



## **Barbecue (minimaal 30 personen)**

**€ 39,50 p.p.**

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij hout en houtskool om die pure barbecuesmaak te krijgen.

- Gemengde salade • Geroosterde paprika • Gemarineerde komkommer • Thijm-croutons \*
- Rozeval aardappelsalade • Dijon mosterd • Cornichons • Amsterdamse ui • Bieslook \*
- Lamber desembrood • Rucola-pesto • Tzatziki • Olijventapanade • Aioli \*
- Tortilla wrap • Geitenkaas • Rode ui • Tomaat • Koriander • Mint \*
- Gegrilde zalmfilet • Marinade • Dille • Grove mosterd • Citroen • Honing
- Geroosterde groenten • Courgette • Aubergine • Paprika • Tomaat • Rode ui \*
- Kippendij van scharrelkip • Oosterse marinade
- American beef burgers • “build-your-own”burger-ingrediënten
- Ierse runderbavette • Dry-rub • Homemade BBQ saus

\* Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden geserveerd.

Wilt u een uitgebreidere Barbecue? U kunt bovenstaande BBQ uitbreiden met een of meer van de volgende gerechten:

	<b>Toeslag p.p.</b>
• Halve kreeft • citroen • mayonaise	€ 19,50
• Grote Black tiger garnalen • frisse dillesaus	€ 6,75
• Caesar salad: romaine-sla • gegrilde kip • croutons • ei • bacon • Parmezaanse kaas	€ 3,75
• Gepofte aardappel • bieslook • crème fraiche	€ 2,75
• Ambachtelijke “skin-on” frites (advies: per twee personen is dit veelal voldoende)	€ 4,75

## **Handdessert (minimaal 30 personen)**

**€ 9,75 p.p.**

Wilt u uw de barbecue feestelijk afsluiten? De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden. U kunt een keuze maken uit één van de onderstaande desserts:

- Gemarineerde ananas, kokoscrème en chocolademousse
- Hazelnotenmousse met merengue en stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle van mascarponekwark, cake en roodfruit