

BARBECUE MENU ZOMER 2020

We bieden groepen vanaf 30 personen, naast ons reguliere groepsmenu, ook de mogelijkheid om voor een barbecue-menu te kiezen.

Je stelt zelf je barbecue samen met onderstaande gerechten.

We bieden dit menu aan in 2 formaten, uit te breiden met extra's:

3 gerechten van de grill naar keuze, 2 salades naar keuze en brood met vegan dips voor €28,50 p.p.

4 gerechten van de grill naar keuze, 3 salades naar keuze en brood met vegan dips voor €33,50 p.p.

VAN DE GRILL

- Cajun aubergine van de grill met huisgemaakte muhammara en kalamata olijven (VG)
- Bloemkool met knoflookolie, witte balsamico vinaigrette en gerookte amandel (VG)
- Savooikool gevuld met pittige 'Pulled Oats' en rijst, geserveerd met kokos-currysaus (VG)
- Groente-spies met kruidige ketjap-glaze (VG)
- Vegan sate met Indonesische pindasaus en kroepoek (VG)
- Noorderlicht burger van de grill met sweet pickle relish (VG)
- Vegan venkel/knolselderij burger met ras el hanout hummus (VG)
- Indiase paneer en groente kebab met tomaten chutney en pittige mango pickle

SALADES

- Aardappelsalade met mierikswortel, bosui en crème fraîche
- Coleslaw met peen, dille en verse ananas (VG)
- Watermeloen salade met koolrabi, kalamata olijven, munt en fetakaas
- Rucola en venkel salade met witte balsamico dressing en hazelnoten (VG)
- Gekleurde tomaten salade met rode uien, olijven en peterselie (VG)
- Tabouleh - een Midden Oosterse bulgur salade met kruiden, gepekeld citroen en tomaat (VG)
- Quinoa salade met snijbiet, radijs, geroosterde paprika, kalamata olijven, cashewnoten en vinaigrette (VG)
- Snijbonensalade met grove mosterd dressing en vectorino kaas (VG)

EXTRA'S

- Huisgemaakte geitenbok worstjes met kruidige tomatensaus €6,50 p.p.
- Sate kambing - geitenbok sate met ketjap en kruiden € 9,50 p.p.
- Bijvangst vis van het moment met antiboise €6,50 p.p.
- Gepofte aardappel met knoflookboter en crème fraîche €2,00 p.p.
- Maiskolf van de grill met curry masala zout sinaasappel olijfolie €2,00 p.p. (VG)

Prijzen en gerechten worden gewijzigd per seizoen. Dit menu is altijd een indicatie. Wanneer u ver van tevoren heeft gereserveerd, kunt u het beste een week voor uw event het menu van ons verifiëren, gezamenlijk met het doorgeven van de definitieve aantallen van uw groep en eventuele (di)etwensen of allergieën.

Het aantal personen kan tot maximaal 48 uur voor uw diner worden gewijzigd. Uw menukeuze en keuze voor de dranken ontvangen we graag op tijd en uiterlijk 72 uur voor het diner. Hartelijk dank voor uw medewerking!

BARBECUE MENU SUMMER 2020

In addition to our regular group menu, we also offer groups from 30 people the possibility to choose a barbecue menu. You compose your barbecue yourself with the dishes below. We offer this menu in 2 sizes, expandable with extras:

3 dishes from the grill of your choice, 2 salads of your choice and bread with vegan dips for €28,50 p.p.

4 dishes from the grill of your choice, 3 salads of your choice and bread with vegan dips for €33,50 p.p.

FROM THE GRILL

- Cajun aubergine from the grill with homemade muhammara and kalamata olives (VG)
- Cauliflower with garlic oil, white balsamic vinaigrette and smoked almond (VG)
- Savoy cabbage filled with spicy "Pulled Oats" and rice, served with coconut curry sauce (VG)
- Vegetable skewer with spicy sweet soy sauce glaze (VG)
- Vegan satay with Indonesian peanut sauce and prawn crackers (VG)
- Noorderlicht burger from the grill with sweet pickle relish (VG)
- Vegan fennel/celeriac burger with ras el hanout hummus (VG)
- Indian paneer and vegetable kebab with tomato chutney and spicy mango pickle

SALADS

- Potato salad with horseradish, spring onion and crème fraîche
- Coleslaw with carrot, dill and fresh pineapple (VG)
- Watermelon salad with kohlrabi, kalamata olives, mint and feta cheese
- Arugula and fennel salad with white balsamic dressing and hazelnuts (VG)
- Colored tomato salad with red onions, olives and parsley (VG)
- Tabouleh - a Middle Eastern bulgur salad with herbs, pickled lemon and tomato (VG)
- Quinoa salad with chard, radish, roasted bell pepper, kalamata olives, cashew nuts and vinaigrette (VG)
- String bean salad with coarse mustard dressing and vecorino cheese (VG)

EXTRAS

- Home-made goat sausages with spicy tomato sauce €6,50 p.p.
- Sate kambing - goat satay with soy sauce and herbs € 9,50 p.p.
- By-catch of the moment with antiboise €6,50 p.p.
- Baked potato with garlic butter and crème fraîche €2,00 p.p.
- Corn on the cob with curry masala salt orange olive oil €2,00 p.p. (VG)

Prices and dishes change per season. This menu is always an indication. If you have made a reservation well in advance, it is best to verify the menu from us a week before your event, together with the final numbers of your group and any diet wishes or allergies.

The number of people can be changed up to 48 hours in advance. We would like to receive your choice of menu and choice of drinks on time and no later than 72 hours before dinner. Thank you for your cooperation!