

# 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-cROUTONS \*
- 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
- 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:

- |   | <b>Toeslag p.p.</b> |
|---|---------------------|
| • American beef burgers • “Build-your-own”burger-ingrediënten                         | € 5,75              |
| • 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              |

**Dessert**

**€ 9,75 p.p.**

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

