



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.

Koude gerechten

Salad bar: Diverse soorten sla, gepofte groentes zoals paprika en courgette met toppings, zoals olijven, cornichons, rode ui en thijm-croutons • Rozeval aardappelsalade met rozemarijn, knoflook, maïs en yoghurtcrème • Griekse salade van ijsbergsla, olijven, rode ui, feta-kaas en komkommer • Diverse boeren broodsoorten met roomboter, aioli, tapenade en “home-made” barbecuesauzen.

Warme gerechten

Bavette van US-beef, in z'n geheel rosé gebraden • Malse kippendijen van scharrelkippen met kikoman en koriander • Noorse zalmzijdes met citroen en dille-mosterd • Lamsracks met ras-el-hanout kruiden • Groentenspies met o.a. courgette, paprika, aubergine en ui • Vegetarische tortilla's gevuld met geitenkaas, tomaat en rode ui.

Wilt u een uitgebreidere Barbecue?

U kunt bovenstaande BBQ uitbreiden met een of meer van de volgende gerechten:

	Toeslag p.p.
• American beef burgers. Ambachtelijke hamburgers met “build-your-own” burger- ingrediënten	€ 5,75
• Halve kreeft met citroen en mayonaise	€ 19,50
• Grote Black tiger garnalen met een frisse dillesaus	€ 6,75
• Caesar salad: Rijk gevulde salade met romaine-sla, gegrilde kip, croutons, ei, bacon en Parmezaanse kaas	€ 3,75
• Gepofte aardappel met bieslook en crème fraiche	€ 2,75