



## **Barbecue (minimaal 30 personen)**

**€ 39,50 p.p.**

Voor onze barbecue werken wij uitsluitend met ambachtelijk bereide producten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij hout en houtskool om die pure BBQ-smaak te krijgen.

### **Koude gerechten**

• Salad bar: Diverse soorten sla, gepofte groentes zoals paprika en courgette met toppings, zoals olijven, cornichons, rode ui en thijm-croustons • Rozeval aardappelsalade met rozemarijn, knoflook, maïs en yoghurtcrème • Griekse salade van ijsbergsla, olijven, rode ui, feta-kaas en komkommer • Diverse boeren broodsoorten met roomboter, aioli, tapenade en “home-made” barbecuesauzen.

### **Warme gerechten**

• Bavette van US-beef, in z'n geheel rosé gebraden • Malse kippendijen van scharrelkippen met kikoman en koriander • Noorse zalmzuides met citroen en dille-mosterd • Lamsracks met ras-el-hanout kruiden • Groentenspies met o.a. courgette, paprika, aubergine en ui • Vegetarische tortilla's gevuld met geitenkaas, tomaat en rode ui •

Wilt u een uitgebreidere Barbecue?

U kunt bovenstaande BBQ uitbreiden met een of meer van de volgende gerechten:

	<b>Toeslag p.p.</b>
• American beef burgers. Ambachtelijke hamburgers met “build-your-own” burger- ingrediënten	€ 4,75
• Halve kreeft met citroen en mayonaise	€ 9,75
• Grote “black-Tiger” garnalen met een frisse dillesaus	€ 6,75
• Ceasar salad: Rijk gevulde salade met romaine-sla, gegrilde kip, croustons, ei, bacon en Parmezaanse kaas	€ 3,75
• Gepofte aardappel met bieslook en crème fraiche	€ 2,75