



# MENU BBQ

2023

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 en courgette  
Haloumi (kaas)  
gegrilde ananas

## *Koude garnituren*

patatas bravas en zuiderse pastasalade  
quinoa salade met zuiderse vruchten  
wortel-koolsalade met rozijnen en appel, chiazaadjes  
tomaten- en komkommersalade met bieslook en roodloof  
gemengde salade met rammenas, radijsjes, witloof, rode biet  
broodmand met ruime variatie van broodsoorten  
Tzatziki, 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 fruit, buffet met ananas, aardbeien, watermeloen, ..... en/of kindersnoepjes

**Minimum 20 personen = 44.00 eurp 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.  
Buffet opstelling. Warmhoudschalen en decoratie.

Wij kunnen zorgen voor aangepaste (gekoelde) dranken en glazen.  
Tent, tafels/stoelen/linnen/decoratie volgens uw noden.



Standaard



OFYR + 180.00 euro



Green EGG + 220.00 euro