



Barbecue



BBQ "Gegrilde schoonheid"

Heerlijke BBQ voor de verwende fijnproever met een breed scala aan grillspecialiteiten voor zowel de vlees- als de visliefhebber

De barbecue "Gegrilde schoonheid" bestaat uit het volgende:

Salades

- ✓ Bourgondische aardappelsalade van zoete aardappel met gerookte zalm, dille en scharreleieren
- ✓ Salade van exotische fruit, kerrie, kokos, gerookte kip, amandelen en crème fraîche
- ✓ Groene salade van rucola, eikenbladsla en veldsla, met huisgemaakte kruidendressing
- ✓ Pastasalade met gegrilde groenten, pijnboompitten, geitenkaas en zongedroogde tomaatjes

Grillgerechten

- ✓ Rib-eye steak op Braziliaanse wijze *Rund*
- ✓ Runderhamburger van Black Angus *Rund*
- ✓ Gekruide courgette met ui, tomaat en paprika *Vegetarisch*
- ✓ Kippendijfilet in cajunkruiden met limoen, chili, olijfolie en knoflook *Kip*
- ✓ In folie verpakte zalmfilet met witte wijn, groene kruiden, citroen en rozemarijn *Vis*
- ✓ Gepelde gamba's in limoen, knoflook en zwarte peper *Schaaldier*

Geserveerd met

- ✓ Knoflooksaus met peterselie en crème fraîche
- ✓ Beijk's BBQ saus
- ✓ Tartaarsaus met kappertjes
- ✓ Een broodmand met een keur van vers afgebakken brood
- ✓ Roomboter & kruidenboter

Onze sauzen worden huisgemaakt

Bij uw barbecue is een kok van Beijk Catering aanwezig die de gerechten voor u bereidt op de grill. Wij serveren gemiddeld 400 gram vlees/vis per persoon



1.08

