



## Barbecue



### BBQ "Ergens op gebrand zijn"

Onze grillmeester bereidt voor u onderstaande grillgerechten op onze professionele hout gestookte barbecue locomotief. Het enige wat u hoeft te doen is genieten van uw gezelschap en onze culinaire kwaliteiten.

De barbecue "Ergens op gebrand zijn" bestaat uit het volgende:

#### Build your own salad

Diverse soorten sla, onder andere mesclun, veldsla en Romaanse sla met bij garnituren zoals:

- ✓ Rode ui, gekookte eieren, zoete aardappelen, bleekselderij, tomaat, komkommer, rettich, croutons en uitgebakken spekjes

#### Grillgerechten, hele stukken vlees welke ter plekke voor u worden getrancheerd

- ✓ Buikstuk van de Groninger Blaarkop Rund
- ✓ Argentijnse rib-eye, gemarineerd in Peruaanse kruiden Rund
- ✓ Lamsrack uit Nieuw Zeeland, met black cherry pepper en Himalayazout Lam

#### Zee afdeling

- ✓ Gamba's bereid op Italiaanse wijze
- ✓ Zalmfilet van de bakplaat met kikkoman

#### Build your own burger

Gebakken op de ofyr, een op houtgestookte ronde bakplaat

- ✓ Hamburger van Black Agnus rundvlees

Build your own burger met onder andere:

- ✓ Bourgondische broodjes
- ✓ Garnituren, zoals: jalapenopepertjes, augurk, tomaat, komkommer, rode ui, zwarte bonensaus en salade

#### Diverse huisgemaakte sauzen, zoals:

- ✓ Knoflook-limoen mayonaise
- ✓ Smokey barbecuesaus
- ✓ Special Beijksaus

#### Broodhoek

- ✓ Diverse soorten ambachtelijke broden
- ✓ Beurre Parissiene
- ✓ Tapenades
- ✓ Griekse tzatziki
- ✓ Turks geroosterde paprikadip

