

SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



WELKOM

Wat 13 jaar geleden begon als een passieproject met veel proeven, uittesten en falen, groeide uit tot een BBQ-concept waar vakmanschap en smaak centraal staan.

We hebben zorgvuldig het vlees lokaal geselecteerd om u de beste prijs kwaliteitsverhouding te kunnen aanbieden.
Enjoy the flavour, not the quantity

Alles wordt professioneel voorbereid en geleverd met duidelijke opwarminstructies.

Menu

- Apero
- Ribben
- Pulled meats
- Butterfly chicken
- Sides
- Dessert

SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



APERO

APERO PLANK | VANAF TWEE PERSONEN

Een selectie warme BBQ-hapjes om te delen.

- Kippenvleugels | natuur, gelakt met onze huisgemaakte BBQ-saus, mango habanero of Asian style
- Ribbetjes
- Moinkballs | malse gehaktballetjes in spek, langzaam gerookt
- Klassieke witte boudin
- Home made BBQ worst | jalapeño & cheddar texasstijl
- Home made BBQ worst | bacon & ui

APERO PAKKET | VANAF TWEE PERSONEN

Zorgeloos genieten van heerlijke authentieke BBQ smaken met een drankje daarbij.

Bestaat uit de hierboven beschreven apero-plank gepaard met een heerlijke cocktail/mocktail of biertje naar keuze

APERO PAKKET DELUXE | VANAF TWEE PERSONEN

Dit pakket bestaat uit onze aperitief plank met een rijkelijke portie nacho's gepaard met onze overheerlijke pulled pork of chicken in combinatie met verse guacamole, geraspte kaas en zure room

SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



RIBBEN

De all-time favourite!

Hiervoor gebruiken we vleesrijke baby-ribs van West-Vlaamse varkens. Deze ribben zijn lekker mals en worden gerookt op de offset-smoker tot ze bijna van het bot vallen.

NATUUR

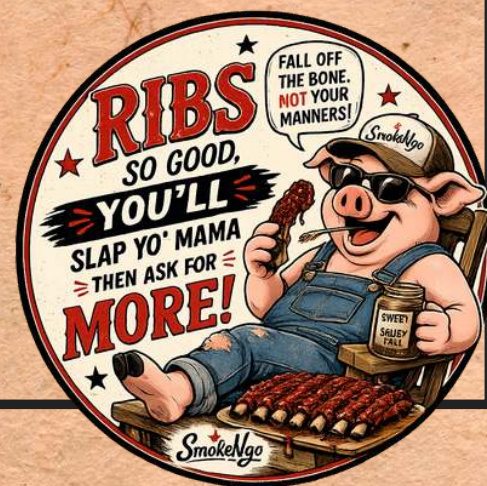
Smokey BBQ-ribs, waarbij de smoker de smaak van het vlees complementeert.

SMOKENGO STYLE

Smokey BBQ-ribs gelakt met onze in huis gemaakte SmokeNgo BBQ-saus.

ASIAN STYLE

Gelakt met umami geïnspireerde glaze, afgewerkt met sesamzaad.



SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



PULLED MEATS

Vaak nog een onbekend stukje vlees, maar laat je niet misleiden. Procureur staat bekend voor zijn heerlijke malsheid, ook dit roken we geduldig op onze op maat gemaakte offset-smoker.

Pulled pork kan je zo eten of je kan het combineren met onze huisgemaakte briochebroodje en coleslaw zoals op de Amerikaanse wijze.

NATUUR

Deze authentieke pulled pork spreekt voor zich.

Door gebruik te maken van onze basic rub serveren we puur, heerlijk varkensvlees. Our favourite.

SMOKENGO STYLE

Wij brengen je de Amerikaanse delicatessen.

In combinatie met onze huisbereide SmokeNgo BBQ-saus, brengen we je een smaaksensatie van ongekennde aard.

CHICKEN

Malse kip – verkrijgbaar in natuur of SmokeNgo style

MUSHROOM

Een vegetarisch of veganistisch alternatief voor pulled pork.



SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



BUTTERFLY CHICKEN

Langzaam gerookte gevulde kip, verfijnd bereid op de offset met een subtiele roksmaak en een perfect malse structuur.

NATUUR

Puur en eenvoudig, met onze huisgemaakte rub die de smaak van de kip mooi laat spreken.

SMOKENGO STYLE

Afgewerkt met onze in huis gemaakte SmokeNgo BBQ-saus voor een sticky, rokerige en volle smaak.

ASIAN STYLE

Gelakt met een umami-geïnspireerde glaze en afgewerkt met sesamzaad voor een zoet-hartige Aziatische toets.

MANGO-HABANERO

Pittig en fruitig tegelijk, met een tropische twist die zorgt voor een mooie balans tussen zoet en heat.



SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



SIDES

Om van je avond BBQ een volwaardige maaltijd te maken heb je ook bijgerechten nodig.

COLESLAW

Een simpel receptje, maar een salade die goed bij de BBQ past. Coleslaw gaat sowieso hand in hand met pulled pork of ribben.

HASSELBACK AARDAPPEL

Knapperig aan de buitenkant, zacht binnenin.

GEPOFTE AARDAPPEL

Gepofte aardappel met huisgemaakte kruidenboter.

ASIAN STYLE KOMKOMMER

Frisse, knapperige salade met een umami-rijke, friszure dressing.

SMOKENGO

LOW & SLOW BBQ



SWEETS

"I'm not a vegetarian, I'm a dessertarian"

CRUMBLE

Boterige crumble met rood fruit, zelf af te bakken in de oven voor een warme, knapperige afwerking.

CHOCOLADEMOUSSE

Perfect voor chocoladeliefhebbers.