

➤ **BBQ standaard → € 21,50 p.p.**

Vlees (4 stukken p.p.) met een keuze uit:

- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerde speklap
- BBQ-worst
- Hamburger
- Shaslick
- Gemarineerde kipfilet

BBQ-buffet:

- Rundvleessalade/Aardappelsalade/Macaronisalade
- 3 soorten rauwkost (seizoensgebonden)
- Diverse sauzen (cocktail, knoflook en zigeuner)
- Vers fruit
- Stokbrood met kruidenboter

Wij kunnen voor dezelfde prijs ook een verdeling maken tussen 2½ stuks vlees p.p. en 1 stukje gegrilde zalmfilet p.p.

➤ **BBQ vlees/vis → € 26,50 p.p.**

Vlees (3 stukken p.p.) met een keuze uit:

- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerde speklap
- BBQ-worst
- Hamburger
- Shaslick
- Gemarineerde kipfilet

Vis (1 stuk p.p.) met een keuze uit:

- Gegrilde zalmfilet
- Gemarineerde pangafilet
- Scampispies

BBQ-buffet:

Zie BBQ standaard

➤ **BBQ Luxe → € 29,50 p.p.**

Vlees (3 stukken vlees p.p.) met een keuze uit:

- Runderlapje
- Spareribs
- Gemarineerd kipfiletje
- Diverse soorten spiesjes
- Saté van varkenshaasje inclusief satésaus
- Gemarineerd speklapje
- Gemarineerd karbonadelapje

Vis (1 stuk p.p.) met een keuze uit:

- Gegrilde zalmfilet, gemarineerde pangafilet of scampispies

BBQ-buffet:

- Verse fruitsalade
- Oranjesalade (Chinese kool, wortel, paprika, bleekselderij)
- Preisalade (prei, ham, ananas en ei)
- Oriëntaalse salade (spitskool, appel, ananas, komkommer, mandarijntjes)
- Griekse tomatensalade (tomaat, rode ui, olijven en feta)
- Gemengde salade met dressing
- Rundvleessalade/Aardappelsalade/Macaronisalade
- Stokbrood en ciabatta met 2 soorten (kruiden)boter

➤ **BBQ Smoker → € 35,00 p.p.**

Starten met roken is helemaal niet ongezond. Integendeel, roken is een van de zuiverste en gezondste manieren om voedsel te bereiden, want je hebt er geen vet of olie voor nodig. Vandaag – nu het buitenleven en het ontdekken van nieuwe culinaire uitdagingen meer dan ooit centraal staan – roken we ons voedsel vooral om er direct van te genieten. Want het roken zorgt niet alleen voor een welriekend sfeertje op je tuinfeest, het geeft vooral je gerechten die heerlijke, typische rooksmaak; een ultieme smaakbeleving van vlees, vis of groenten. Met onze pellet barbecue kan op lage temperaturen vlees en vis langzaam gerookt en gegaard worden. Op hoge temperaturen kun je vlees snel dichtschroeien en zo bijvoorbeeld de lekkerste steaks bereiden.

Diverse soorten vlees aan het stuk, zoals:

- Rosbief
- Ribroast
- Spareribs
- Gemarineerd rollade-filetstuk

En andere soorten vlees:

- Runderhamburger
- Kipfilet
- Diverse spiesen

BBQ Buffet:

Zie BBQ Luxe