

NOSTRA CUCINA

**Belgisch kampioen
culinair BBQ**



NOSTRA CUCINA

Waarom kies je voor ons?

- Wij zijn een authentieke party- en evenementencateraar gespecialiseerd in barbecueën en koken op open vuur.
- Wij zijn fier om te vertellen dat we **Belgisch kampioen culinair BBQ** zijn.
- *Wij staan in voor een uniek concept vol BBQ-beleving.*
- *Wij brengen bijzondere gerechten met een sfeermakende presentatie.*
- *Wij bieden kwalitatieve en eerlijke producten aan met aandacht voor duurzaamheid.*
- *Wij bieden mogelijkheden voor zowel kleine exclusieve catering als grote partijen en evenementen.*

Wat verzorgen wij?

- *Foodtruckservice voor particulieren en bedrijven.*
- *Evenement-catering tijdens festivals, concerten, sportevents, enz.*
- *Productdemonstraties en kookworkshops.*
- *Verhuur van feestmateriaal.*



NOSTRA CUCINA

Onze werkwijze

- *Onze cateringmenu's zijn zorgvuldig samengesteld met verse en huisbereide gerechten waarvan iedereen kan genieten. Heb je gasten met specifieke wensen bv. glutenvrij, vegetarisch, halal, kinderen, etc. dan maken wij voor hen met plezier een passend alternatief.*



Onze mogelijkheden

- *Buffetten: Gerechten worden standaard op mooi aangeklede buffetten gepresenteerd.*
- *Walking dinner: Gerechten worden op grote schalen, in porseleinen kommen, in manden, ... gepresenteerd aan uw gasten.*
- *Menu aan tafel: Onze gerechten worden op originele wijze geserveerd aan tafel in aangepast porselein.*
- *Festival Style/ Foodtruck: Voor grote evenementen hanteren we onze smoker trailer van waaruit we zowel kleine als grotere gerechten kunnen serveren.*
- *BBQ: Barbecueën doen we met smokers en BBQ's op hout en houtskool, om gerechten een pure BBQ-smaak te doen krijgen.*



WAT IS BBQ BIJ NOSTRA CUCINA

- **Ingrediënten:** Wij werken uitsluitend met vlees waarbij rekening is gehouden met het welzijn van de dieren.
- **Bereidingswijze:** Wij werken uitsluitend op hout en houtskool gestookte BBQ's en smokers. Producten krijgen de tijd om te garen zonder trucjes of shortcuts.
- **Beleving:** Onze Smokers en BBQ's zorgen direct voor een bijzondere sfeer maar we gaan nog verder: met originele en in het oog springende buffetten en een rustieke presentatie brengen wij een bijzondere BBQ-beleving naar jouw feest of evenement





BELGISCH KAMPIOEN CULINAIR BBQ



AMERICAN CLASSICS MENU'S: 100% BBQ!

Texas BBQ menu:

- *Jalapeno-Cheddar sausages: Lichtgerookt en geroosterd jalapeno-cheddarworstje van de smoker.*
- *Black Angus Steak :100% Angus beef geserveerd met peper room saus*
- *Texas Chicken: Lichtpittige Tex-Mex gekruide kippendijen scharrelkippen met frisse American Ranch-saus.*
- *Spare Ribs: Traaggegaarde ribben varkens met. Smokey devils saus*
- *Pulled Pork: 16 uur lang geegaarde varkenschouders varkens, specialiteit uit North-Carolina.*
- *Hot Smoked Salmon: Hele warmgerookte zalmzijdes ingewreven met bbqspecerijen geserveerd met citroen.*

SALADES & BROOD:

- *Zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas.*
- *Ceaser Salade: Rijkgevulde salade met romaine sla, croutons, ei en bacon*
- *Coleslaw: Groene kool, rode kool, wortel, rode ui afgemaakt met mosterddressing.*
- *Rijkgevulde Italiaanse pastasalade: Rijkgevulde tricolore salade*
- *Potato Salade: Geroosterde aardappels, verse groenten & kruiden en een frisse yoghurtdressing.*
- *Enz.*
- *Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken brood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades.*



AMERICAN CLASSICS MENU'S: 100% BBQ!

Carolina's menu:

- *Spare Ribs: Traaggegaarde ribben met nostra cucina specerijenmix en American bbq-saus.*
- *Pulled Pork: 16 uur lang gegaarde varkenschouder.*
- *Texas Chicken: Lichtpittige Tex-Mex gekruide kippendijen van Gildehoen.*
- *Scharrelkippen met frisse American Ranch-saus.*
- *Hot Smoked Salmon: Hele warmgerookte zalmzijdes ingewreven met bbq-specerijen geserveerd met citroen.*
- *Grilled Goatcheese Wrap: Warm geserveerde tortilla gevuld met geitenkaas, honing, walnoten, spinazie en rode ui.*
- *Black Angus Steak: Bavette van Noord-Amerikaanse Black Angusrunderen van de grill.*

SALADES & BROOD:

- *Zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas.*
- *Ceaser Salade: Rijkgevulde salade met romaine sla, croutons, ei en bacon*
- *Coleslaw: Groene kool, rode kool, wortel, rode ui afgemaakt met mosterddressing.*
- *Potato Salade: Geroosterde aardappels, verse groenten & kruiden en een frisse yoghurtdressing.*
- *Enz.*
- *Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken brood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades.*





MEDITERRANEAN FEAST MENU'S:

Zuiderse smaken!

Met de Mediterraanse menu's van Giorgio De Francesco, combineren we de Zuid-Europese keuken met onze bbq-skiïls.

Het resultaat zijn voortreffelijke gerechten die je doen denken aan het eten tijdens eerdere vakanties in Italië, Zuid-Frankrijk of Spanje.

We werken in onze Mediterraanse menu's onder andere met het typische Iberico varkensras. De toevoeging van eikels in het dieet van de vrij rondlopende varkens zorgt voor bijzonder smakelijk vlees.



MEDITERRANEAN FEAST MENU'S:

Pyemonte menu:

- *Porchetta* : 8h gegaarde varkensbuik met salie en fontana kaas
- *Picanha Steak*: Staartstuk van maisgevoederd Black Angus rund, puur bereidt met peper, zout en olijfolie.
- *Toscaanse Chicken* : scharrelkippen met rozemarijn look en mozzarella
- *Citroen-Peperzalm*: Hele warmgerookte zalmzijdes ingewreven met citroenpeper-specerijen.
- *Doradefilet met zongedroogde tomaat en mozzarella basilicum-olie.*

SALADES & BROOD:

- *Rijkgepulde Italiaanse pastasalade:*
- *Pasta, buffelmozzarella, gemarineerde en gegrilde oesterzwammen, zongedroogde tomaat, olijven, basilicum en pestodressing.*
- *Gegrilde aubergine, paprika en zukini.*
- *Gemarineerde olijven.*
- *Druivenblad met couscous rijst.*
- *Appel-koolsalade: Granny-smith appel en groene koolsalade afgesmaakt met karwijzaad en een frisse vinaigrette.*
- *Enz.*
- *Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken focaccia's en ciabatta's, pizza brood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades.*



MEDITERRANEAN FEAST MENU'S:

Calabrese menu:

- *Black Angus Beef STEAK : met geroosterde pijnboompit en oregano.*
- *Porchetta: Italiaans pronkstuk gemaakt van buikspek en varkensfilet met Italiaanse kruiden.*
- *Lamskroon met citroenthijm en look.*
- *Bacon-kabeljauwmedaillons: In bacon gewikkelde kabeljauwfilet met rozemarijn.*
- *Tuscany Rib-Roast: Italiaans gekruide Rib-eye van maisgevoederd Black Angus rund, aan het bot gegaard.*
- *Zuiderse scampi's: Gegrilde scampi's met citrus-thijm en Spaans pepertje.*
- *Toscaanse Chicken: Kippenroulade van scharrelkippen met mozzarella met Coppa di parma en rozemarijn*

SALADES & BROOD:

- *Rijkgevulde Italiaanse pastasalade.*
- *Pasta, buffelmozzarella, gemarineerde en gegrilde oesterzwammen, zongedroogde tomaat, olijven, basilicum en pestodressing.*
- *Kikkererwtensalade.*
- *Geroosterde Italiaanse groenten.*
- *Enz.*
- *Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken focaccia's en ciabatta's, Turksbrood, hummus en tapenade.*



MEDITERRANEAN FEAST MENU'S:

Torino menu:

- *Iberico Spare-Ribs: Ribben van 100% Iberico varkensvlees, ingewreven met Nostra Cucina specerijenmix geserveerd met bbq-saus.*
- *Mediterraanse Rib Eye 'Piemontese runds' ingewreven met Mediterraanse kruidenmix en licht gerookt.*
- *Lamskebab: Authentieke gekruide spiesjes van lamsvlees van de grill.*
- *Toscaans Chicken: Kippen roulade van scharrelkippen met coppa di parma rozemarijn mozzarella*
- *Gevulde paprika met kalfsgehakt, tuinkruiden en ricotta.*
- *Citroenpeper-zalm: Hele warmgerookte zalmzijdes ingewreven met citroenpeper-specerijen.*
- *Doradefillet met rookzout, citroenmelisse en koriander.*

SALADES & BROOD:

- *Rijkgevulde Italiaanse pastasalade*
- *Pasta, buffelmozzarella, gemarineerde en gegrilde oesterzwammen, zongedroogde tomaat, olijven, basilicum en pestodressing.*
- *Gegrilde aubergine, paprika en zukini.*
- *Gemarineerde olijven.*
- *Druivenblad met couscous rijst.*
- *Appel-koolsalade: Granny-smith appel en groene koolsalade afgesmaakt met karwijzaad en een frisse vinaigrette.*
- *Enz.*
- *Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken focaccia's en ciabatta's, pizza brood met roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades.*



MEDITERRANEAN FEAST MENU'S:

Prestige menu:

- *Bacon Wrapped Coquiles: Coquiles omwikkeld met panchetta, gepresenteerd in hun schelp met gesmolten salie-boter.*
- *Tonijn steaks van de grill: tonijn bereidt met ciroen-, mint- en basilicumgrillade.*
- *Geroosterde Lamsracks: Hele lamsracks met thijm, look een mosterd-kruidenkorst.*
- *Côte de boeuf: Op het bot gegaarde rib-eye.*
- *Toscaanse Chicken : Scharrelkippen met artisjok-tomatensaus.*
- *Tagliata met met parmesan rucolla en zwarte peper .*
- *Wolvarkens Pork: Geroosterde, op het bot gegaarde, varkensfilet.*

SALADES & BROOD:

- *Geroosterde paprika-peersalade: Geroosterde zoete puntpaprika's, rucolla, peer en pijnboompitten.*
- *Riso pasta & walnootsalade: riso pasta, buffelmozzarella, rucolla, en walnoot*
- *Druivenblad met couscous rijst.*
- *Tomaat, olijven, basilicum en pestodressing.*
- *Touffi pasta, buffelmozzarella, gemarineerde en gegrilde oesterzwammen.*
- *Geroosterde groentensalade: Geroosterde Italiaanse groenten.*
- *Parmezaanse kaas en Balsamico-reductie.*
- *Broodbuffet: Assortiment vers afgebakken biologisch zuurdesembrood met gerookte roomboter, kruidenboter, aioli en tapenades.*



VEGETARISCH: Just as good

- *BBQ Onions: Gepofte ui van de BBQ met Parmezaan-roomsaus.*
- *Gevulde Gegrilde Portobello's: Portobello paddestoelen gevuld met zongedroogde tomaat, feta en Italiaanse kruiden.*
- *Gemarineerde mandarijn-tofu saté: Mandarijn-teriyaki gemarineerde tofusaté met sesamzaad.*
- *Gegrilde Watermeloensteak: Gegrilde watermeloen met feta, munt en balsamicoreductie.*
- *Rouleaux van Aubergine: Gegrilde aubergine rolletjes gevuld met kaas, groenten en walnotencrumble.*
- *Gegrilde Quesidillas: Gegrilde fajitas gevuld met cheddar, jalapeno-pepers en tomaat.*
- *Polenta-cake van de bbq: Gegrilde polenta-cake geserveerd met lichtgerookte tomatensaus.*
- *Italiaanse Groentenlasagne: Laagjes Italiaanse groenten met tomatensaus en haloumi-pestocrumble.*

VEGETARISCH : JUST AS GOOD

Voor gasten met een vegetarische voorkeur doen we graag extra ons best.

Met onze smokers en bbq's kunnen wij ook zonder vlees of vis uitstekend uit de voeten. We bereiden graag gerechten die in de stijl en sfeer van het algemene menu passen.

Hiernaast tref je een aantal van onze smakelijke alternatieve gerechten.

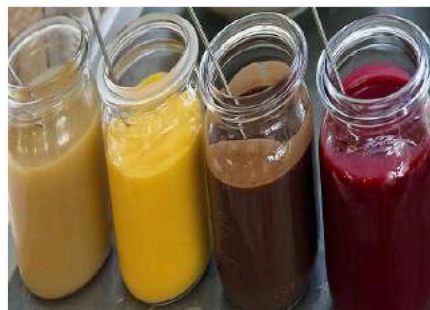




**ONZE BBQ TRAILER
- UNIEK IN BELGIË -
KLAAR OM U TE
VERWENNEN**



- *Banana-Rum Mousse: Bananenmousse op smaak gebracht met gekruide rumen sponge-cake.*
- *Engelse Broodpudding: Rustieke broodpudding met rozijnen en warme vanillesaus.*
- *Gegrilde Ananas: In kokosmelk gemarineerde ananas, gegrild en geserveerd met vers geslagen room.*
- *American Fruit Spies: Assortiment American fruit Spies gemaakt van seizoensfruit, geserveerd met Jack Daniels -room.*
- *Uit de smoker gegaarde appel crumble met kaneel tonka bean ijs*
- *Creme caramel met seizoensfruit*
- *Make your own Smores: Marshmallows om te smelten geserveerd met biscuit*
- *Vers fruit en Belgische chocolade.*
- *Tiramisu: mascarpone speculaas*
- *Smokey chocolad : gerookte chocolade mousse met Jack Daniels*



DESSERTS: YOU BETTER SAVE ROOM FOR THIS!

Niets is zo lekker als de maaltijd af te sluiten met iets zoets. Nostra cucina verzorgt daarom ook uitstekende desserts op locatie die zo lekker zijn dat je hier zeker wat ruimte voor bewaard.

We volgen de seizoenen en maken op basis van wat beschikbaar is bijzondere American Fruit Pies, zomerse cobblers of een gegrilde fruitsalade ...

De mogelijkheden zijn eindeloos.



BBQ BITES VOOR EEN SMAKELIJK EVENEMENT

- *Met onze BBQ Bites laten we zien dat bbq'en ook van hoog culinair niveau kan zijn. Van onze grote smoker en bbq's komen kleine delicate gerechtjes die menig evenementbezoeker of receptiegast versteld zal doen staan.*
- *We stellen in overleg een mooi arrangement samen dat past bij de sfeer van de gelegenheid en natuurlijk het seizoen.*



BBQ WALKING DINNER BITES: **VOOR EEN SMAKELIJK EVENEMENT**

- *Lichtgerookte aardappelsoep met bacon, cheddar lenteuicrumble.*
- *Gegrilde oesters met champagne-beurre blanc.*
- *Schelpje met krab, gevulde reuzegarnalen van de grill en hollandaise-saus.*
- *Lichtgerookte eendenborst met gepofte knolselderijpuree en cantharellen.*
- *-Traaggegaarde procureur van varken in vadouvan kruiden met Parmezaan-polenta, cabernet uien en saliecrumble.*
- *Black Angus runderballetjes omwikkeld met Livar bacon en bourbon bbq saus.*
- *Geroosterd buikspek van varken, bloemkoolzalf, uienchutney en mosterdress.*
- *Met schaaldieren gevulde paddenstoel van de grill, basilicumolie en microsalade.*
- *Spare Ribs: Traaggegaarde ribben varkens met pistache noten en fijne gesneden jalapeno.*
- *Chilli Con BBQ: Winterse bonenstoofschotel met gerookte varkensschouder, crème fraiche en cheddar, geserveerd met broodchip.*
- *Caribische gamba's van de grill met jalapeno-ananassalsa.*
- *In botersla gewikkeld Koreaanse buikspek, soja-peersaus.*
- *Gegrilde mini-witlof met warme vinaigrette van bacon, peterselie en acetobalsamico.*
- *Warmgerookte citroen-peperzalmfilet met mediterrane cous-coussalade en gepofte paprika-coulis.*
- *Cajun gekruide gamba's van de grill met gegrilde maissalsa en gerookte tomatenreductie.*
- *Warmgerookte makreel op bedje van venkelsalade en gepofte uiensoubise.*
- *Gegrilde zalm met groenasperge en buikspek.*
- *Winterballs: Geroosterde rundergehaktballetjes in rode wijn-bbq jus met bacon crumble.*
- *Pulled Poon Wintersalade: Warmgerookte rode poon, roseval aardappel, wortel, pastinaak en grove mosterd-mayonaise dressing*

Vraag nu uw offerte aan.



BBQ FESTIVAL / FOODTRUCK SERVICE

- *Voor ieder festival maakt Nostra Cucina een specifiek festival menu, zo weten we zeker dat ons culinaire aanbod aansluit bij de doelgroep.*
- **Ontdek onze favoriete Festival Food Items:**
- *Black Angus Burger “DON GIORGIO “*
- *Pulled Pork Sandwich*
- *Grilled Chicken Sandwich*
- *Slow Smoked Spare-Ribs*
- *BBQ Beef Balls*



Organiseer jij een festival?

- *Dan weet jij hoe belangrijk het is om te kunnen bouwen en vertrouwen op je cateraars. Wij maken daarom vooraf glasheldere afspraken, komen deze tijdens het festival na en zorgen zo voor tevreden bezoekers en een goed resultaat. Daarnaast zorgen wij ervoor dat we alles goed op orde hebben: voldoende voorraad, goed opgeleid personeel, een te gekke uitstraling en natuurlijk de beste kwaliteit festival food.*
- *HACCP nemen wij uiterst serieus, niet voor niets krijgen wij keer op keer complimenten van de favv .*



GOOD TO KNOW: HOE WIJ WERKEN

- *Menukeuze: In deze brochure tref je een overzicht van enkele van onze voorbeeldmenu's. Zit jouw ideale combinatie van gerechten er niet bij? Mix en match er dan naar hartenlust op los en vraag naar de bijbehorende prijs.*
- *Vrijblijvende offerte: Na het doorgeven van je menuwensen, verwachte aantal gasten, locatie en tijdstip stellen wij een vrijblijvende offerte op.*
- *Indien deze 100% naar wens is, bevestig je deze middels een opdrachtbevestiging. Doorgeven van het aantal gasten: Omdat wij met zorgvuldig geselecteerd diervriendelijk vlees werken moeten wij op tijd onze producten bestellen. Dit zorgt er voor dat wij tijdig, uiterlijk 10 dagen voor het evenement, moeten weten hoeveel gasten er aanwezig zullen zijn*
- *Voldoende ruimte: Nostra Cucina beschikt over een overdekte exclusieve bbq-smoker. Dit biedt volop beleving maar vraagt wel de nodige ruimte op locatie. Voor het werken hebben wij voor smoker en buffetten circa 4 bij 10 meter nodig en deze ruimte moet met onze combinatie van bus, trailer en koeling (samen 11 meter lang!) goed te bereiken zijn.*
- *Op tijd aanwezig: Afhankelijk van het gekozen menu en het aantal gasten zijn wij op tijd aanwezig, want we bereiden het meeste namelijk op locatie in het zicht van je gasten. Vooraf spreken we samen een tijd af. Kom er bij: Wij zijn gek van het bbq'en en steken onze liefde voor deze stijl van koken niet onder stoelen of banken. We laten ons graag door je gasten op onze vingers kijken, dan delen we meteen onze know-how en maken hen wellicht net zo enthousiast.*
- *Servies: Afhankelijk van het type evenement werken wij met porseleinen borden of luxe en duurzame disposables. De afwas hoeft je echter nooit te doen! (voor duurzame disposables rekenen wij een bijdrage per persoon, inhuur van porselein is op basis van doorfacturatie inhuurkosten).*

