



All-in zomer BBQ-formules

- Wij komen op jullie feestlocatie het eten bereiden met een BBQ van formaat!
- U leunt achterover en geniet met volle teugen van uw feest, wij verzorgen alles tot in de puntjes.
- Ook de buffettafel wordt door ons klaargezet
- Buiten bakken wij voor u de lekkerste, sappigste stukken vlees, vis of veggies!

Wij hebben voor u twee mogelijkheden vrij in te vullen opgesteld.



Classic Formule

€30.00 / pp - €24.00 - €18.00/ kind

Inbegrepen in deze prijs:

- 3 stukken vlees / volwassene (**5 variëteiten**)
- 2 stukken vlees / kind
- Frans brood / Turks brood
- Huisbereide sauzen: barbecuesaus, cocktailsaus, tartaarsaus
- Groenten buffet: slamix, tomaat, komkommer, wortel, aardappelsalade, pastasalade
- Borden, bestek en afwas

één bijgerecht naar keuze, om uw buffettafel uitt te breiden

Bakservice

- één uur / twee chefs: €80
- twee uur / twee chefs: €160
- drie uur / twee chefs: €240
- extra chef per uur: €40

Deluxe Formule

€34.00/ pp - €28.00 - €22.00/ kind

Inbegrepen in deze prijs:

- 3 stukken vlees / volwassene (**6 variëteiten**)
- 2 stukken vlees / kind
- Frans brood / Turks brood / Lookbroodjes
- Huisbereide sauzen: barbecuesaus, cocktailsaus, tartaarsaus
- Groenten buffet: slamix, tomaat, komkommer, wortel, **witte koolsla**, aardappelsalade, bonen, **2 pastasalades**
- Borden, bestek en afwas
- **Twee bijgerechten naar keuze**, om uw buffettafel uit te breiden

Inbegrepen in deze prijs: huur & gebruik baktoestel
+verbruikskosten aanmaak-stookhout +gas en decoratie
+ uurloon + reisvergoeding chef koks



Bijgerechten om de buffettafel aan te vullen :

- Aardappel in de schil
- Gegrilde groentensaté
- Gevulde champignon (kruidenboter, spek en kaas)
- Gratin aardappelen
- Aardappelschijfjes in kruidenboter
- Scampi prikker in kruidenboter
- look/ kruiden broodjes



Vleeskeuze:

- Steak 1^e keuze
- Gemarineerde steak
- Hamburger
- spekburger
- Varkenssaté
- kipsaté
- vlindersaté
- kipfilet
- kippenvleugel
- kippenbout
- grill spek Breydel
- bbq worst
- spare-ribs
- merguez,
- shaslick
- kotelet
- chipolatta
- kalkoenfilet
- lamskotelet
- lamsouvlaki
- ...

Grote stukken:

- Biefstukken
- Varkenshaas
- varkensgebraad
- rosbief
- kalkoengebraad
- ribbeye
- bavet



Visbereidingen:

- Zalmfilet op cederhout
- Kabeljauw pappilot met julienne groentjes
- Duo van zalm en kabeljauw op cederhout
- Mosselen natuur
- Mosselen witte wijn
- Mosselen Provençale

Dagprijzen

Koude hapjes:

- gemarineerde olijven
- kaaspuntjes
- wortel – komkommer staafjes
- kerstomaatjes
- seranoham
- dipsauzen
- vishapje
- zongedroogde tomaatjes €6.00/ persoon

Warme hapjes:

- lookbroodjes
- tortilla Nacho's pulled pork
- warme cheddar kaassaus
- kippenvleugels
- mini burger
- mini pita broodje €7.00/ persoon

Assortiment koude en warme hapjes gemengd: €12.00/ persoon

Koude desserts:

- Chocomousse wit
- Chocomousse bruin
- Tiramisu
- Rijstpap
- Snoeptaart
- ...

Warme desserts:

- gegrilde perzik met vruchtencoulis of Amaretto siroop
- gevulde scones
- marshmallows (kids)
- ...