

# BBQVOORSTELLEN SAILLART

Opgemaakt vanaf 50 personen –voor kleinere aantallen maken we graag offerte op maat-prijzen excl. BTW

## BBQ-formule « CLASSIC» aan 19.00€

Aardappelsla van de chef - Grote wortelsalade met sjalotdressing, sherrytomaatjes, verse kervel en pastisdressing - Tomaten & mozzarellasalade met basilicum -Pennesalade met Pomodoro Seco en Parmigiani -  
Tabouleh Royal

Aardappel in de schil **'Beurre de Paris'**, brood, boter  
Zalm en scampi's in papillot met tuinkruiden en witte wijn  
BBQ-worst - Gemarineerde Kalkoensaté - Steak - Hamburger  
Mayonaise, bbq-cocktail- en tartaarsaus,  
Dressing **"Aceto Balsamico"**  
Provençaalse saus



## MOGELIJKE BBQ-DESSERTEN

Pêche Melba met ijs & slagroom  
Pommes d'Amour met ijs & slagroom  
Geflambeerde banaan  
Bannaann met chocolade, nougat en rum  
Gegrilde ananas met Rooibosthee en ijs  
Nougastix

## BBQ formule »TRADITIONEEL' » aan 19.00€

**"Caraïbische"** aardappelsalade op onze wijze, Pastasalade **"Italienne"**,  
Tomaat & mozzarellasalade met basilicum, Rijstsalade **"Ras El Hanout"**,  
Zomerse koolsalade met appeltjes en rozijnen **"Impérial"**, Grote groene sla

Aardappel in de schil **'Beurre de Paris'**, brood, boter  
Spies met scampi's en ananas  
Varkensmignonette met twee pepers, Gemarineerde kalkoensaté, Pittige Merguez en steak  
Mayonaise, bbq-cocktail- en tartaarsaus,  
Dressing **"Aceto Balsamico"**  
Provençaalse saus

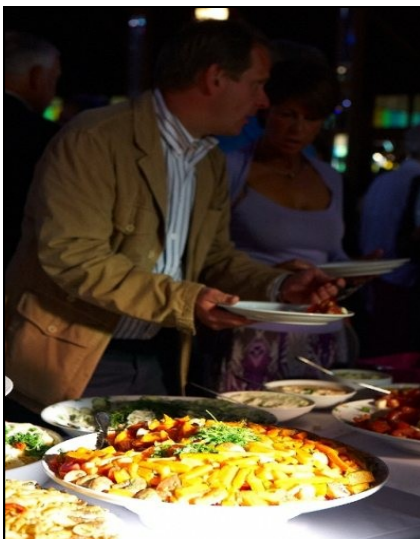


## VOORBEELD: THEMA-BBQ « AFRIKAANS »

*We werken graag elk thema voor u op maat uit.*

**Charkalala:** Zuid-afrikaanse koolsalade met ui, knoflook, paprika, wortels en kruiden, **Tanzaniaanse ananassalade:** Met cashewnoten, kokos, honing en room, **Braaisalaad Ordinaire:** Salade van zoete aardappelen, gegrilde venkel en wortel met dressing, **Tabouleh Royal**

Gevulde sardientjes met preiblad, Bamboospiesjes met scampi's en ananas  
Berix (Afrikaanse Zeebaars) en **"papillotte"** met witte wijn en basilicum  
Sosaties met rundvlees en lamsvlees (spiezen), Boerewors, Kaapse bobotiespiezen met tutti-frutti en chutney  
Kokos-limoensaus  
Brood (**Stokkie Knoffelboter, Naan en Pide**), Gepofte aardappels met curryboter  
Sausjes, chutney en kruidenboter

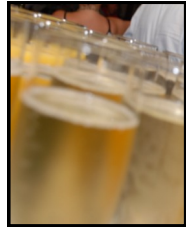


## BBQ Formule 'BOURGONDISCH' aan 32.00€ pp. Kan als Walking -BBQ

**"Caraïbische"** aardappelsalade op onze wijze,  
Tomaat & mozzarellasalade met basilicum, Rijstsalade **"Ras El Hanout"**,  
Zomerse koolsalade met appeltjes en rozijnen, Oosterse mihoensalade **"Impérial"**

Aardappel in de schil met Beurre de Paris, brood, boter  
Gamba's à la Plancha (2st. pp.)  
Bamboospiesjes met Sint-jacobsvruchten met gerookt spek & rozemarijn  
Zeebaars en **"papillotte"** met witte wijn en basilicum  
Spiesjes met slibtong & basilicum  
Tussenribstuk met Choronsaus en tomatomaatjes  
Eendenfilet met confit met citroengras en gember  
Lamsbout met look en champignons (à la minute versneden)

Mayonaise, cocktail- en tartaarsaus,  
Dressing **"Aceto Balsamico"**  
Provençaalse saus



### BBQ-DE-LUXE aan 38.00€/pp. excl.

“Caraïbische” aardappelsalade op onze wijze

Pastasalade “Italienne”,

Tomaat & mozzarellasalade met basilicum,

Grote wortelsalade met sjalotdressing en sherrytomaatjes

Zomerse koolsalade met appeltjes en rozijnen

Oosterse mihoensalade “Impérial”

Sausjes, brood en boter

Spiesje met gegrilde Sint-Jacobsvruchten in een spekjasje & thym met een

Curry & cocossausje

Spiezen met citroengras en reuzegarnalen

Brochetta de rape con bacon (zeeduivel en bacon)

Spiezen met chorizzo en merguez

Spiezen met pittig gekruid lamsvlees met een kruiden-yoghurtdressing

Tussenribstuk met béarnaise en tomaten met zeezout

Geroosterde aardappelwedges met salie en rozemarijn *of* aardappel in de schil

Geroosterde groene asperges

Gegrilde mediterrane groenten met kruidenolie

### WALKING BBQ BUFFET aan 34.00€/pp. WALKING BBQ DINER (rondgedragen) aan 36.00€/pp

*Elk gerechtje wordt met zijn garnituren op een aangepast bordje geserveerd aan het buffet of rondgedragen*

Bamboospiesje met gegrilde Sint-Jacobsvruchten met Rozemarijn in een spekjasje met een *beurre-blancsauce* op een zomers slaatje

Spiezen van citroengras met reuzegarnalen vergezeld van een Oosterse Mihoensalade

Papillote van Zeebaars en Venkel met truffelaardappeltjes

Spiezen met pittig gekruid lamsvlees, ratatouille, kruiden-yoghurtdressing en Tabouleh “*Ras-El-Hanout*” met munt

Entrecôte met Choronsaus met aardappeltje met “*Beurre de Paris*” en gegrilde sherrytomaatjes

Voor de vegetariërs voorzien we brochettes met Tzay

Sausjes, brood, “*Beurre de Paris*” en boter

*Babykreeftje 1/2 met tuinkruiden (seizoen) mits supplement 7.50€/pp; excl.*

### ANDERE MOGELIJKE SALADES (AF TE SPREKEN):

Farfallesalade met pesto, pijnboompitten en Pomodoro Seco, Courgette & looksalade met thym,

Wortelsalade met een sjalotdressing, Fijne komkommersalade met radijs, Komkommersalade met yoghurt & dilledressing

Knolseldersalade met appeltjes, rozijnen en curry, Spaanse tonijnslade (Trampône), Aardappelsla van de chef

Grote wortelsalade met champignons, sherrytomaatjes, verse kervel en pastisdressing -

Tomaten & mozzarellasalade met basilicum,

Pennasalade met Pomodoro Seco en Parmigiani, Tabouleh Royal,...

