFOOD & BBQ-BITES

Aziatische zalm bonbons

Gegrilde bruschetta met tomatensalsa & stracciatella

Gochujang scampi's

Gerookte vitello tonnato

Verse oesters met vinaigrette of limoen-miso-dressing

Blini met kaviaar & crème fraîche

MINI-SLIDERS (LATE-NIGHT SNACKS):

- × Mini Black Angus slider
- × Pulled pork slider
- × Hoisin buikspek slider



DRANKEN & BARCONCEPTEN

Wij verzorgen complete barconcepten om uw event perfect te complementeren. Van een cocktailbar en bijpassende wijnarrangementen tot een volledige drankbar op afkoop, inclusief personeel en styling.

MOGELIJKHEDEN

- × Barservice met ervaren personeel
- × Cocktailbar met signature cocktails
- × Wijnarrangement passend bij het menu
- × Bar op afkoop, inclusief bediening

PRAKTISCHE INFORMATIE

Om ieder event vlekkeloos te laten verlopen, stemmen wij alle details vooraf zorgvuldig met u af:

- × Wij controleren of er voldoende ruimte is voor de benodigde BBQ's en apparatuur
- × Indien nodig maken wij een stroom- en waterplan
- × Bij slecht weer kunnen wij tenten verzorgen en assisteren bij de volledige organisatie van het event



Let op: Alle menu's zijn exclusief chef-uren op locatie en transportkosten.



**DUTCH
PITMASTER**

EST. 2022