



## BBQ MOOD

*Food for the Mood maakt het haar gasten graag naar de zin. En met onze BBQ all-in arrangementen gooien we altijd hoge ogen! Gangbaar en toch zeer verrassend. Van eenvoudig naar wat luxer. Voor ieder wat wils dus. Onze professionele barbeque chefs bereiden de grill gerechten live bij u op locatie. Zo creëren wij een informele culinaire barbeque sfeer waardoor u en uw gasten zich de koning te rijk zullen voelen!*

### **Summer Vibes BBQ All-in € 20,50 p.p.**

#### **Salades**

- Pommodori tomatensalade aangemaakt met rode ui, feta, kruiden vinaigrette en rucola
- Fuselli pastasalade met o.a. tonijn, bos peentjes, rode ui en limoen topping
- Boerenaardappel salade met bieslook crème fraîche en krokante spekjes
- Groene salade met o.a. rucola, veldsla, olijven, geroosterde paprika en Parmezaan
- Heerlijke eiersalade van Hollandse scharrelkip, Granny Smith en bosui garnituur

#### **Sauzen**

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Diverse BBQ sauzen
- Satésaus

## **Voor op de Barbecue**

- Malse saté van kipdij
- Runderbiefstuk Black Angus
- Franse Merquezworstjes
- 100% Runderhamburger
- Aubergine & Courgette

## **Brood & Tapenade**

- Diversiteit aan luxe broden met kruidenboter

## **Delicious BBQ All-in € 22,50 p.p.**

### **Salades**

- Fuselli tonijn pastasalade met geroosterde paprika, kappertjes en limoen mayonaise
- Italiaanse tomatensalade met basilicum, buffelmozzarella en olijfolie
- Salade van vers scharrelei, Jonagold en bosui garnituur
- Romano salade met rode ui, zwarte olijven en groene kruidenolie
- Boerenaardappel salade met pimentes en crispy Panchetta

### **Sauzen**

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- BBQ saus
- Satésaus

### **Voor op de Barbecue**

- Botermalse biefstukjes
- Saté van kipdij
- Black Angus burgers
- Zalmfilet in folie
- Knoflook gamba's
- Aubergine & Courgette

### **Brood & Tapenades**

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en hoeveboter

## **Vegetarische BBQ All-in € 23,50 p.p.**

### **Salades**

- Rode bieten salade aangemaakt met dille en aceto Balsamico
- Fuselli pasta salade met o.a. bos peentjes, rode ui en limoen crème fraîche
- Royale rauwkostsalade met o.a. kidney beans, suikermais en tuinerwtjes
- Groene salade met o.a. rucola, veldsla, olijven, geroosterde paprika en Parmesaan
- Heerlijke ei salade van Hollandse scharrelkip, Granny Smith en bosui garnituur

### **Sauzen**

- Witte wijn saus
- Truffel mayonaise
- Limoen koriander mayonaise

### **Voor op de Barbecue**

- Portobello burgers
- Vegetarische shaslicks
- Quinoa steaks
- Cour de Boeuff
- Gegrilde punt paprika
- Groene asperges
- Gepofte roseval

### **Brood & boter**

- Diversiteit aan breekbroden met boerenkruidenboter

## **Oosterse BBQ All-in € 24,50 p.p.**

### **Salades**

- Thaise bladsla salade met kruidenkip, croutons, boontjes, bos ui en soya dressing
- Heerlijke salade van Chinese kool, kerrie en rozijntjes
- Oosterse Cous Cous salade met o.a. paprika, sweet chilli, taugé en cashew noten
- Tonijn salade met korianderblad, limoen, rode ui en Miso topping
- Geblancheerde kousenband met pinda's en kokosmelk dressing

### **Sauzen**

- Limoen Sereh saus
- Rode peper cocktail saus
- Diverse BBQ sauzen
- Oosterse pindasaus

### **Voor op de Barbecue**

- Malse Yakatori spiesjes
- Saté van Hoisin kippendij
- Oosterse lende biefstuk
- Zalmfilet in soya en koriander
- Black Tiger chili garnalen
- Diverse wok groenten

### **Broden & Smeersels**

- Steenoven broden met avocado spread en Baba ganoush

## **Winter BBQ Special All-in € 26,50 p.p.**

*Steeds meer mensen ontdekken de gemoedelijke sfeer die een winter BBQ met zich meebrengt. En terecht want een BBQ tijdens de wintermaanden brengt een zekere charme met zich mee! Gezellig knus samen de koude buiken verwennen met heerlijk warm vlees en andere lekkernijen. De mutsen, vuurkorven en glühwein doen de rest.*

### **Om te beginnen**

- Heerlijke glühwein om de sfeer er in te gooien

### **Soep met Brood**

- Erwtensoep uit eigen keuken
- Boerenbrood met Hoeve boter

### **Voor en Bijgerechten**

- Spinaziesalade met hoeve ei, knoflookcroutons, Leidse kaas en sjalotdressing
- Witlofsalade aangemaakt met schapenyoghurt, walnoot en rozijntjes
- Gepofte aardappel met knoflookroomsaus
- Stoofpeertjes & Warme Wintergroenten

### **Op de Barbecue**

- Runderbiefstuk lekker mals
- Merquez worstjes
- Varkenshaas mariné
- Kipsaté spiesjes
- Black Tiger Gamba's in knoflook en rode peper