



BBQ @

DE BLANKEHOEVE

BASIS:

Gerechten van de grill:

- Gegrilde kippenvleugels met knoflook en gembersaus
- Hamburgers met olijven, cheddar & uien
- De befaamde Spareribs "Memphis".
- Kleine biefstukjes ter plekke van de haas gesneden
- Barbecueworstjes
- Grote spiesen van gemarineerde kippendijen

Bijgerechten:

Huisgemaakte salades:

- frisse groene seizoenssalade met paprika, tomaat, mais, komkommer, augurk, peer
- maaltijdsalade van aardappel, beenham, selderij en wortel
- verrassende salade verpakt in slablad, met naar keuze een vis, vlees of vegetarische basis

Ambachtelijk brood met diverse smeersels

Pommes frites

Rijst

Sauzen:

- bourbon barbecue sauce
- homemade sweet chili sauce
- mosterd uit Eenrum
- Mayonaise & Curry van Oliehoorn
- De enige echte satésaus van Wijco

Prijs per persoon vanaf 10 personen:

€24,50

Prijs per persoon vanaf 25 personen:

€22,50

Uitbreiding BBQ buffet:

Buffet / grill gerechten (vanaf 5 personen):

Vegetarisch:

- Gegrilde venkelsalade met sinaasappel en dadels €4,00 pp
- Pizza met artisjokken, geitenkaas en olijven €4,00 pp
- Gegrilde aubergines met Indiaas gekruide tomaten €3,00 pp
- Gegrilde maiskolven met kruidenzout en Parmezaanse kaas €3,00 pp
- Gegratineerde witlof met Pancetta en Taleggio €3,00 pp

Vis:

- Zalmfilet in folie met witte win en dille €5,00 pp
- Gegrilde tonijnsteak met tomatensalsa €6,00 pp
- Gegrilde gamba's met knoflookboter €5,00 pp

Vlees:

- Lamskotelet met honing-thijmsaus €5,00 pp
- Gegrilde ham met cranberry-balsamico glazuur (v.a. 15 pers) €6,00 pp
- Aziatische, op thee gerookte, eendenborst €6,00 pp

Extra:

Bij binnenkomst:

- Aperitief , diverse smaken, met of zonder alcohol: v.a. €4,50 pp
- Originele Bites&Breaks (vanaf 10 personen) à €3,50 pp

Dessert Buffet

- Tiramisu met cacao, mascarpone, Amaretto en lange vingers. € 7,50 pp
- Bavarois van bosvruchten met aardbeien saus
- Vers fruit
- Citroentaart met merengue
- Yoghurt-bosvruchtenijs met bramen coulis