



LANDGOED TE WERVE
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

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 barbecuesmaak te krijgen.

- Gemengde salade • Geroosterde paprika • Gemarineerde komkommer • Thijm-croustons *
- Rozeval aardappelsalade • Dijon mosterd • Cornichons • Amsterdamse ui • Bieslook *
- Lamber desembrood • Rucola-pesto • Tzatziki • Olijventapanade • Aioli *
- Tortilla wrap • Geitenkaas • Rode ui • Tomaat • Koriander • Mint *
- Gegrilde zalmfilet • Marinade • Dille • Grove mosterd • Citroen • Honing
- Geroosterde groenten • Courgette • Aubergine • Paprika • Tomaat • Rode ui *
- Kippendij van scharrelkip • Oosterse marinade
- American beef burgers • “build-your-own”burger-ingrediënten
- Ierse runderbavette • Dry-rub • Homemade BBQ saus

** Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden geserveerd.*

Bovenstaande barbecue kan uitgebreid worden met een of meer van de volgende gerechten:

- | | Toeslag p.p. |
|---|---------------------|
| • Halve kreeft • Citroen • Mayonaise | € 19,50 |
| • Grote Black tiger garnalen • Frisse dillesaus | € 6,75 |
| • Caesar salad: romaine-sla • Gegrilde kip • Croutons • Ei • Bacon • Parmezaanse kaas | € 3,75 |
| • Geroosterde rozeval aardappels • Rozemarijn | € 3,75 |
| • Gepofte aardappel • Bieslook • Crème fraiche | € 2,75 |

Handdessert (minimaal 30 personen)

€ 9,75 p.p.

Wilt u de barbecue feestelijk afsluiten? De Chef-kok presenteert het dessert in een glas zodat dit dessert staand gegeten kan worden. U kunt een keuze maken uit één van de onderstaande desserts:

- Gemarineerde ananas • Kokoscrème • Chocolademousse
- Hazelnotenmousse • Merengue • Stroop
- Italiaanse tiramisu
- Trifle • Mascarponekwerk • Cake • Rood fruit