



BBQ

Classic:

*3 stuks €26,80

*4 stuks €29,80

*5 stuks €33,80

Keuze uit: Kipfilet, BBQ worst(kip of varken), Varkenssaté, kipsaté, Steak, Hamburger(kip of rund), Spare ribs, varkens spiering, Speklap (er zijn ook veggie opties)

Voorbeeld: U besteld voor 10 pers 3 stuks=30st te verdelen over de keuzes,

Tot 30 pers = max 4 soorten

Vanaf 30 pers = max 5 soorten

Ons groenten buffet bij classic: Variatie aan tomaten, komkommersalade met dressing,

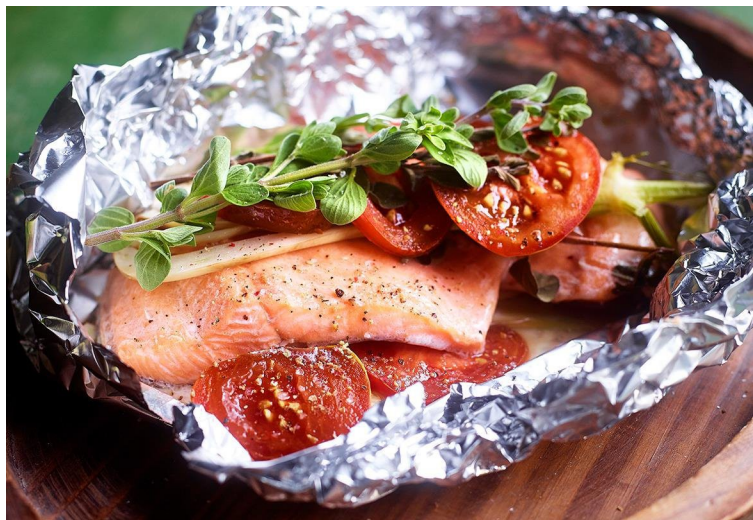
Groene boontjes met uitjes, wortelsalade, aardappel salade en parel cous cous salade

5 koude sauzen, 2 warme sauzen,

Brood en Boter,

Bakken is inbegrepen tot 20pers vanaf 20 pers komt er €16/uur bij per 10pers

Materialen worden achteraf terug afgewassen opgehaald,



Extra's vanaf 10pers:

*Papillotte van zalm, kerstomaat, verse koreander (100gr)	€13,80
*Scampi's brochette (5stuks/pers)	€13,80
*Argentijnse lende in één stuk (120gr/pers)	€14,80
*Lamsbout met rozemarijn en look (120gr/pers)	€14,80
*Gevulde patat met spekjes en kwark	€5,20

BBQ Goesting speciale €35

*Entre-cote uit 1 stuk

*Traaggegaarde zalm op vel met pepper&lemon

*Saltimboca (kalfslapje met parmaham en salie)

*Gamba's à la plancha

*Gevulde kipfilet met pesto, mozzarella omwikkeld met spek

*Gemarineerde kippen souvlaki

*Schotel met slaharten, groene asperges, gekleurde tomaten en mozzarella

*2 warme sauzen, 5 koude sauzen

Groenten buffet: suiker worteltjes/maiskolf met zeezout en goei boter/patat in de schil/parel cous cous salade/anti pasta salade



American BBQ €38,80

*Sticky spare ribs

*American burger bar

*Crispy bacon

*Chicken taco's

*Chicken wings

*Reuze Gamba's

*T-Bone steak

*Catch of the day

*Stuffed patato



*Deze formule is met aangepast groenten buffet, sauzen, brood en boter,

Culinaire BBQ €85/pers 10 gangen



*Pappilotte van zalm, kerstomaat, verse koreander

*Gelakte eendeborst met groene asperges

*Tagliata di manzo (rundsvlees met rucola en parmezaan)

*Reuze gamba met look

*St Jacobsvrucht met ganzenlever, gedroogde ham en erwtenpuree



*Gemarineerde zalm met duo van asperges

*Buikspek met ketjap manis

*Lamskroontje met dragon en wortelen

*Victoriabaars met graanmosterd en fondant aardappel

*Gevulde patat met zure room en garnalen

