

BARBECUE ^K

Binnen ons keukenteam hechten wij veel waarde aan de afkomst van onze producten. Ons rundvlees komt van Vers Vlees Boerderij Polsdonk. Deze boerderij staat 100% garant voor veiligheid, betrouwbaarheid, diervriendelijkheid en onderneemt milieubewust. Dit zorgt voor hoge kwaliteit van het vlees, waardoor klanten van heinde en verre naar Oirschot komen om dit lokale product te proeven. Ons kippenvlees komt van Poelier Kapteijns en het varkensvlees komt van de Heydehoeve.

BOURGONDISCHE BARBECUE

(v.a. 15 personen)

Biefstukje van Limousin rund
Kippendijenspies in licht pikante marinade
Pesto varkensspies
Gekruide speklap
Kipsaté
Puurburger
Gemarineerde kipfilet

27.50

Al onze barbecues worden geserveerd met de volgende gerechten:

Griekse salade | Coleslaw | Rundvleessalade
Pastasalade | Koude sausjes | Satésaus
Vers fruitsalade | Stokbrood met kruidenboter | Frites

SPIEZEN KIEZEN

(v.a. 15 personen)

Biefstukspies (uit de streek)
Gambaspies
Falafelspies 
Kippendijenspies (uit de streek)
Veggiespies 
Varkenshaasspies
Maiskolfspies 

31.30

BOURGONDISCH DE LUXE

(v.a. 15 personen)

Biefstukje van Limousin rund
Kippendijenspies in licht pikante marinade
Pesto varkensspies
Gekruide speklap
Gemarineerde kipfilet
Zalmfilet
Gambaspies

31.00

KINDERBARBECUE

Hamburger
Saté
Kinderspies

12.50

ZOET & FRIS DESSERT

(v.a. 15 personen)

Sluit de barbecue af met een fris of zoet dessert! Alle gasten mogen kiezen uit onze citroen parfait of Heilige Eik meringue.

6.50



BBQ'en is een van de gezelligste manieren om te eten! Samen rondom de barbecue bakken en kletsen.

Wil je liever dat wij voor jullie bakken? Vraag dan naar de mogelijkheden!



SMOKING HOT BBQ DINNER (v.a. 50 personen)

Een **exclusief 6-gangen** diner volledig bereid op diverse barbecues. Wij gebruiken hiervoor 3 verschillende types: de **Ofyr**, **Kamado** én de **slinger barbecue**. Onze chefs bereiden alles in de buitenlucht. Zodoende kunnen jullie meekijken én proeven terwijl zij de lekkerste creaties maken!

Macho Nacho! | Kamado

Heerlijke tortilla chips met huisgemaakte pulled chicken, BBQ-saus, kaasmix en guacamole

Beef tataki | Ofyr

Geschroeide diamanthaas met lente-ui, ponzu mayonaise, geroosterde sesam en daikon scheuten

Noorse zalm en 'papillotte' | Slinger barbecue

Prachtig stuk vis bereid met heerlijke seizoensgroenten en verse groene kruiden

Bao bun met porkbelly | Ofyr

Geserveerd met ketjaplak, kerriemayonaise en huisgemaakte zoetzuur

Black Angus short ribs | Kamado & Smoker

Dit super malse stuk rundvlees is ruim 16 uur gegaard en heeft veel karakter en smaak
Geserveerd met een gepofte aardappel en BBQ veggie mix

Lavacake met gegrilde ananas | Kamado & Ofyr

De ananas wordt afgeblust met Licor 43 en geserveerd met een bolletje kaneel-ijs

55.90

