

EMBER & OAK

OUTDOOR COOKING OP UW MAAT



VLEESJES BAKKEN OP DE GRILL ... HET KLASSIEKE SALADEBUFFET ... DAAR IS
ZEKER NIETS MIS MEE. WIJ GEVEN
ONZE KLANTEN ECHTER GRAAG DAT TIKKELTJE MEER. WIJ BIJ EMBER & OAK
WETEN DAT EEN BBQ MEER KAN, VÉÉL MEER!
DAAROM NEMEN WE JULLIE GRAAG MEE IN DE WERELD VAN BBQ GERECHTEN
MET DAT BEETJE EXTRA! GERECHTEN MET ROOK, LOW & SLOW, HOT & FAST, DE
SMAAK VAN VUUR, PASSIE & HET ECHTE BUITENLEVEN. KOKEN MET GIETIJZER,
DUTCH OVENS, ZELFBEREIDE RUBS EN MARINADES, ROOKHOUT, DE
FLAMBADOU, ... GENIET MEE VAN ONZE EMBER & OAK OUTDOOR KEUKEN!

ONS MENU

ONZE BBQ MENU'S
MOGELIJK VANAF 20 PERSONEN

KIES MINSTENS 2 HAPJES, EEN VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT.
ZIN IN DESSERTJE? KAN OOK!

COMBINEER GERUST 2 VOOR- OF HOOFDGERECHTEN (BV. VLEES/VIS)

WIJ KOKEN MET PASSIE EN DAT VRAAGT NU ÉÉNMAAL TIJD.
REKEN OP ONGEVEER 4 UUR VOOR EEN VOLLEDIG MENU.

AFHANKELIJK VAN JE KEUZE MAG JE REKENEN TUSSEN DE €40 EN €50 PER
PERSOON ZONDER DESSERT

Hapjes

- CHICKEN WINGS EMBER & OAK STYLE
- NACHO'S ON THE Q, TOMATENSALSA & HOMEMADE CHEESE-DIP
- M-OINK! BALLS WITH SWEET HOMEMADE BBQ SAUCE!
- SCAMPI BOTH WAYS
- LOADED NACHO'S PULLED PORK, BEEF OR CHICKEN
- HUISGEROOKTE EENDENBORST FILET MET WITLOOF EN MANGOCHUTNEY INGEPAKT IN EEN MINI TORTILLA
- MEJILLONES (MOSSELEN) CON CHORIZO
- MINI-PIZZA
- SCAMPI DIABOLIQUE (*)
- FEESTELIJK WORSTENBROODJE/KAASBROODJE (*)
- HAPJE HUISGEROOKTE ZALM (*)
- DUO VAN CARPACCIO (*)



Voorgerecht

- GEROOKTE FOREL MET GEPOFTE AARDAPPEL
- PULLED PORK BUNS
- DRUNKEN CHICKEN - PETE'S PASTA PESTO
- GRILLED DORADE - PETE'S PASTA PESTO
- 3-2-1 SPARERIBS, GELAKT MET ONZE FAVORIETE BBQ SAUS - COLESLAW & HASSELBACK POTATOES.
- BLACK TIGER SHRIMPS ON THE GRILL & HEAVENLY RATATOUILLE
- CHAR SIU BUIKSPEK MET AZIATISCH SLAATJE
- FEESTELIJKE KNOLSELDERSOEP MET SINT-JACOBSVRUCHT/BEULING/BOSCHAMPIGNON (*)
- VITELLO TONATO LOW & SLOW (*)

(*) ENKEL IN DE WINTER / IDEAAL VOOR DE FEESTEN

Hoofdgerecht

- SPG COTE À L'OS, FRISSE RUCOLASALADE, PLUKBROOD
- HELE ZALM, LOW & SLOW GEROOKT OP SNIPPERS VAN OUDE WHISKYVATEN, FRIS LENTE SLAATJE EN PLUKBROOD.
- VARKENSKROON MET EEN VLEUGJE ROOK VAN APPELHOUT, WITLOOF SALADE & GEGRILDE POTATO WEDGES ON THE SIDE
- BARDYQ'S ROLLADE VAN RUNDERBAVETTE, WITLOOF SALADE & GEGRILDE POTATO WEDGES
- BLACK AGNUS ENTRECOTE , GRILLED FORGOTTEN VEGETABLES ON THE SIDE, TRUFFELMAYO
- HELE ZALM, GEROOKT MET SNIPPERS VAN RODE WIJN VATEN, MET EEN ZACHTE WITTE WIJNSAUS VERSE PASTA PESTO.
- WILDSTOVERIJ IN DE DUTCH OVEN (*)
- HERTENKROON MET WILDSAUS, GRATIN DAUPHINOIS EN WINTERSE GROENTEN (*)
- VARKENSWANGEN MET KRIEKENBIER, KNOLSOLDERPUREE / PASTINAAK-SPRUITJES PUREE(*)
- IBERICO VARKENSRACK, SJALOT IN RODE WIJN, ZOETE AARDAPPEL (*)
- EENDENBORST, GROENE ASPERGES, RÖSTI (*)



Dessert (suppl. 6 euro)

- TARTE-TATIN MET EEN BOLLETJE VANILLEROOMIJS
- SMORES OP DE Q (IDEAAL VOOR DE KIDS)
- AMERICAN PANCAKES, BACON & BOURBON MAPLE SYRUP (TOPPER!)

(*) ENKEL IN DE WINTER / IDEAAL VOOR DE FEESTEN

GEEF ONS JE IDEALE MENU DOOR EN JE ONTVANGT VAN ONS EEN OFFERTE OP MAAT

ONZE FEESTFORMULES

BUITEN ONZE BBQ MENU BIEDEN WE JULLIE OOK GRAAG ENKELE FEESTFORMULES AAN, UITERAARD MET DEZELFDE PASSIE & VUUR VOOR JULLIE BEREID.

MOGELIJK VANAF 30 PERSONEN

IDEAAL VOOR GROTERE GROEPEN OF INDIEN BEPERKT IN TIJD

The one and only Ember & Oak Burger feast! 23 euro pp

WIJ VERRASSEN JULLIE GEZELSHAP, GROOT EN KLEIN, MET ENKELE OVERHEERLIJKE BURGERS. EIGEN RECEPTUUR HOE KAN HET OOK ANDERS. RUND - VARKEN - KIP ... VOOR ELK WAT WILS EN TELKENS EVEN OVERHEERLIJK!
2 HAMBURGERS PER PERSOON TUSSEN EEN OVERHEERLIJK BROODJE, TOPPINGS, SAUZEN.



Ribs & and pulled meats – 25 euro pp

LOW AND SLOW... DAAR GAAT HET OM. ROOK ... OH JAWEL.FALL OF THE BONE. FINGER LICKING STICKY HOMEMADE BBQ SAUCE. YEAH BABY!
KEUZE UIT PULLED PORK - PULLED BEEF - PULLED CHICKEN - RIBS (U KIEST ER TWEE NAAR SMAAK)
GESERVEERD MET EEN HEERLIJK BROODJE EN COLESLAW

Paella Fiesta!! – 30 euro pp

OVERHEERLIJKE PAELLA VAN DE HAND VAN MASTER PETE...
ZO LEKKER HEB JIJ HEM NOG NOOIT GEHAD!
IDEAAL VOOR GROTE GROEPEN



VIND JE TOCH NIET HELEMAAL JE ZIN IN ONS AANBOD? HEB JE EEN SPECIFIEKE WENS?

BESPREEK HET ZEKER MET ONS. HOPELIJK KOMEN WE DAN SAMEN TOT JOUW IDEALE FEESTMAAL!

WIJ WERKEN SAMEN MET ENKELE LEVERANCIERS VAN SERVIES EN BESTEK. INDIEN GEWENST REGELEN WIJ DAT DIT BIJ JULLIE GELEVERD EN OPGEHAALD WORDT.

ONZE GERECHTEN WORDEN MET VUUR EN PASSIE BEREID. DAT DOEN WE DUS BEST BUITEN!

ZORGEN JULLIE AUB VOOR:

- EEN GEZELLIGE PLEK BUITEN VOOR ONZE BBQ CORNER (MIN. 16M2)
- EEN AANSLUITPUNT ELEKTRICITEIT 220V OP MAX 20M VAN ONZE KOOKSTAND
- WARM WATER VOOR ONZE AFWAS TUSSENDOR



CONTACTEER ONS

0469 24 53 44
INFO@EMBERANDOAK.BE

VIND ONS



[EMBER.AND.OAK-CATERING](https://www.instagram.com/ember.and.oak-catering)



[EMBER & OAK](https://www.facebook.com/ember.oak)