

Heerlijk barbecuebuffet om mee te beginnen:

- ❖ Starten met een broodplank op tafel met diverse heerlijke smeersels en vers gebakken brood.

Salades:

- ❖ Vers gemaakte huzarensalade
- ❖ Pastasalade
- ❖ Rauwkostsalade

Vlees:

- ❖ Braadworst, gewoon Duits, recht voor zijn raap zoals het hoort
- ❖ Amerikaanse grillburgers
- ❖ Shaslick, gezellig vleesspies met paprika en ui
- ❖ Kipsaté gemarineerd in ketjap
- ❖ Eigen gemarineerde spareribs van het varken

Sausjes:

- ❖ Satésaus
- ❖ Barbecuesaus
- ❖ Knoflooksaus
- ❖ Kerriesaus

Bovenstaande kunnen we aanbieden voor de vaste prijs van € 26,75 per persoon.

Dit is uit te breiden met:

Salades:

- ❖ Aardappelsalade met rode ui en lente uitjes € 2,75 per persoon.
- ❖ Witte koolsalade met geroosterde komijnzaadjes € 2,75 per persoon
- ❖ Eenvoudige rode koolsalade met luxe olie en vinaigrette € 2,75 per persoon
- ❖ Diverse soorten rauwkost met o.a. gemarineerde olijven, appelkappertjes en peperoni 's om zelf een salade samen te stellen € 2,75 per persoon

Vleesgerechten:

- ❖ Malse runde biefstukjes gewenteld in peterselie-knoflookolie € 4,50 per persoon
- ❖ Lamskoteletjes, gemarineerd in olijfolie met rozemarijn uit eigen tuin € 4,50 per persoon
- ❖ Drumsticks, bijzonder gemaakt met knoflook en kruiden € 3,75 per persoon

Bijgerechten:

(+ € 1,75 p.p. per bijgerecht)

- ❖ Gepofte aardappel
- ❖ Gepofte maiskolfjes