

Barbecue

Originele gerechten van de beste kwaliteit vlees, vis en groenten met smakelijke verse salades.
Barbecueën doen wij bij voorkeur op onze houtskoolbarbecue maar kan indien wenselijk ook op gas.
Voor de barbecue geldt een minimale afname van 20 personen.

Kies zelf uit onderstaande lijst: 6 gerechten voor op de barbecue en 3 bijgerechten

Gerechten voor op de barbecue

Vlees

- Entrecotelapje, soja-sesam lak.
- Dunne rib-eye, chimmichurry.
- Kalfshaasspies, basilicumolie.
- Malse lamskoteletjes, honing-tijm olie.
- "Jerk Chicken": kippendij in Jamaicaanse marinade (kan met of zonder botje).
- Varkenshaasmedaillons en groenten aan een slingerspies.
- Kipsaté of varkenshaassaté.
- Sosatie: Zuid-Afrikaanse saté van struisvogel.
- Kebab van gekruid lamsgehakt.
- Ribvingers, hoisin marinade (vlees van sparerib, zonder de botjes).
- Hamburgers van rundvlees.
- Worstjes.
- Speklapjes.

Vis

- Gambaspiesen, gemarineerd met knoflook, zeezout en rode peper.
- Pakketjes van witvis met wortel, prei en dille in bananenblad.
- Zwaardvis met zeezout en Griekse oregano.
- Tonijnsteak.
- Octopustentakels.

Vegetarisch

- Oesterzwamburger
- Oosterse groentepakketjes, in een bakje van bananenblad.
- Mediterrane groenten spiesen (pompoe, courgette, paprika, ui en salie).
- Portabella hoeden met aubergine, tomaat en geitenkaas.
- Maïskolf met roomboter en zout.
- Gepofte zoete aardappel met crème fraîche en bieslook.

Bijgerechten

Salades

- Rucola, rauwkost, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, balsamicodressing.
- Rode kool, geroosterde pompoe, komkommerzuur, sperzieboontjes.
- Veldsla, feta, blauwe kaas, yoghurt- sojadressing.
- Parelcouscous, kikkererwten, geroosterde groenten, haloumi.
- Pasta, tonijn, artisjok, kappertjes.
- Einoedels, paksoi, edamame, sesam.
- Caprese; tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie.
- Coleslaw: knapperige witte kool, wortel, mayonaisedressing.
- Aardappel, gerookte kalkoen, bacon, ei, prei (of vegetarisch).
- Aardappel, rundvlees, mayonaise.
- Selderij, ananas, walnoot.
- Tzatziki.

Overig

- Watermeloen (in seizoen) of fruitsalade.
- Tapenades.

Afhankelijk van de gekozen gerechten varieert de prijs tussen €28,- en €35,- p.p.
De prijs is inclusief houtskoolbarbecue, buffettafel, ovenverse broden, kruidenboter en bijpassende sauzen.
Huur van borden en bestek: Schoon terug €0,50. Vuil terug €1,50.
Personeelskosten per uur: Cateringmanager: €39,50,- Kok: 36,- Bediening: €29,50.
Alle prijzen zijn exclusief btw. (eten en non-alcoholische dranken 9%, overig 21%).