



Barbecue



BBQ "Uit de brand helpen"

Onze grillmeester bereidt voor u onderstaande grillgerechten op onze professionele BBQ, het enige wat u hoeft te doen is genieten van uw gezelschap en onze culinaire kwaliteiten.

De barbecue "Uit de brand helpen" bestaat uit het volgende:

Salades

- ✓ Een frisse groene salade met tomatomaat, komkommer, rode ui, mozzarella en pestodressing
- ✓ Huisgemaakte salade van ambachtelijk gerookte zalm, scharreleieren, krielaardappelen en groene kruiden
- ✓ Bourgondische aardappelsalade met krokante spekjes, lente ui en appel

Grillgerechten

- ✓ Sappige chipolataworst van scharrelvarken Varken
- ✓ Runderhamburger met polderui en Provençaalse kruiden Rund
- ✓ Spies van kippendij gemarineerd in oosterse kruiden Kip
- ✓ Argentijns gekruide procureursteak Varken

Geserveerd met

- ✓ Knoflooksaus met peterselie en crème fraîche
- ✓ Beijk's BBQ saus
- ✓ Kerriemayonaise met groene kruiden
- ✓ Satésaus met zoete ketjap
- ✓ 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



1.03

