

De toppers van Serious Hot Fools.

Onderstaande bieden we aan in buffet vorm en kan iedereen zelf een keuze maken.

Onze specialiteiten die we van harte aanbevelen zijn;

Slow Cooked Pulled Pork: Heerlijk vlees van de schouder van een scharrelvarken, 'Boston style' ingesmeerd met onze eigen kruidenrub. Afgelakt met huisgemaakte BBQ-saus en op een broodje met coleslaw.

Black Angus Hamburger: De lekkerste hamburger gemaakt van 100% Black Angus rundvlees, geserveerd op een ambachtelijk broodje met onze eigen tomatensaus, cheddar cheese en Romaine sla.


Goatcheese with unions; Taartjes met geitenkaas en een port-uienchutney 

Kip piri piri; Portugese gemarineerde kip 

De volgende opties smaken zeker niet minder;


Porchetta; Italië op een focacia broodje. Gekruid opgerolde varkensbuik en op een spies gegrild met een frisse salade en een zachte knoflooksaus.

Caribien Chicken Wrap: Kipdij gekruid op z'n Caribisch op een wrap met frisse ijsbergsla en een mangochutney.

Cantaloupe meets goat; Gegrilde Cantaloupe meloen met geitenkaas, rucola en balsamicoglaze. (Ook  mogelijk)

Bavette of Picanha: Malse runder bavette of Picanha. Hot & fast gegaard op onze grill en alleen gekruid met peper en zout met een chimichurri saus.

Grilled Vegies; Diverse gegrilde groentes en Portobello 

Grilled Fruit; Niet verrassend...gegrild fruit. Wel van het seizoen en zoveel mogelijk uit eigen omgeving. Hiernaast ook veelal gemarineerd in kruiden 

Smoked Salmon: Vers gemarineerde en gerookte zalm van de beste kwaliteit. Zo zacht heb je zalm nog nooit gegeten met blini's en een zure room dille saus.

Shrimps: Garnalen in een lekkere knoflookmarinade gegrild op onze Fire plaat

Flamkuchen; mooie dunne Flamkuchen uit de Elzas. Keuze uit geitenkaas of zalm topping

Chili Sin Carne; Mexicaanse bonenschotel gemaakt in onze Dutch oven

Exclusieve specials*;

Yakitori; de specialiteit uit Japan. Kippendij spiesen bestreken met Taresaus gegrild op onze eigen grill

Asian Tuna; Gegrilde tonijn met wakame salade en afgetopt met wasabi soja en wasabi mayonaise

*Toeslag van €1,00 pp

NB; Er zijn nog veel meer mogelijkheden. Neem contact met ons op voor een persoonlijke noot aan uw buffet

Bijgerechten.

Coleslaw: Amerikaanse koolsalade.

Green Salad: Groene gemengde sla met garnituur en dressing.

Greek salad: Griekse Tomaten sla met rode ui en Feta

Potato Salad: Romige aardappelsalade. (alleen op aanvraag en in plaats van)

Sauces: Ambachtelijke barbecuesausen & knoflooksaus.

Bread: diverse verse broden

Corn on a cob: Zoete maïs ter plaatse gegrild

Buffet; Prijs €28,95 incl. btw per persoon. Keuze uit 4 gerechten en daarbij alle bijgerechten. Bij keuze aardappelsalade vervalt 1 ander bijgerecht. Dit graag aangeven. Een vijfde ronde is een extra €4,00 per persoon incl. btw

Kinderen tot 12 jaar doen we niet moeilijk over. Eten ze mee? 50% van de prijs.

Bovenstaande prijs is inclusief biologisch afbreekbare borden en bestek. Porseleinen borden en bestek is op verzoek te regelen.

Drank

We bieden naast de optie van het buffet ook drinken aan. Zowel alcoholisch als non-alcoholisch en koffie/thee.

Mogelijkheden zijn;

- Mineraalwater met en zonder bubbels
- Fris en sap
- Bier op fles
- Wijn (standaard wit/rose/rood)
- Home made Ice Tea
- Melk en karnemelk
- Koffie en thee
- Andere wensen vernemen we graag

Dit is inclusief biologisch afbreekbare bekens. Glaswerk op aanvraag.

Per persoon zijn de kosten €11,50 uitgaande van 3 uur.

