SMOKE BBQ

FOOD & EXPERIENCE

HAPJES SMOKE 6 GANGEN

VAN DE SMOKER

Short rib met tijm rozemarijnlak €6,50 p.p.
Malse short rib uit de smoker, gelakt met tijm en rozemarijn, met een krokantje van zoete-aardappelchips.

Kip teriyaki spies met sesam en bosui €6,50 p.p.
Gegrilde kipspies met een teriyaki lak, bestrooid met sesamzaad en af gegarneerd met frisse bosui.

Mini-hamburger €5,50 p.p.
Mini hamburger op een brioche bolletje met cheddar kaas, ijsbergsla, vleestomaat en zoetzure ui.

Pulled pork van de smoker €5,50
Pulled pork met coleslaw, zoetzure ui en geserveerd op een brioche bolletje.

Gegrilde groentespiesjes €4,50 p.p.
Assortiment van paprika, courgette, champignons en rode ui, licht gegrild en afgewerkt met aromatische kruidenolie.

Tiramisu €4,50 p.p.
Luchtige mascarpone crème met espresso gedrenkte lange vingers en een vleugje cacao.

EXTRA €7,50 P.P.

- koud buffet
- Vers brood met huisgemaakte kruidenboter
- Aardappelsalade , Pasta salade, fruitsalade

FOOD & EXPERIENCE

€40,50 excl. btw p.p. €44,00 incl. btw p.p.

servies & servetten

HAPJES SMOKE 5 GANEN

VAN DE SMOKER

Kalfspicanha met gekaramelliseerde sjalot-jus €5,50
Langzaam gegaarde kalfspicanha van de smoker met gekaramelliseerde sjalot jus.

Langzaam gegaarde buikspek €6,00
Gegaarde buikspek uit de smoker met wokgroente en gepofte rijst.

Pulled pork van de smoker €5,50
Pulled pork met coleslaw, zoetzure ui en geserveerd op een brioche bolletje.

Gegrilde Roodbaars €7,00
Gegrilde roodbaars, geserveerd met een verfijnde antibuas-saus.

Hangop met witte chocolade €4,50 p.p.
Romige, uitgelekte yoghurt verrijkt met zachte witte chocolade, fris en lichtzoet in perfecte harmonie.

EXTRA €5,50 P.P.

- Koud buffet
- Verse brood met huisgemaakte kruidenboter
- Oosterse komkommer salade
- couscous salade

FOOD & EXPERIENCE

€34,00 excl. btw p.p. €37,00 incl. btw p.p.
& servetten

Smoke deluxe

Tournedos met peperjus €9,00
Malse tournedos van de grill met een volle peperjus en gegrilde knoflook champignons

Gevulde mini-paprika's €5,50
Mini-paprika's gevuld met quinoa, feta en verse kruiden, kort gegrild op de BBQ tot een warme, smaakvolle bite.

Kipsaté spies €5,50
Gegrilde kipsaté spies geserveerd met satésaus, frisse atjar, krokante kroepoek en gebakken uitjes.

Kabeljauw van de BBQ €7,50
Lichte kabeljauwstukjes, gegrild op de BBQ en subtiel gekruid met citroen en zeezout.

Mini-zalmburgertjes €6,50
Kleine zalmburgertjes op brioche, geserveerd met frisse dille-mayonaise en een vleugje citroen.

Bavette met chimichurri €7,00
Gegrilde bevatte geserveerd met chimichurri en aardappel truffelchips.

Crème brûlée van lavendel €5,50
Fluweelzachte crème brûlée met een subtiele lavendelsmaak,

FOOD & EXPERIENCE

€46,50 excl. btw p.p. €50,50 incl. btw p.p.
servies & servetten