



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### Standaard Zomer BBQ "Mini-keuze"

20,00 € / per persoon

Ons standaard groentenassortiment bestaat uit een ruime waaier van dagverse marktgroentjes, 2 soorten pastasalade en aardappelsalade vergezeld van een broodjesassortiment met hoeveboter en mayonaise, tartaar, cocktail,... als aanvullende sauzen.

Voor onze vlees/vis keuze opteren wij voor ons mini-assortiment

→ *Met deze formule grillen we 10 soorten vlees/vis waardoor uw gasten een veel ruimere keuze krijgen, deze worden wat kleiner gesneden waardoor men meerdere soorten kan proeven. Er worden telkens 5 stukken per persoon voorzien hetgeen ruim voldoende is...*

Voorziene stukken :

- \* Varkenshaasje
- \* Scampi-brochetje
- \* Chipolata
- \* Kipfilet
- \* Varkensbrochette
- \* Kipsaté
- \* Duitse braadworst
- \* Hamburger met tuinkruiden
- \* Gerookte spekreep
- \* Kippenvleugeltjes

Alle soorten worden afzonderlijk gemarineerd met verschillende marinades.

In deze prijs is onze bediening, bakservice, borden, bestek en afwas inbegrepen...  
Dus kortom All-in !

Andere suggesties zijn uiteraard ook mogelijk, er zijn tal van uitbreidingen voor zowel vlees/vis, aardappelgerechten, groentenkeuze, warme sauzen alsook desserts op de grill.



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### Standaard Winter BBQ "Mini-keuze"

25,00 € / per persoon

*Met onze winter-BBQ brengen we de sfeer van een gezellige BBQ met de geur van gegrilde vlees/vis soorten boven smeulende houtblokken in een winters karakter. Dit is een variant op onze zomer BBQ waarin we de koude groentjes vervangen door stevige warme winterkost. De aardappelsalade maakt plaats voor gebakken patatjes uit de reuzepan en de koude sausjes worden vergezeld door warme roomsauzen..*

Voor onze vlees/vis keuze opteren wij voor ons mini-assortiment

→ *Met deze formule grillen we 10 soorten vlees/vis waardoor uw gasten een veel ruimere keuze krijgen, deze worden wat kleiner gesneden waardoor men meerdere soorten kan proeven. Er worden telkens 5 stukken per persoon voorzien hetgeen ruim voldoende is...*

#### Menu :

- \* Warme groentjes :
  - Gebakken witloof met hoeveboter uit de oven
  - Gestoofde Parijse worteltjes
  - Schorseneren in witte bechamelsaus

- \* Peper en champignonroomsaus
- \* Gebakken patatjes
- \* Ruim bakkersassortiment met hoeveboter
- \* Mayonaise, cocktail

#### Vlees/vis soorten :

- \* Varkenshaasje
- \* Scampi-brochetje
- \* Chipolata
- \* Kipfilet
- \* Varkensbrochette
- \* Duitse Braadworst
- \* Kipsaté
- \* Hamburger met tuinkruiden
- \* Gerookte spekreep
- \* Kippenvleugeltjes

Alle soorten worden afzonderlijk gemarineerd met verschillende marinades.

In deze prijs is onze bediening, bakservice, borden, bestek en afwas inbegrepen...  
Dus kortom All-in !

Andere suggesties zijn uiteraard ook mogelijk, er zijn tal van uitbreidingen voor zowel vlees/vis, aardappelgerechten, groentenkeuze, warme sauzen alsook desserts op de grill.



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### Uitbreidingen bij de BBQ

* Gebakken gekruide patatjes uit de reuzepan	3,00 € / per persoon
* Extra saladbar bestaande uit : <ul style="list-style-type: none"><li>- Vlinderpasta in vinaigrette</li><li>- Ham-prei salada</li><li>- Mexicaanse groentemix "Tex-Mex"</li><li>- Gegrilde paprika's opgelegd in kruidenolie</li><li>- ...</li></ul>	4,00 € / per persoon
* Extra koude sauzenassortiment (look, curry, bbq-saus, jagersaus)	2,00 € / per persoon
* Warme sauzen bestaande uit : <ul style="list-style-type: none"><li>- Champignonroomsaus</li><li>- Peperroomsaus</li><li>- Provençalse saus</li><li>- Saus van het huis (op basis van peperroom)</li><li>- Vleessaus / Demi-glace</li><li>- Warme Amerikaanse BBQ-saus</li><li>- Duiveltjessaus (getomateerde roomsaus, licht pikant)</li></ul>	3,00 € / per persoon
* Kruidenboter	1,50 € / per persoon
* Verse fruitsaté	3,50 € / per persoon
* Verse fruitschotel	4,50 € / per persoon



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### BBQ Next Level : Fingerfood & Powerbites

2,00 € / per stuk

##### Aperitiefhapjes van de grill :

- \* Gemarineerde kippenvleugels
- \* Sneetje grillworst met Blue cheese-dip
- \* Lookbroodje met gratin kaas
- \* Atomic Turd (jalapeño peper gevuld met cheddar en gerookt spek)
- \* Moinkball (sla-vinkje geglaceerd met BBQ-saus)
- \* Gemarineerde scampi
- \* Peppedaw (rook mini-paprika gevuld met kruidenkaas)
- \* Merguezeworstje in chili-lookdip
- \* Traag-gegaard speksneetje
- \* Baguette sneetje met boerenfrikandon en 4-vruchtencoulis
- \* Souvlaki (gemarineerd kipbrochetje)
- \* Geconfijt pruimpje met gerookt spek
- \* Gegrild kerstomaatje met mozzarella, parmaham en oregano
- \* Toastje gerookte zalm en kruidenboter
- \* Lauwe asperge met Breydelham



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### BBQ Next Level : American Style

30,00 € / per persoon  
All-in

*Hiermee nemen we jullie gasten mee naar het beruchte :  
"Low and Slow" cooking Texas Style.*

*Hierbij wordt het vlees traag gegaard op lage temperatuur en gedurende meerdere uren op onze reuze "Barrelsmoker", gestookt met eik- en beukenhoutblokken. Hierdoor krijgt het zijn uitermate malsheid en sappigheid alsook zijn authentieke rooksmak. Denk maar aan de beroemde geglaceerde "Fall off the bone ribs"*

#### Menu :

- \* Texas steak (gemarineerde entreçote uit één stuk)
- \* Pulled pork (traag gegaarde varkensschouder in vleesjus)
- \* North-Carolina kippenbillen
- \* Ribbetjes
- \* Baconbomb (gekruid gehakt vink met verse tuinkruiden omwikkeld met gerookt spek)

#### Aanvullend :

- \* "Baked Potatoes" (gebakken gekruide patatjes uit de reuzepan)
- \* Warme peper- en champignonroomsaus
- \* Uitgebreid bakkersassortiment

#### Groentebuffet bestaande uit :

- \* Ruime waaier van dagverse marktgroentjes, 2 soorten pastasalade en aardappelsalade vergezeld van mayonaise, tartaar en cocktail...



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### BBQ Next Level : Deutsche Stil

35,00 € / per persoon  
All-in

*Een beetje "Oktoberfest" op je feest? Dat kan met onze Duitse BBQ-Formule.  
We brengen voor jullie onze reuze BBQ mee, uitgebreid met z'n rotisserie spit voor het  
authentieke "Spiessbraten" in combinatie met onze Swenkbraten*

#### Menu :

- \* Räucherschinken (gemarineerd gerookt hammetje)
- \* Spiessbraten ( gemarineerd sappig gebrad aan 't spit)
- \* Hinterteil Hühnen ( gemarineerde kippenbout)
- \* Bratwurst (witte braadworst met tuinkruiden)
- \* Geräucherte Forelle (warm gerookte forel)
- \* Rindfleisch Burger (gekruide rundsburger met kaas en ajuin)
- \* Schwarzwälder Speck (traag gegaard gemarineerd spek op duitse wijze)

#### Aanvullend :

- \* Bratkartoffeln (gebakken patatjes uit de reuzepan)
- \* Sauerkraut (warme zuurkool uit de Elzas)

\* Uitgebreid bakkersassortiment

#### Groentebuffet bestaande uit :

- \* Ruime waaier van dagverse marktgroentjes, 2 soorten pastasalade en aardappelsalade vergezeld van mayonaise, tartaar en cocktail...



## AUTHENTIEKE HOUTGESTOOKTE BBQ CATERING

★ AANNEMING VAN FEESTEN ★ CATERING OP MAAT ★ AFHAALBUFFETTEN ★

### BBQ

#### BBQ Next Level : Stile Italiano

35,00 € / per persoon  
All-in

*Wat extra zon op uw feest? Daar zorgen we voor met onze Italiaanse BBQ-formule.  
We roken vis op onze reuze Smoker en grillen gemarineerde scampi's en vlees boven  
een smeulend houtvuur..  
Hoe zomerser kan het worden?*

#### Menu :

- \* Porchetta Giardino (gemarineerde varkensbuik met verse tuinkruiden)
- \* Scampi allo spiedo (gemarineerde scampi brochette)
- \* Braciola di Agnello (gekruid lamskoteletjes)
- \* Salmone al Limone (warm gerookte zalmfilet met peper/citroen)
- \* Filetto Grigliato (gegrild varkenshaasje)
- \* Filetto di Pollo (gemarineerde kipfilet)

#### Aanvullend :

- \* Gegrilde tomaat met mozzarella en oregano
- \* Saus "Diablo" en look/tuinkruidensaus
- \* Warme tomatenpasta
  
- \* Uitgebreid bakkersassortiment

#### Groentebuffet bestaande uit :

- \* Ruime waaier van dagverse marktgroentjes, 2 soorten pastasalade en aardappelsalade vergezeld van mayonaise, tartaar en cocktail...