

## Keuze buffet.

### Hoofdgerechten.

**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 tomatenrelish saus.

**Sweet of Spicy Ribs:** Spareribs volgens traditioneel Amerikaans recept, met vlees zo zacht, dat het zo van het bot afvalt.

**Honey Chicken Wings:** Kippenvleugels gemarineerd in honing. Sticky fingers alert, maar wel oh zo lekker!

**Picanha:** Malse picanha. Hot & fast gegaard op onze grill en alleen gekruid met peper en zout; meer is er niet nodig!

**Smoked Salmon:** Vers gemarineerde en gerookte zalm van de beste kwaliteit. Zo zacht heb je zalm nog nooit gegeten.

**Shrimps on a Stick:** Garnalenspiesen met knoflookmarinade; blijft een van onze favorieten.

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

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

### Bijgerechten.

**Coleslaw:** Amerikaanse koolsalade.

**Potato Salad:** Romige aardappelsalade.

**Green Salad:** Groene gemengde sla met garnituur en dressing.

**Sauces:** Ambachtelijke barbecuesausen & knoflooksaus.

**Bread:** diverse verse broden

**Corn on a cob:** Zoete maïs