



Barbecue



BBQ "In vuur en vlam"

Op onze ambachtelijke houtgestookte locomotiefbarbecue grillen wij voor u grote stukken vlees die met verse kruiden en olie ingewreven zijn. Vervolgens trancheren wij deze ter plaatse.

De barbecue "In vuur en vlam" bestaat uit het volgende:

Salades

- ✓ Bourgondische aardappelsalade van krielaardappelen in de schil, lente ui, bleekselderij en groene kruiden afgemaakt met mosterdmayonaise
- ✓ Groene salade van rucola, eikenbladsla, veldsla en huisgemaakte kruidendressing
- ✓ Salade van gerookte zalm, boeren uitloopeieren en zoete aardappeltjes
- ✓ Pastasalade met feta, kappertjes, komkommer en cherrytomaatjes

Grillgerechten

- ✓ Amerikaanse spareribs in een heerlijke zoet-pikante marinade *Varken*
- ✓ Steak Bavette, ook wel flanksteak genoemd, een echte aanrader *Rund*
- ✓ Procureur ingewreven met cajun, Himalayazout en olijfolie *Varken*
- ✓ Op Provençaalse wijze bereide kippendijfilet *Kip*
- ✓ Houtgerookte zalmfilet in knoflookboter *Vis*
- ✓ Gamba's in chili, limoen, knoflook en zwarte peper *Schaaldier*

Geserveerd met

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

