

BBQ Zalm & Zwijn



Vis & Vlees

Gravad lachs zalmoot

48 uur gemarineerd met bruine suiker, zout en dille

Gemarineerde kippendij saté

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

Op Indiase wijze gemarineerde varkensfiletlapje

Yoghurt, kardemom, komijn, knoflook, cayennepeper en citroen

Lamskotelet

met knoflook en tijm

Verse BBQ worst

Waterland's Weelde kalfsworst met venkel

Salade

Frisse zomersalade

pick of the day

Aardappelsalade

spekjes, crème fraiche, blokjes Edammer kaas en verse tuinkruiden

Koriander humus

walnoot, paprika en citroen

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 2 €25-30 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.*

