

MENU BBQ

2022

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

OF

Warme groenten vegetarisch

gegrilde maïs
aardappel in de schil
tomaat Provençale
courgette
Haloumi (kaas)
gegrilde ananas

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 en
vers versneden fruitbuffet met ananas, aardbeien, watermeloen, en/of kindersnoepjes

Minimum 20 personen = 42.00 per persoon

Exclusief: BTW, dranken, verplaatsing, bediening, glazen, linnen, tent, tafels en stoelen, ...
1 medewerker voor het bakken en braden inbegrepen (2 uur) ex. BTW / verplaatsing.



OFYR + 180.00 euro



Green EGG + 220.00 euro