

# MENU BBQ

op de rooster, Ofyr, grillplaat, in de rookoven of uit de wok

traag gegaarde zalm met zeekraal en béarnaise  
scampi's en gebakken ananas  
kipspiesjes gemarineerd  
worstjes in alle variëteiten  
zacht gerookt kloostervarkengebraad met mosterd-dillesaus  
Ierse Rib Eye, gebakken volgens de wens van de gast, échalotte saus

## *Warme groenten als begeleider (vegan)*

aubergine, courgette, champignon, kerstomaat, provençaalse aardappelschijfjes  
koude en warme sauzen

## *Koude garnituren*

patatas bravas  
zuiderse pastasalade  
quinoa salade met zuiderse vruchten  
wortel-koolsalade met rozijnen en appel, chiazaadjes  
tomaten- en komkommersalade met bieslook  
gemengde salade met rammenas, radijsjes, witloof, rode biet  
broodmand met ruime variatie van broodsoorten  
boter, humus, tomatenpesto, guacomole, olijfolie, wijnazijn  
aangepaste sauzen (mayo, cocktail, ketchup, bbq-saus )

## *Dessert*

verse ananas of mini banaan met candysuiker, ...? rhum of calvados ?geflambeerd? van de grill  
of  
pannenkoekjes met suikers en stroop  
of  
Vers versneden fruitbuffet met watermeloen en/of kindersnoepjes

**Minimum 25 personen = 42.00 per persoon**

Exclusief: BTW, dranken, verplaatsing, bediening, glazen, linnen, tent, tafels en stoelen, ...





OFYR + 180.00 euro



Green EGG + 220.00 euro