



MENU BBQ

2025

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
Haloumi, koude en warme sauzen, boontjes en

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 banaan met candysuiker, ...? rhum of calvados ?geflambeerd? van de
grill
en/of
pannenkoekjes met suikers en stroop en
vers versneden fruit, buffet met ananas, aardbeien, watermeloen, en/of
kindersnoepjes

Minimum 20 personen = 78.00 euro per persoon

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



Inbegrepen:

1 medewerker per 20 personen voor het bakken en braden (6 uur) inclusief.
BTW / verplaatsingen.
Buffet opstelling. Warmhoudschalen en decoratie.

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



Standaard



OFYR + 180.00 euro

DE ZOETE LINDE b.v.
Grote steenweg 212
M. 0497 61 62 60
www.dezoetelinde.be



Catering | Feestverzorging
2600 Berchem
T. 03 239 24 80
info@dezoetelinde.be



Green EGG + 220.00 euro