

TJOP'S



INFO@TJOPS.BE | WWW.TJOPS.BE | 0469 166 019 | INSTAGRAM: @TJOPSFOODTRUCK

LOW & SLOW - BBQ

Tjop's Streetfood

In onze Tjop's streetfoodformule bereiden wij gedurende twee uur twee gerechten (of 'dishes') die samen goed zijn voor één volwaardige maaltijd.

Voorbeelden van dishes:

- Tjop's royal American (cheese) burger: 180 gram
- Irish beef burger geserveerd in een knapperig broodje met verse groenten en saus
- Wrap pulled pork: 100 gram pulled pork (varkensvlees dat 12 uur werd gerookt) met Louisiana coleslaw in een wrap
- Tjop's royal sausage: barbecuworst, verse groenten, vers broodje en saus
- Tjop's American wedges: gefrituurde aardappelpartjes, kruiden en saus
- Tjop's royal veggieburger: groenteburger, knapperig broodje, verse groenten en saus
- Smoked salmon: 100 gram zalmfilet met fregola tostada
- ...



Uw gasten kunnen gedurende twee uur aanschuiven tot ze voldaan zijn. Wij werken steeds met dagverse producten en bereiden het grootste deel van onze dishes ter plaatse! Wij serveren de dishes rechtstreeks vanuit onze foodtruck, een authentieke Amerikaanse Ford-ambulance!

Het Tjop's concept is op alle vlakken een echte eye-catcher!



LOW & SLOW - BBQ

Tjop's Buffet

Onze buffetformule bestaat uit 4 hapjes met aansluitend een royaal buffet. De hapjes kunnen gekozen worden uit de Overloadformule, hierbij alvast enkele voorbeelden:

- Smoked Camembert met breekbrood
- Bacon on a stick
- Sweet ribs met coleslaw
- Juicy MOINK Balls
- Grilled scampi met sweet chili saus
- Traaggegaard buikspek met rode ui
- Hot chicken wings
- Gerookte komkommersoep met garnalen
- Gegrilde geitenkaas met appel en honing-mosterd-dressing

Wij voorzien al onze hapjes van een sausje en/of gar- nituur. Indien gewenst kunnen er extra hapjes worden voorzien.

De hoofdmaaltijd serveren wij standaard in buffetvorm:

- Koude groenten (sla, tomaat, komkommer,...) en louisiana coleslaw
- Warme aardappelen en koude pastasalade
- Vlees buffet: rib-eye of rundsfilet, zalm, kipfilet en gepekeld varkensfilet/haasje
- Sauzen



Wij zetten de groentjes klaar op de buffettafel.

Afhankelijk van uw wensen kunnen u en uw gasten zichzelf bedienen of bediend worden door ons. Iedereen mag vervolgens bij de BBQ-trailer een stuk vlees kiezen dat wij ter plaatse versnijden volgens wens. Uw gasten kunnen meermaals aanschuiven zodat ze zeker alles geproefd hebben.

Indien gewenst, en mits een meerprijs, kunnen wij de hoofdmaaltijd ook per gerecht serveren. Wij voorzien borden en bestek, alsook alles voor de hapjes.

Een combinatie van onze streetfoodformule met de hapjes van onze buffetformule is zeker ook een optie. U kiest vrij hoeveel verschillende soorten hapjes u wenst.

LOW & SLOW - BBQ

Tjop's Overload

Tjop's Overload combineert u verschillende gerechten doorheen het feest. De vele gerechten zorgen voor een overload aan unieke smaakvolle gerechten. De Overloadformule is een avondvullend concept waarbij er om het kwartier een nieuw hapje of gerecht verschijnt.

Voorbeelden van hapjes en dishes:

- Smoked Camembert met breekbrood
- Bacon on a stick
- Sweet ribs
- Juicy MOINK Balls/BBQ topping
- Grilled scampi/sweet chili saus
- Scampi/chorizo/pandini
- Op rozemarijn gegrilde gamba
- Oester by Tjop's
- Pittige bruschetta/gegrild brood
- Pulled pork couquette
- Traaggegaard buikspek/rode ui/appelazijn
- Jalapeno cheddar sausage/cheddar/pijpajuin
- Hot and spicy chicken wings
- Chicken yakitori/sesam/topping
- Gerookte komkommersoep/garnalen/munt
- Smoked pompoen soepje
- Gegrilde geitenkaas/appel/honing-mosterddressing
- Burrata/gegrild ontbijtspek/honing
- Rib-eye roast/kriel tex-mex/kerstomaat



- Smoked salmon/fregola tostada/paprika
- Wrap/low and slow pulled pork/cole slaw
- Tjop's Royal burger
- Grilled ananas/smoes rood fruit/vanille ijs/brownie
- Moelleux/rode vruchtenmousse/limoensorbet
- Banaan/donkere chocolade/marshmallow

EXTRA INFO:

De Overloadgerechtjes worden standaard (indien van toepassing) in houten bamboeschaaltjes met bestek geserveerd. Indien gewenst kunnen wij de gerechtjes ook in trendy bordjes serveren. Daarvoor vragen we een supplement van € 0,50/gerecht/ persoon.

LOW & SLOW - BBQ

Fine Dining

Tjop's all the way is een 7-gangen formule waarbij u ondergedompeld wordt in het bad van bourgondisch genieten.

Menu:

- Breekbrood camembert/gazpacho van gerookte komkommer
- Oester by Tjop's
- Burrata/gegrild ontbijtspek/zongedroogde tomaat/rucola
- Slow smoked salmon/fregola tostada/citrusroom
- Scampi/chorizo/kerstomaat/pandini
- Bavette/krielaardappel/groene asperge/chimichurri
- Moeulleux/mousse van rood fruit/schuim van citrus/crumble van merengue

Bij deze formule zorgen wij voor alle passende trendy bor-den en bestek, alsook de bediening. Hierdoor kan u alle aandacht focussen op uw gasten en zorgeloos genieten van een avond bourgondisch tafelen.

Tot in de puntjes verfijnde gerechten waar smaak en beleving centraal staan.



TJOP'S



INFO@TJOPS.BE

WWW.TJOPS.BE

0469 166 019

INSTAGRAM: @TJOPSFOODTRUCK