

Apero

OP TAFEL

- Assortiment dips van 't seizoen | *crackers & koude groenten* 🌿
- Geroosterde aubergine | *ricotta, munt & tomaat* 🌿
- Bruschetta DIY | *tomaat & basilicum* 🌿

VAN DE PLANK

- Souvlaki van kip | *verse tzatziki & chimichurri*
- Ceviche van gegrilde coquilles | *rode ui & burrata (+1,50 euro pp)*
- Aziatische chickenwings | *sesamkorstje*
- Gegrilde haring | *zure room, aardappel & prei*
- American Moinkballs
- Gegrilde boerenham | *mosterdsausje & waterkers*
- Barbecueoesters | *smokey hollandaise & spinazie (+2,50 euro pp)*
- Pinxtos met scampi | *mierikswortelcrème & tuinkers*

Diner

FISH

- Coquilles met chili & look
Slaatje met quinoa, appel & selder (+ 5,00 pp)
- Lagoustines à la plancha
Salade van venkel, komkommer en citrus & aioli
- Kreeft met sinaasappel-peterselieboter & baconcrumble
Salade van gegrilde groene asperges (+ 12,50 pp)
- Zwaardvis
Salade van avocado, komkommer, tomaat en rode ui & gremolatadressing
- Bouillabaisse van mosselen
Krokant geroosterd brood & rouille
- Zalm op de barbecue gravad lax stijl
Gevulde aardappel met bietjestaar & mierikswortelroom



Barbecue & Grillen

BARBECUE NEW STYLE

grillen, roken & co met een twist

MEAT

- Cevapi van lam
Sausje van geroosterde paprika en aubergine, zure room, auberginesalade & platbrood
- Gerookte varkenslende met kruidenrub
Kruiden-witloofsalade met appel & aioli-mosterd aardappelsalade
- Pittige authentieke Piripiri kip
Tabouleh met tomaat, granaatappel & koriander
- Lamskoteletjes as they should be
Venkeltzatziki en salade met feta & granaatappel (+ 4,50 euro pp)
- Kippenlolly met gerookte paprikarub
Salade met mango, ananas & chili
- Sticky BBQ-ribs
Aardappel in de schil met overheerlijke kruidenlookboter & Crazy coleslaw
- Goei stuk steak met jamonboter
Kropsla met bieslookdressing & bbqbeefsous
- Juicy suicide Black angus beefburger, & bun
Cheesy corn on the cob met zure room & chilipeper

Dessert

- Zacht gegaarde ananas | *kokosroom, limoen & pistache*
- Verloren brood op de bbq | *kaneelappeltjes & bruine suiker*
- Chocomousse | *witte chocoladeyoghurt, rode vruchten & kletskep*
- Cheesecake | *petit-beurre, aardbeien, munt & limoen*
- Vanille bourbon ijs
- Aardbeien | *zwarte peper & balsamico*
- Kleine zoetigheden voor bij de koffie

**Ook leuk als fingerfood formule Apero XXL.
We geven graag meer info.**



SUGGESTIE

Mix & Match

• APERO

2 hapjes op tafel
3 hapjes vd plank

• DINER

4 meats
1 fish
+ sausjes + klassieke gepimpte sides + rustiek brood + boters

• DESSERT

buffetstijl

To drink

- prosecco & vers fruitsap (apero),
- infused waters, homemade ice tea, wit & rood, softdrinks, waters, pils & 1 speciaal bier
- Nespresso & theemixen (dessert)

Geef jullie voorkeur van gerechten/opties door en wij werken een vrijblijvende offerte uit op maat.

Liever geen dessert, voorzien jullie zelf drank,... we maken iets op op basis van jullie noden en wensen.