



# Culinair Service Boek

**In het Culinair Service Boek van “Meijer Catering & Culinaire Service” vindt u een overzicht van ons assortiment.**

Uiteraard zijn onze mogelijkheden nog veel toereikender en kunnen uiteraard geheel naar uw wensen worden ingevuld.

Van bedrijfslunches tot particuliere diners, snacks bij een borrel en de gehele catering voor feesten en evenementen.

Al onze gerechten worden met zorg voor u bereidt om kwaliteit te waarborgen en zullen verras-send worden gepresenteerd.

# Broodjes

Bij elk soort assortiment is een minimale afname van 10 personen, wij houden dan rekening met 2,5 broodje per persoon wat dus neerkomt op 25 broodjes en kunt u een keuze maken uit 5 verschillende soorten beleg

## **Broodjes assortiment A (Mix van witte/bruine harde & zachte broodjes) €2,50 per st.**

Kaas  
Leidse Kaas  
Roomkaas  
Smeerkaas  
Gekookt ei  
Ham  
Cervelaat  
Kipfilet  
Leverworst  
Gekookte worst

## **Broodjes assortiment B (Mix van witte/bruine harde & zachte broodjes) €3,50 per st.**

Boerenkaas met tomaat  
Kaas met gegrilde courgette  
Roomkaas, sla en Tomaat  
Brie met honing en walnoten  
Gekookt ei en tomaat  
Hummus met oude kaas en komkommer  
Boeren Omelet  
Salade van de dag  
Beenham Rucola  
Salami met Kruidenkaas  
Osseworst met creme fraiche en mosterd  
Rookvlees met uien chutney  
Kipfilet met kerrymayonaise  
Filet Americain.

## **Broodjes assortiment C (Mix van witte/bruine harde & zachte luxe broodjes)**

€3,50 per st

Brie tomaat

Kaas courgette rauwkost

Oude kaas, tomaat & rucola

Oude kaas & mango

Camenbert

Blauwe kaas

Mozzarella/Tomaat/Basilicum

Avocado-salade

Ham/kaas gezond

Rosbief

Parmaham, pesto & ijsbergsla

Gerookte kip honingmosterd

Gekookt ei met gebakken spek

Rookvlees met tomatenchutney

Pâté

Filet Americain eitje

Tartaar speciaal

Bacon/Lettuce/Tomato

Ham met asperge salade

Rundvlees salade

Ham/prei salade

Zalm salade

Hollandse garnalen en cocktailsaus

Gerookte zalm en roomkaas

Gerookte paling met truffelmayonaise

Fourmed Ambert met gekarameliseerde sjalottenchutney

## **Broodjes assortiment D (Mix van verschillende wraps, sandwiches en broodjes)**

€3,75 per st

Wrap gerookte kip met tandorimayonaise

Wrap gerookte zalm en bieslookkaas

Wrap Vitello Tonato

Wrap carpaccio met pestomayonaise en old Amsterdam

Sandwich BLT

Sandwich gerooktezalm met rode ui, kappertjes en veldsla

# Lunchpakketten

## **Lunchpakket “Basic”**

(vanaf € 6,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Broodje Goudse kaas
- 1 Broodje achterham
- 1 Flesje Spa
- 1 Candybar
- 1 stuks Fruit

## **Lunchpakket “Comfortable”**

(vanaf € 9,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Sandwich gerookte kip en kerrymayonaise 1  
Tomatenwrap zachte geitenkaas
- 1 Flesje Frisdrank
- 1 Vruchtenyoghurt
- 1 stuks Fruit
- 1 Candybar

## **Lunchpakket “Deluxe”**

(vanaf € 10,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Sandwich gerookte zalm
- 1 Bagel roombrie
- 1 Flesje Frisdrank
- Vruchtenyoghurt
- Vanille muffin
- Banaan

## **Lunchpakket “Meilleur”**

(vanaf € 11,95 bij een minimum van 20 stuks)

- 1 Sandwich bacon sla tomaat
- 1 Bagel Roomkaas gerookte zalm
- 1 Bolletje gezond
- 1 Flesje vers geperste Jus d'Orange
- Vruchtenyoghurt
- 1 Candybar
- 1 stuks Fruit

# High Tea

## **High Tea “Basic”**

(€ 14,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Zoet**

Scones geserveerd met clotted cream

Verschillende soorten jam

Apfelstrudel

Mini cup cakes

Taart van de dag

Slagroomsoesjes in chocolade

### **Hartig**

Sandwiches met gerookte kip en mierikswortelmayonaise

Sandwiches met oude kaas en mosterdcrème

Petit quiche Lorraine (kaas, spek en ui)

## **High Tea “Comfortable”**

(€ 19,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Zoet**

Scones geserveerd met clotted cream

Verschillende soorten jam

Mini muffins

Petit fours

Slagroomsoesjes overgoten met chocolade

Huisgemaakte truffels

Assortiment bonbons

### **Hartig**

Finger sandwich met gerookte zalm en limoenmayonaise

Finger sandwich met carpaccio en truffelcrème

Mini pistolet rosbief met uienconfit

Petit quiche Lorraine (kaas, spek en ui)

## **High Tea “Meilleur”**

(€ 24,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Soep**

Sjalottenbouillon met een Roquefort crouton

of

Dubbel getrokken runderbouillon met kruidenroom

of

Italiaanse tomatensoep met basilicum schuim

### **Zoet**

Scones geserveerd met clotted cream

Verskillende soorten jam

Mini muffins

Petit fours en macarons

Slagroomsoesjes overgoten met chocolade

Huisgemaakte truffels

Assortiment bonbons

Diverse soorten roomboterkoekjes

### **Hartig**

Finger sandwich met tonijnsalade en wasabi mayonaise

Finger sandwich met gerookte rib-eye en truffelcrème

Mini witte pistolet met gerookte kalfslende en uienconfit

Mini meergranencarré gezond, ham, kaas, sla, komkommer, tomaat en rode ui

Petit quiche Lorraine (kaas, spek en ui)

Petit quiche kippedijen met roquefort, cashewnoten en broccolie

# Buffetten

## **Buffet “Smaak”**

(€ 32,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Zilte Smaak proeverij**

Gerookte zalm, paling en makreel

Garnalen en krabsalade

Haring met uitjes

Gemarineerde sardines

### **Ambachtelijke vleeswaren en worsten**

Ardennerham met meloen

Rosbief met abrikozen chutney

Diverse soorten paté met cranberry compote

Runderrookvlees met cornichons en gemarineerde olijven

Salami, chorizo en pepertjes gevuld met roomkaas

### **Saladeschotel**

Komkommersalade

Eiersalade

Waldorfsalade

Aardappelsalade

Diverse landbroden met kruidenboter, gezouten boter, olijven tapenade en aioli

### **Warm hoofdgerecht**

Zacht gegaarde runderentrecote met rode wijn saus

Verse krielaardappeltjes en haricots-verts

Op lage temperatuur gegaarde zalm met wilde spinazie en beurre blanc saus.

Groenten quiche

### **Dessert**

Chocolade mousse

Duo fruitbavarois en slagroom

Vers fruitsalade

IJstaart



## **Buffet “Genot”**

(€ 24,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Voorgerechten**

Caesar salade met gemarineerde kipfilet en knoflookcroutons

Dungesneden carpaccio met Parmezaanse kaas, pesto en pijnboompitten

Romige tonijnsalade

Zalmsalade met gerookte zalm, Noorse garnalen en krabsalade

Plateau met ambachtelijke vleeswaren. O.a. rosbief, Gedroogde ham soorten en paté

### **Hoofdgerechten**

Zacht gegaarde varkenshaas met champignonroomsaus

Zalmfilet in witte wijnsaus

Sperzieboontjes met spek en champignons

Gestooft bospeen met peterselie

Lintpasta met salie en olijfolie

Aardappeltaartje

### **Dessert**

Chocolade mousse

Mango bavarois

Versfruit salade

## **Buffet “Gemak”**

(€ 24,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Voorgerechten**

Frisse koolsalade met appel, rozijnen en walnoten

Zongerijpte tomaatjes met verse basilicum en feta kaas

Komkommer dille salade met Noorse garnalen

Aardappelsalade met krokante spek en verse bieslook

Ardennerham met suikermeloen

Duo van zalmsalade en gerookte zalm

Stokbrood, kruidenboter, knoflooksaus, kerriesaus en cocktailsaus

### **Hoofdgerechten**

Stoofschotel van rundvlees met diverse groentes.

Blinde vink van kipfilet en rode pesto met gegrilde groentes

Aardappeltaartje

## **Dessert**

Duo van fruitbavarois en slagroom  
Citroen merengue taart

## **Stamppotten buffet**

(€ 17,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Ons stamppottenbuffet bestaat uit:**

Elzasser zuurkool met casselerrib en Limburgse mosterd  
Boerenkool met ambachtelijke rookworst  
Hutspot met draadjesvlees

### **Bij onze stamppotten serveren wij:**

Piccalilly  
Amsterdamse uitjes  
Mosterd  
Schijfjes augurken  
Uitgebakken spekjes met ui

## **Italiaans buffet**

(€ 27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Voorgerechten**

Salade Caprese, met tomatoslaatjes, verse buffelmozzarella en basilicum  
Meloen met verse schapenkaas en rode ui  
In citroen gemarineerde mozzarella met ansjovis en gedroogde tomaat  
Vitello tonato, dingesneden kalvsmuis met tonijn mayonaise en kappertjes  
Focaccia bread met olijventapenade, olijfolie, zeezout en Parmezaanse kaas?

### **Hoofdgerechten**

Gegrilde en in knoflook gemarineerde runderribeye met pecorino kaas en rucola.  
Canneloni gevuld met gemarineerde krab, lente ui, spinazie en geitenkaas.  
Lasagne van gratineerde groenten

### **Nagerechten**

Tiramisu  
Gemarineerd rood fruit met slagroom  
Panna cotta

## **Spaans buffet**

(€ 23,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Koud**

Serano ham met zoete meloen

Gegrilde groenten met salse verde

Krokante brochetta met tomaten olijven salsa

Romige tonijnsalade met kappertjes

Ciabatta brood met knoflookboter en olijventapenade

### **Hoofdgerechten**

Gamba Pil Pil

Albondigas (gehaktballetjes in tomatensaus)

Patatas bravas

Kippenpootjes met knoflook

Spinazie met geitenkaas in bladerdeeg

### **Dessert**

Crème Catalaan

Vers fruitsalade

Chocolade mouse

## **Hollands buffet**

(€ 23,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Koude voorgerechten**

Salade van rode biet en appel met Hollandse nieuwe

Witte kool en wortel salade met rozijnen

Salade met Hollandse geitenkaas, gerookte zalm en honing mosterd dressing

Plateau van Hollandse kazen met appelstroop en toast

Boerenland brood met gezouten- en kruidenboter

### **Hoofdgerechten**

Noordzee stoofpotje, heerlijke visstoofpot met o.a. zalm, kabeljauw en mosseltjes

Varkenshaas in spek met gebakken champignons en honing tijm saus

Groenten van het seizoen

Aardappel uien taart met knoflook en rozemarijn

## **Dessert**

Romige hangop met vanille en rood fruit  
Griesmeelpudding met bessensap  
Kaneel bavarois met boerenjongens

## **Frans buffet**

(€27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Koude voorgerechten**

Carpaccio salade met diverse soorten sla en basilicum dressing  
Salade Niçoise, volgens traditioneel recept  
Proeverij van zalm met o.a. gerookte zalm en zalmsalade met diverse soorten sla  
Charcuterie, diverse mooie gedroogde worsten en hammen met cornichons en zoete uien compote  
Gerookte eendenborst met mangochutney en rucola  
Stokbrood, kruidenboter en olijven tapenade

### **Hoofdgerechten**

Coq au vin, kippedijen gegaard in rode wijn  
Boeuf bourguignon, stoofpotje van rundvlees en verse groenten  
Quiche Lorraine, hartige groententaart met ui, prei en spekjes  
Aardappelgratin, in knoflook, room en tijm gegaarde aardappeltjes  
Ratatouille, kruidige groenten uit de oven met tomaat

## **Dessert**

Plateau heerlijke Franse kazen met druiven, mosterdsoorten, kletzenbrood en confiture  
Chocolade mousse  
Vers fruit salade met kaneelroom  
Crème brûlée

## **Vegetarisch Buffet**

(€ 27,50 per persoon bij een minimum van 15 personen)

### **Koud Vegetarisch Buffet**

Salade Caprese, verse buffelmozzarella met basilicum en honing tomaat  
Gegrilde courgette en aubergine met salse verde  
Huisgemaakte flensjes met spinazie en ricotta  
Saladebar met verschillende soorten rauwkost, pijnboompitten, blauwschimmelkaas, croutons en dressings  
Diverse soorten brood met Aioli, tapanade, kruidenboter en olijfolie

## **Warm Vegetarisch buffet**

Gevulde paprika met diverse groenten en overgoten met gesmolten kaas  
Cannelloni, rolletje van pasta gevuld met groenten, kaas en tomaten saus  
Paddenstoelen risotto met Parmezaanse kaas, mascarpone en gepofte  
trostomaatjes  
Roseval aardappeltjes uit de oven met kruiden-knoflookolie en zeezout  
Quiche van spinazie, geitenkaas, tomaat

## **Dessert**

Plateau heerlijke Franse kazen met druiven, mosterdsoorten, kletzenbrood en confiture  
Fruitsalade met kaneelroom  
Tiramisu

# Uitgeserveerde Lunch/Diner en Walking diner

Onderstaande gerechten zijn enkel voorbeelden en worden uiteraard geheel naar uw wensen ingevuld. Voor zowel Sitting als walking diners kunnen uit verschillende gerechten worden gekozen, echter voor de walking dinner zullen de porties kleiner zijn zodat deze met enkel een vork gegeten kunnen worden en is het verstandig meerdere gangen uit te kiezen.

## **Voorgerechten**

Tartaar van verse zalm met gemarineerde coquille st. Jacques en limoen mayonaise  
Huis gerookte zalm met crème fraîche, gepocheerd kwartelei en Hollandse garnalen  
Tonijntataki met gebakken coquilles, wasabimayonaise en kletskoppen van sesam  
Kruidige salade van op de huid gebakken kabeljauw met saffraan crème  
In vanilleolie gegaarde ½ kreeft met limoenmayonaise en gegrilde groene asperges  
Caesar ,Little Jam met gegrilde tonijn, Parmezaan tuille en ansjovis crème  
Carpaccio van kabeljauwrug en zalmousse met kruidensla en soyadressing  
Klassieke Carpaccio met verse basilicum pesto, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes  
Gerookte runder rib-eye met balsamico siroop, bleu Wolvega en verse vijgen  
Kalfs tartaar met gebakken zwezerik, kruidige mesclun salade en truffeldressing  
Eendenborst gekarameliseerd met honing, gemarineerde sinaasappel en citrusdressing  
Licht aangebraden runderlende met een sesamkostje, soyadressing en zeewiersalade  
Vitello Tonato, op lage temperatuur gegaarde kalfsmuis met verse tonijn

## **Soepen**

Heldere sjalottenbouillon met roquefortcroutons en bosuitjes  
Dubbel getrokken runderbouillon met bospaddenstoelen en truffelroom  
Gevogelbouillon met knapperige lente groenten  
Mosterdsoep met uitgebakken spekjes en croutons

## **Hoofdgerechten**

Krokant gebakken kalfssucade met een zachte truffeljus  
Gegrilde kalfslende met een saus van gerookte sjalotten  
Tournedos met een duxelles van champignons en eendenleversaus  
Gegrilde runder rib-eye met gekarameliseerde sjalotten en kalfsjus  
Gebraden runder entrecote met gerookte oesterzwammen en een saus van PX  
Gebakken "Grain Fed" runderzijlende met een saus van gepofte knoflook  
Eendenborst gelakt met appelstroop en Five-Spice met een saus van zwarte bonen  
Met gevogeltemousse gevulde parelhoen begeleid door een saus van bospaddenstoelen

## **Desserts**

Peccannotentaart met chocolade ganache en amandelijs  
Een cheesecake brownie met frambozenijs  
Pruimen tarte tatin met kaneelijs en vanille saus  
Chocolade macaron gevuld met een crème van aardbeien geserveerd met witte chocolade-ijs  
Mokka crème met Dolce latte ijs en een crunch van amandelen  
Sinaasappelflensjes taart met Grand Marnier en yoghurtijs  
Kasplankje met Europese kazen, kletzenbrood en appelstroop

# De Borrel

## Table Borrel Bites

De Table Borrel Bites zijn bedoeld om op (sta)tafels te zetten tijdens de borrel en is per set voor 10 personen.

### Table Borrel Bites 1

(1 set per statafel €8,75 per set)

Krokante kaaskoekjes  
Kummelkaas krokantje  
Vers gebrande notenmix  
Italiaanse olijven

### Table Borrel Bites 2

(1 set per statafel €12,75 per set)

Krokante kaasstengel  
Geitenkaas koekjes  
Italiaanse olijven  
Crudités met frisse dip  
Vers gebrande notenmix  
Boerenbrood met Aioli

## Borrel Bites

De onderstaande borrelbites kunnen in alle mogelijke varianten worden gecombineerd, echter alleen in een meervoud van 40 stuks en kunt u een keuze maken uit 5 verschillende soorten Borrel Bites.

De borrelbites zijn in meerdere mogelijke manieren te presenteren, op schaal, prikker, in glaasjes of in disposable bakjes.

Borrel Bites	(Vanaf €60,- per 40 stuks op een schaal)
Borrel Bites Spies **	(Vanaf €65,- per 40 stuks)
Borrel Bites Glaasje	(Vanaf €72,- per 40 stuks)
Borrel Bites Disposable	(Vanaf €72,- per 40 stuks)

<b>Vis</b>	<b>Bites</b>	<b>Spies</b>	<b>Glas</b>	<b>Disp.</b>
Hollandse zoute haring met rode ui en cornichon	€1,50		€1,80	€1,80
Mousse van forel en limoenmayonaise	€1,50		€1,80	€1,80
Tartaar van zalm met venkel en komkommer	€1,80		€2,10	€2,10
Roosje gerookte zalm met crème fraîche en zalmcaviaar	€1,80		€2,10	€2,10
Rouleau van zalm met mierikswortelroomkaas **	€1,80	€1,80	€2,10	€2,10
Gerookte heilbot met truffelmayonaise	€1,80		€2,10	€2,10
Bonbon van zalmtartaar met een pikante crunch van wasabi	€1,80		€2,10	€2,10
Crabsalade met radijs	€1,80		€2,10	€2,10
Gerookte paling met zoetzure komkommer en appel	€2,00		€2,25	€2,25
Hollandse garnalen met wortelcrème en vanillemayonaise	€2,00		€2,25	€2,25
Tataki van zalm met groene kruidencrème en krokante nori **	€2,00		€2,25	€2,25
Gemarineerde gamba met een pikante mangosalade **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Tonijntartaar met wasabi saus	€2,25	€2,00	€2,50	€2,50
Tataki van tonijn met groene kruiden en limoencrème **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50

<b>Vlees</b>	<b>Bites</b>	<b>Spies</b>	<b>Glas</b>	<b>Disp.</b>
Paté van kalf met uienchutney	€1,50		€1,80	€1,80
Rouleau van gerookte kip met mierikswortelcrème **	€1,50	€1,50	€1,80	€1,80
Bonbon van ossenworst met notencrunch en crème fraîche	€1,80		€2,10	€2,10
Roosje serranoham met honingmeloen	€1,80		€2,10	€2,10
Carpaccio met pesto, Parmezaanse kaas, en pijnboompitjes	€1,80		€2,10	€2,10
Mousse van roomkaas en gerookte kip met limoen	€1,80		€2,10	€2,10
Tataki van rund met notenkruim wasabi mayonaise **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Pakketje filet American met gerookte rib-eye en piccalilly	€2,00		€2,25	€2,25
Rouleau van gekookte kip en kerrierroomkaas **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Eendenborstfilet met vijgencompote **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50
Kalfstartaar met truffel mayonaise	€2,25		€2,50	€2,50
Gerookte runderlende met tonijnmayonaise **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50
Rouleau van dingesneden runderhaas met truffel crème **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50
Gerookte eendenham met peer en bleu Wolvega **	€2,25	€2,25	€2,50	€2,50

<b>Vegetarisch</b>	<b>Bites</b>	<b>Spies</b>	<b>Glas</b>	<b>Disp.</b>
Pomodori schuitje met zongedroogde tomatencrème	€1,50		€1,80	€1,80
Tandori wrap met komkommer en rucola **	€1,50	€1,50	€1,80	€1,80
Caprese, tomaat mozzarella en basilicum **	€1,50	€1,50	€1,80	€2,10
Mini sandwich met gegrilde courgette en kruidenkaas **	€1,80	€1,80	€2,10	€2,10
Salade Old Amsterdam met grove mosterd en cornichon	€1,80	€1,80	€2,10	€2,10
Ijskoude tomaten-/groenten shooter met komkommerschuim			€2,10	€2,10
Geitenkaas met honing en gekarameliseerde walnoten **	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Roquefort met peer en vijgencompote	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25
Dadel gevuld met saffraanroomkaas en pecannoten	€2,00	€2,00	€2,25	€2,25



# Catering

Bij Meijer Catering & Culinaire service kan je eenvoudig je assortiment samenstellen door te kijken naar de mogelijkheden en een keuze te maken uit ons geselecteerde items.

Omdat een menu samenstellen al een hele klus is kunt u ook een keuze maken uit één van het door ons samengestelde BBQ menu's welke te verkrijgen is vanaf 15 personen, exclusief materiaal en eventuele bezorgkosten.

Deze menu's zijn samengesteld uit vooral voorgedaarde producten, behalve het vlees dat rood geserveerd mag en kan worden.

Tevens zijn de menu's inclusief sauzen, salades, brood (nog af te bakken), kruidenboter, bordjes, bestek en servetten. (Disposable)

Ook is het mogelijk om bij uw bestelling een BBQ en andere materialen te huren, voor vragen neem gerust contact met ons op.

## **BBQ Menu "Basic"**

€16,50

(Alle producten zijn voorgedaard en dienen door de deelnemers zelf te worden opgewarmd)

### **Bbq vlees/vis**

Rundergrillburger

Varkensfiletlapje

BBQ worst

Kipfilet

Kipsate

Drumstick

### **Salades**

Aardappelsalade

Rundvleessalade

Fruitcocktail

Cocktailsaus

### **Sauzen**

Satesaus

Zigeunersaus

Knoflooksaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgedaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.

## **BBQ Menu “Comfortable”**

€19,50

(Alle producten zijn voorgedaard en dienen door de deelnemers zelf te worden opgewarmd)

### **Bbq vlees/vis**

Rundergrillburger

Varkensfiletlapje

Bbqworst

Kipfilet

Kipsate Fruitcocktail

Drumstick

Cevapcici

Kipshaslick

### **Salades**

Aardappelsalade

Pastasalade

Rundvleessalade

### **Sauzen**

Satesaus

Cocktailsaus

Zigeunersaus

Knoflooksaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgedaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.

## **BBQ Menu “De Luxe”**

€21,50

(Alle producten zijn voorgedaard en dienen door de deelnemers zelf te worden opgewarmd)

### **Bbq vlees/vis**

Rundergrillburger

Kipfilet

Drumstick

Kipshaslick

Procereurlapje

Spareribs

Varkensfiletlapje

Kippendijen saté

Bbqworst

Zalm in folie

### **Salades**

Aardappelsalade

Rundvleessalade

Fruitcocktail

Pastasalade

Zigeunersaus

### **Sauzen**

Knoflooksaus

Cocktailsaus

Satesaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgedaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.

## **BBQ Menu “Meilleur”**

€27,50

Alle producten zijn rauw. De producten worden door onze medewerkers gebakken en in shaving-dishes op het buffet warm gehouden. De deelnemers kunnen zich zelf vanuit het buffet bedienen.

### **Bbq vlees/vis**

Rundergrillburger

Varkensfiletlapje

Speklapje

Pomodorispies Fruitcocktail

Kipsate

Kipfilet

Lamskotelletje

Biefstukje

Zalm in folie

Gambaspies

### **Salades**

Pastasalade

Aardappelsalade

Rundvleessalade

### **Sauzen**

Satesaus

Zigeunersaus

Cocktailsaus

Knoflooksaus

Baquette (wit)

Kruidenboter

Bordjes/Bestek/Servetten

Shaving dishes

Voor vegetariërs hebben wij een vegetarisch pakket, deze bestaat uit 4 voorgegaarde producten. U dient het aantal duidelijk bij uw aanvraag te vermelden.