

Basis barbecue €34,50 p.p.

Bbq items:

Hamburger
Aziatische gemarineerde kippendijen
spies van Gamba
Gemarineerde speklap
Barbecue worst

Side Dishes:

Homemade aardappelsalade
homemade rundvleessalade
barbecuesaus
cocktailsaus
knoflooksaus
satésaus
stokbrood met smeersels

Luxe barbecue €45,00 p.p.

Bbq items:

hamburger
Aziatische gemarineerde kippendijen
duroc procureur
bavette
spies van gamba

Side dishes: Keuze uit : 3 stuks kiezen

home made roasted patato saled
home made huzarensalade
couscous salade zon gedroogde tomaat, olijf, kapper en asperge
Pasta salade met tonijn zwarte olijven, haricovert en ei
quinoa salade met citrusfruit en bimi
groene salade met gegrilde groenten
salade met venkel en courgette en citrus

Sauzen uit eigen keuken

barbecuesaus
remoulade
cocktailsaus
knoflooksaus

Assortiment vers gebakken broden met huisgemaakt smeersel en kruidenboter



Vis barbecue €47,50 p.p.

Bbq items:

Spies van gamba
zalmfilet
kabeljauwpakket met groenten en kruidenboter
Tonijnsteak
gemarineerde zeebaars

Side dishes: Keuze uit : 3 stuks kiezen

home made roasted patato saled
home made huzarensalade
couscous salade zon gedroogde tomaat, olijf, kapper en asperge
Pasta salade met tonijn zwarte olijven, haricover en ei
quinoa salade met citrusfruit en bimi
groene salade met gegrilde groenten
salade met venkel en courgette en citrus

Sauzen uit eigen keuken

remoulade
cocktailsaus
knoflooksaus

Assortiment vers gebakken broden met huisgemaakt smeersel en kruidenboter

Vega barbecue 39,50 p.p.

Bbq items:

Portebello gevuld met cous cous en ratatouille
Puntpaprika gevuld met aubergineviaar en seizoen groenten
Geroosterde groene asperge
beyond meat burger
gepulde zoete aardappel

Side dishes: Keuze uit : 3 stuks kiezen

home made roasted patato saled
home made huzarensalade
couscous salade zon gedroogde tomaat, olijf, kapper en asperge
Pasta salade met tonijn zwarte olijven, haricover en ei
quinoa salade met citrusfruit en bimi
groene salade met gegrilde groenten

Sauzen uit eigen keuken

barbecuesaus
remoulade
cocktailsaus
knollooksaus

Assortiment vers gebakken broden met huisgemaakt smeersel en kruidenboter



BBQ street food

BBQ Items (keuz uit 4 itmes) €34,50

Boa bun met zacht gegaard Aziatisch buikspek, zoet zure komkommer salade en hoisinsaus

Hamburger, op briochebroodje geserveerd met truffelmayonaise, cheddarkaas gekarameliseerde uiencompote.

Kipsaté, Gegrilde kippendijen met satésaus gemaakt van macadamia noten, lente ui en krokante uitjes

Taco met pulled pork, cole slaw, en home made bbq sauce

In gember,citroengras en knoflook gemarineerde gamba's met groene curry en een frisse salade van venkel.

Taco pulled chicken, cole slaw, gebrande avocado en home made bbq sauce

Beyond meat burger, truffelmayonaise, cheddar en gekarameliseerde uiencompote

Taco pulled Jack fruit, cole slaw, gebrande avocado en home made bbq sauce

Boa bun met rendang van spitskool, zoet zure komkommer salade

saladebuffet (keuze uit 4)

groene salade ceaserstyle

geroosterde aardappelsalade

Noodel salade met een dressing van geroosterde sesam, geserveerd met sojabonen, lente uit en geroosterde brocolie roosjes.

Klassieke rund vlees salade

Pasta salade nicoise style

Sausjes&brood

home made bbq sauce

Truffelmayonaise

Knoflooksaus

Sirhamayonaise

Ambachtelijk gebakken broden met smeersels

Mix barbecue €42,50

Bbq items:

hamburger

Aziatische gemarineerde kippendijen

Bavette

Spiesje met in knoflook en peterselie gemarineerde gamba

Op oosterse wijzen gemarineerde zalm.
Gevulde puntparika's met auberginekaviaar en seizoen groenten
gegrilde mais kolfjes
Gepofte aardappels met crème fraiche

Wij gaan uit van 4 à 5 items per persoon en maken een mooi assortiment en ruime keuzes voor de gasten.

Side dishes: Keuze uit : 3 stuks kiezen
home made roasted patato saled
home made huzarensalade
couscous salade pecannoot, tuin erwtjes, fetakaas en granaatappel
Pasta salade met zongedroogde tomaat, olijf, kapper en asperge
quinoa salade met citrusfruit en bimi
groene salade met gegrilde groenten

Sauzen uit eigen keuken
barbecuesaus
remoulade
cocktailsaus
knollooksaus
Assortiment versgebakken broden met huisgemaakt smeersel en kruidenboter

Barbecue Circus €45,00

Bbq items:
hamburger
Aziatische gemarineerde kippendijen
Bavette
staartstuk aan het spit
Spiesje met in knoflook en peterselie gemarineerde gamba
Op oosterse wijzen gemarineerde zalm.
geroosterde zeebaars
Gevulde puntparika's met auberginekaviaar en seizoensgroenten
Courgette gevuld met Muhammara
gegrilde mais kolfjes
Gepofte aardappels met crème fraiche

Wij gaan uit van 4 à 5 items per persoon en maken een mooi assortiment en ruime keuzes voor de gasten.

Side dishes: Keuze uit : 3 stuks kiezen
home made roasted patato saled
home made huzarensalade
couscous salade zon gedroogde tomaat, olijf, kapper en asperge
Pasta salade met tonijn zwarte olijven, haricover en ei
quinoa salade met citrusfruit en bimi
groene salade met gegrilde groenten

Sauzen uit eigen keuken
barbecuesaus

remoulade
cocktailsaus
knollooksaus

Assortiment versgebakken broden met huisgemaakt smeersel en kruidenboter

Deze laatste barbecue is uitermate geschikt voor grotere gezelschappen, boekt u er een grillmeester bij dan komen we met verschillende barbecues hier bij moet u denken aan een Big Green Egg, een co fire dit zorgt voor een spectaculaire beleving.

Zelf geen zorgen? wij sturen een professionele grillmeester! Hier voor facturen wij €180,-
Pakketten zijn te bestellen vanaf 10 personen. Pakketten zijn compleet met barbecue, servies en schoonmaakkosten en dergelijke. Voor bovenstaande barbecues wordt een co-fire en traditionele Houtskool barbecue gebruikt



Walking diner van de Big Green Egg en co-fire

Voorbeeld menu

Voorgerecht:

Ceaser salade met gegrilde kippendij geroosterde suikersla, Parmezaanse kaas en croutons

Tussengerecht:

Rode mul van de grill met diverse bereidingen van paprika en fregola met groene kruiden

Tussengerecht:

Op cederhout gerookte heilbot met salade van venkel en sinaasappel

Hoofdgerecht:

Kalf ribstuk met asperge, artiesjok en courgette. Geroosterde aardappel en jus van sjalot, aceto-balsamico en olijfsjes

Dessert:

Gegrilde ananas met structuren van yoghurt en limoen.

Prijs van dit menu is €72,50 per persoon inclusief barbecues, servies, bestek, koks en bediening.
Mocht u vragen opmerkingen hebben dan horen wij dat graag. (Te boeken vanaf 20 personen)

Hier onder enkele voorbeelden van walking diner gerechten



Uiteraard leveren wij ook maat werk. Hebt uw bijzondere wensen heeft zoals kreeft en ossenhaas enz. Kunt uw wensen kenbaar maken en wij stuur u een passende offerte.