



LANDGOED TE WERVE
MONUMENTALE LOCATIE VOOR EVENEMENTEN

Winterbarbecue (minimaal 30 personen)

€ 39,50 p.p.

Nee, je bent niet gek. Barbecueën in de winter is volkomen normaal. Dat niet iedereen dat zo ziet, dat is pas gek! Wij creëren een lekkere buiten-setting met vuur en warme dekentjes. Wel belangrijk om de deelnemers te informeren dat ze buiten gaan eten. Dus lekkere warme kleren en boots aantrekken! Wij steken het vuur aan en bereiden winterse BBQ-gerechten. Vers en zelfgemaakt. Daarbij gebruiken wij hout en houtskool om die pure barbecuesmaak te krijgen.

Flammkuchen *

Een winterse variant met coppa di parma, prei en zuurkool

Winterse salade *

Met rode en gele gepofte biet, zachte geitenkaas en gegrilde pijnboompitten

Tartiflette *

Traditionele Zwitserse aardappelschotel met spek en reblochon

Gegrilde kabeljauw

Gemarineerd met kruiden, tomaat, ui en citroen

Verse wildworst

We serveren hem met een stampotje en lekkere jus

Ierse runderbavette

Mooi rundvlees met veel smaak. Dry-rub marinade en home made BBQ saus

Coq au vin

De ultieme Franse plattelands klassieker met rode wijn en kastanjechampignons

Geroosterde wintergroenten *

Met o.a. pastinaak, knolselderij, pompoen, koolraap en winterpeen

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

Handdessert (minimaal 30 personen)

€ 12,50 p.p.

Tarte tartin met warme caramelsaus en homemade stroopwafel roomijs