

TE WERVE BUITEN

BBQ (minimaal 30 personen)

€ 39,50 p.p.

De sfeer in Te Werve Buiten is lekker informeel. Daar past bij uitstek een BBQ bij. Wij steken de keramische houtskoolbarbecue aan en presenteren onderstaande gerechten vanuit onze foodstations:

- Gemengde salade • Geroosterde paprika • Gemarineerde komkommer • Thijm-croustons *
- Rozeval aardappelsalade • Dijon mosterd • Cornichons • Amsterdamse ui • Bieslook *
- Lamber desembrood • Rucola-pesto • Tzatziki • Olijventapanade • Aioli *
- Tortilla wrap • Geitenkaas • Rode ui • Tomaat • Koriander • Mint *
- Gegrilde zalmfilet • Marinade • Dille • Grove mosterd • Citroen • Honing
- Geroosterde groenten • Courgette • Aubergine • Paprika • Tomaat • Rode ui *
- Kippendij van scharrelkip • Oosterse marinade
- American beef burgers • “Build-your-own”burger-ingrediënten
- Australian grain fed bavette • Dry-rub • Homemade BBQ saus

** Deze gerechten zijn vegetarisch of kunnen vegetarisch worden geserveerd.*

Bovenstaande BBQ kan uitgebreid worden met een of meer van de volgende gerechten:

- | | Toeslag p.p. |
|---|---------------------|
| • Halve kreeft • citroen • Mayonaise | € 19,50 |
| • Grote Black tiger garnalen • Frisse dillesaus | € 6,75 |
| • Caesar salad: romaine-sla • Gegrilde kip • Croutons • Ei • Bacon • Parmezaanse kaas | € 3,75 |
| • Gepofte aardappel • Bieslook • Crème fraîche | € 2,75 |
| • Ambachtelijke “skin-on” frites
(advies: per twee personen is dit veelal voldoende) | € 4,75 |

Dessert

€ 9,75 p.p.

Gemarineerde ananas • Frisse hangop van boerenyoghurt • Crumble van pecannoot en caramel

