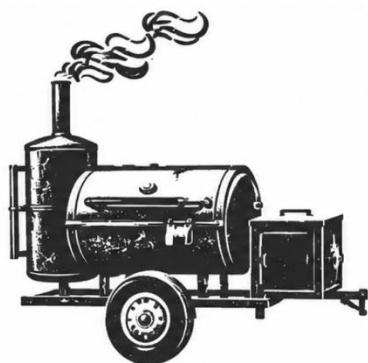


SMOKER | BBQ | GRILL OP LOCATIE



SMOOKPIT.NL



Meer informatie

Vuur, rook, pit.



Wij brengen het vuur naar jouw event.

Huur losse smoker BBQ | Grill capaciteit, een grillmaster op locatie of een volledige pitmaster-service of laat ons het complete pakket verzorgen.

www.smookpit.nl

€125

SMOKER

verhuur per dag

€295

+GRILLMASTER

grillen op locatie

€395

PITMASTER

low & slow & smoking

OFFERTE OP MAAT · AANTAL GASTEN · GEWENSTE SERVICE · LOCATIE



DE KERN VAN WAT WIJ DOEN

Smoker | BBQ | GRILL & Service



GRILLMASTER

Grilt álle gerechten op directe hitte — burgers, spiezen, steaks, worst en sides. Hot & fast, vakkundig op de juiste gaarheid.



PITMASTER

Doet álles wat de grillmaster doet, én beheerst de exclusieve low & slow en smoking: brisket, pulled pork, ribs, burnt ends, speenvarken.

SMOKER | BBQ | GRILL only

€125

per dag · alleen bbq | smoker | grill zelf alles regelen

INBEGREPEN

de smoker, klaar voor gebruik op jouw locatie

EXCLUSIEF

kolen / brandstof · transport · grillmaster / pitmaster

SMOKER | BBQ | GRILL & Grillmaster

€295

je regelt zelf vlees & sides; wij grillen op locatie

INBEGREPEN

smoker BBQ · basisopbouw · vuur- & temperatuurbeheer · grillen van alle gerechten · max. 3 uur inzet

EXCLUSIEF

vlees / salades / brood / sauzen · transport · uitserveren · uitgebreide mise-en-place · low & slow (= pitmaster-werk) · kolen / brandstof,

Extra uren: €65 per uur

SMOKER | BBQ | GRILL & Pitmaster

vanaf €395

tot 25 pers. €395 · 25–50 pers. €495 · 50–100 pers. Op aanvraag

INBEGREPEN

smoker BBQ · vuur- & temperatuurbeheer · low & slow / smoking · actieve bereiding · snijden & uitgifte

EXCLUSIEF

vlees / salades / brood / sauzen · transport · kolen / brandstof (tenzij anders afgesproken)



COMPLEET VERZORGD

BBQ-pakketten I

Per persoon, inclusief sides, salades brood en sauzen.

(Hoe hoger het pakket, hoe voordeliger (of gratis) de smoker en bemensing.)

GEWOON

€18,95 / per persoon

VLEES

BBQ-hamburger · kipsaté-spies · BBQ-worst ·
gemarineerde procureurlap (vakslager
kwaliteit)

INCLUSIEF

aardappelsalade · frisse coleslaw · stokbrood &
kruidenboter · diverse sauzen

Smoker upgrade €75

Service Grillmaster +€195

SPECIAAL

€24,95 / per persoon

VLEES

pulled pork slider op mini-brioche · steak-
/Angusburger · kippendijspies · sticky pork
belly burnt ends (vakslager kwaliteit)

INCLUSIEF

aardappelsalade · pastasalade · coleslaw ·
brood / buns · sauzen

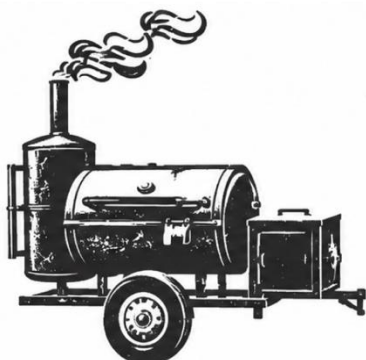
Smoker upgrade €50 · gratis vanaf 50 pers.

Service Grillmaster +€150



Instappen of opschalen

GEWOON is de toegankelijke basis voor verjaardagen en buurtfeesten; SPECIAAL voegt low & slow-invloeden en uitgesproken smaken toe.



★
SMOOKPIT.NL
★



PREMIUM

BBQ-pakketten · II

De top van de kaart: luxe cuts, een niet-rood-showcase en verfijnd gevogelte, gebalanceerd uitgeserveerd.

BLIJZONDER

€32,95 / per persoon

VLEES & VIS

longhaas van de grill · pulled pork slider · premium kippendijspies · sticky pork belly burnt ends · gerookte zalmfilet (premium kwaliteit)

INCLUSIEF

luxe aardappelsalade · frisse salade / couscous · ambachtelijk brood · premium sauzen

Smoker gratis vanaf 35 pers. · daaronder €50

Service Pitmaster 1 inbegr. vanaf 50 pers. · daaronder vanaf €225

PITMASTER

€42,95 / per persoon

VLEES & GEVOGELTE

longhaas of bavette · gespatchcockte gerookte kip · pulled pork slider · smoked procureur-medaillon · pork belly burnt ends · picanha / flat iron · brisket add-on (premium kwaliteit)

INCLUSIEF

luxe salades · brood / cornbread · signature-sauzen

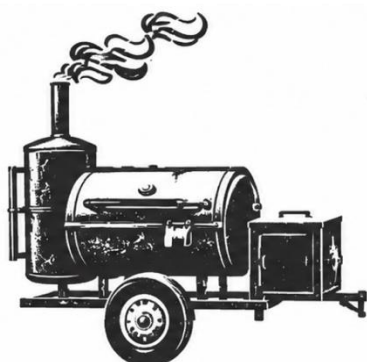
Smoker inbegrepen

Service Pitmaster 1 inbegr. vanaf 35 pers. · daaronder vanaf €250



Proeverij-porties bij de hoogste pakketten

Meerdere cuts worden als proeverij-porties geserveerd gevarieerd op het bord, zonder dat de hoeveelheid (en de inkoop) uit verhouding loopt.



SMOOKPIT.NL



draaipspit

Speenvarken-specials

De echte eyecatcher: gevuld en gegaard speenvarken, warm afgewerkt op de smoker en live aangesneden op locatie.

Speenvarken-arrangement

vanaf €32,95 p.p.

vanaf 25 personen

INBEGREPEN

gevuld & gegaard speenvarken · afwerking op smoker / BBQ · live carving op locatie · brood / buns · 2 salades · 2 sauzen

EXCLUSIEF

transport · extra sides / desserts / drank · extra pitmaster bij grotere of langere events

Speenvarken add-on

vanaf €14,95 p.p.

carving-station toevoegen aan Bijzonder- of Pitmaster-pakket

INBEGREPEN

live carving-station met speenvarken als extra beleving bovenop je gekozen pakket

EXCLUSIEF

vanaf €14,95 p.p. bij kleinere groepen / maatwerk

Speenvarken event special

vanaf €795

heel speenvarken als centerpiece op locatie

INBEGREPEN

1 gevuld & gegaard speenvarken · smoker op locatie · afwerking / opwarmen / presentatie · live carving & uitgifte · basis brood en sauzen

EXCLUSIEF

salades / sides (tenzij toegevoegd) · transport · extra pitmaster · aanvullende brandstof bij langere inzet



EXTRA'S

Upgrades & logistiek

POPULAIRE UPGRADES

Extra pulled pork slider	€3,50 p.p.
Extra burnt ends	€3,95 p.p.
Brisket add-on	€4,95 p.p.
Maiskolf met boter	€2,50 p.p.
Mac & cheese cup	€3,95 p.p.
Loaded pulled pork fries	€6,50 p.p.
Extra premium steak-supplement	vanaf €5,50 p.p.
Lamskotelet / gerookte lamsbout	vanaf €5,50 p.p.
Extra vegetarische / veganistische component	vanaf €3,50 p.p.



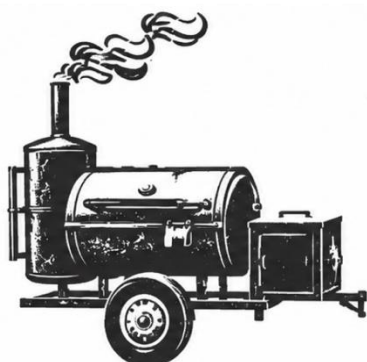
Kolen / brandstof

tot 25 personen **€35**26–50 personen **€50**51–100 personen **€75**

Transport

binnen regio **vanaf €35**

grotere afstand / grotere setup:

op basis van locatie en inzet

SMOOKPIT.NL



De Kleine letters

Voorwaarden

Prijzen & minimum

Pakketprijzen zijn per persoon. Pakketten vanaf 15 personen; bij kleinere groepen werken wij met maatwerk of een groepstoeslag.

Smoker & logistiek

Smokerkorting geldt alleen i.c.m. een BBQ-pakket. Kolen / brandstof en transport worden apart berekend, tenzij anders vermeld.

Grillmaster vs. pitmaster

Grillmaster grilt alle gerechten; pitmaster doet daarbovenop de low & slow en smoking. Bij hogere pakketten is een deel van de bereiding al inbegrepen — daarom ligt de toeslag daar lager.

Eigen catering

Bij Smoker & Grillmaster verzorgt de klant zelf vlees, salades en overige catering.

Allergenen & dieet

Allergeneninformatie op aanvraag. Kruisbesmetting is op locatie niet volledig uit te sluiten — meld allergieën vooraf. Glutenvrij, vegetarisch of veganistisch mogelijk; graag min. 5 werkdagen vooraf doorgeven.

Vegetarisch / vegan

Bij elk pakket vervangen wij kosteloos één vleescomponent door een vegetarische optie (halloumi-spies of portobello-burger). Volledig vegan op aanvraag tegen meerprijs.

Aanbetaling & annulering

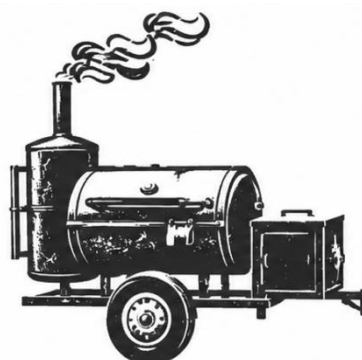
30% aanbetaling bij boeking. Kosteloos annuleren tot 14 dagen vooraf; daarna 50% (14–7 dagen) en 100% (binnen 7 dagen).

Kerntemperaturen

Onze grillmaster en pitmaster werken volgens common-sense kerntemperaturen, gemeten met kernthermometer voor zowel voedselveiligheid als de juiste gaarheid. Gaarheidswensen vooraf; onder het veilige minimum kunnen wij niet garanderen.

Maatwerk

Voor low & slow, speenvarken, grotere groepen of afwijkende wensen maken wij graag een passend maatwerkvoorstel.





COMMON-SENSE GARING

Richtlijn kerntemperaturen

VLEES / VIS	KERNTEMPERATUUR
Rundersteaks (bavette, longhaas, picanha, flat iron)	medium-rare 52–54 °C · medium 56–60 °C
Brisket (low & slow)	90–96 °C · afsnijden rond 92–94 °C
Procureur / varkensnek — pulled pork	90–95 °C
Procureur-medaille (als steak)	63–65 °C
Pork belly burnt ends	95–96 °C
Hamburger / steakburger (rundergehakt)	min. 68–70 °C
Kip (saté, dijspies, kippendij, hele kip)	72–75 °C
Lam (kotelet)	medium-rare 54–57 °C · bout 88–92 °C
Geroekte zalmfilet	50–52 °C (warm geroekt)
BBQ-worst	± 72 °C
Speenvarken	± 75 °C · krokante zwoerd

Richtwaarden; de definitieve garing wordt op locatie per stuk gecontroleerd.



OFFERTE OP MAAT

Alleen de smoker, een grillmaster op locatie, een compleet BBQ-pakket of een speenvarken als centerpiece?

Wij stellen graag een passend voorstel op — op basis van het aantal gasten, de gewenste service en de locatie.

AANTAL GASTEN · GEWENSTE SERVICE · LOCATIE