

Hof ten Dries

Barbeque 2019

Receptie

Hapjes en Cava

Voorgerecht

Papillot van tongschar, Zeeuwse mosseltjes, venkel en citroen

Hoofdgerecht

Scampi spiesje met Oosterse aromaten, Texaanse rondssteaks,
Tussenribstuk van Belgisch Wit-Blauw, Spare-ribs "sweet & sour",
Gelakt breydelspek, Lamsköfte met rozemarijn

Groentenwaaier/ aardappel, vlinderpasta en couscoussalade / koriander
Guacamole / salsa van gebrande rode paprika en koriander
Provençaalse barbecuesaus / zwarte pepersaus
Gepofte aardappel met hofmeesterboter

Dessert

Banana split / witte chocolade / munt
Koffie met versnaperingen

65 euro all -in (aperitief, wijnen, waters, frisdranken, koffie)