

CLASSIC BARBECUE

(vanaf 20 personen)



Vooraf

- Groentebouillon met verse tuinkruiden en paddestoelen.
- Of**
- Huisgemaakte carpaccio van zalm met een frisse salade van limoen, veldsla en pijnboom-pitjes.

Hoofdgerecht

- Mini-hamburger à +/- 60 gram, geserveerd op vers afgebakken zuurdesembrood, begeleid door verschillende sauzen.
- Rustig gegaarde Kipsaté van malse Barnevel-der kipfilet, begeleid met een huisgemaakte satésaus.

Keuzegerecht

- Gerookt en gegrilde ribeye met een knipoog naar de Italiaanse keuken, à +/-175 gr. p.p. Het vlees is afkomstig van regionaal rundvee
- Of**
- Gerookte en gegrilde procureur à +/- 175 gr. p.p. gemarineerd in Belgisch bier en grove groenten. Het vlees is afkomstig van regionaal vee
- Of**
- Gegrilde Schotse zalmoot met een tricolore van gekaramelliseerde paprika en ui.

Bijgerecht

- Vers afgebakken stokbrood, in minimaal 2 verschillende soorten, met huisgemaakte kruidenboter.
Op het buffet zullen verschillende soorten sauzen staan.

Nagerecht (niet inbegrepen)

- Ijsbuffet van Italiaans ijs met diverse garnituren
- Of**
- Grand dessert met taart, cake, diverse toetjes, slagroom en vers fruit

Vegetarisch & allergenen

In overleg

Kids

Kunnen mee-eten met de hamburger en de kipsaté

Prijzen €32,50 p.p. en €14,50 per kind. prijzen excl BTW en exclusief voorbereidingskosten à €150 tot 75 personen, van 76 t/m 175 personen €250 en daarboven €350 en exclusief reiskosten à €0,35 per kilometer.

Nagerechten, drank, huur materialen en andere benodigdheden zitten niet bij de prijs inbegrepen.
Dit regelen wij met u in overleg.