

BBQ Sucuk



Vis & Vlees

Gravad lachs zalmoot

48 uur gemarineerd met bruine suiker, zout en dille

Gevulde inktvis

knoflook, kruiden en rijst

Angus biefstuk puur

een rundvee ras dat sinds de 19e eeuw in Schotland gekweekt wordt

Turkse Sucuk worst

een gekruide worst uit het Midden-Oosten

Gemarineerde kippendij saté

Saté van kippendij gemarineerd in Indische marinade en langzaam gegaard op de houtskool BBQ en kort gerookt met hickoryspaanders

Salade

Ceasarsalade

zoals Ceasar Cardini hem ooit uit nood bedacht heeft

Tomaten salsa

koriander, limoen en chillies

Aardappelsalade

spekjes, crème fraiche, blokjes Edammer kaas en verse tuinkruiden

Sauzen

Javaanse dikke satésaus

satésaus van grof gemalen pinda's met div. kruiden, petehbonen en sereh

Yoghurtsaus

met knoflook en munt

Huisgemaakte BBQ saus

(biologisch en met beperkt suiker)

Pain du campagne

origineel frans stokbrood met boter met verse kruiden

Gepofte aardappel

crème fraiche en bieslook

*Prijs Menu 3 €30-35 p.p. excl BTW**

** De prijzen zijn inclusief afleverkosten, borden en bestek. De genoemde prijzen van de menu's gelden voor groepen vanaf 40 personen. Vanaf 75 personen passen wij een korting toe. Afhankelijk van het gewenste serviceniveau zijn er meerkosten voor personeel op locatie. Afhankelijk van de aanwezige faciliteiten en materialen zullen er kosten voor huurmaterialen in rekening gebracht worden. Drank offrenen wij in overleg met uw wensen.*

