

The foodbarn

Prive Food- experience

“ Spaanse Pop-up Dining “

Bereid op Kamado BBQ's met toevoeging van rookhout

(Min 15 personen Max 100 personen)

Aperitief

“Vino De verano “

(zoet aperitiefglaasje op basis van spaanse rode wijn afgewerkt met accenten vanuit de BBQ)

(kan ook kidsproof worden gemaakt)

Tafelgarnituur

“zelfgemarkineerde olijfjes “

sharing

“patatas bravas con alioli y pimentón “

(gebakken aardappelen op de BBQ met een frisse looksaus en een licht gerookte paprika/tomatensaus)

Hoofdschotel

“Paella Tradiconal a la Kamado “

(authentieke Paella met traag gegaarde kipbouten , zeevruchten , schaaldieren, chorizo enz .)

dit bereid op onze kamado's voor een aparte smaakt beleving

Dessert

“crema de Catelan”

(klassiek catalaans nagerecht met een geflambeerd & krokant gekarameliseerd suikerlaagje , licht geparfumeerd met citrus en kaneel)

49,5€ p.p (kleine kindjes -10j aan 29,5€p.p)

Chef op locatie 38€ per uur

(vanaf start tafelgarnituur tot en met einde dessert)

(min 4 uur voor prive -food experience)

Borden en bestek kunnen worden voorzien

Afwaskost 3.60€ p.p

Transportkosten 1,80€/Km (niet van toepassing in straal van 10km rond sint-job-in't goor)

Graag 1 locatie bezoek om alles te bespreken.

Wij komen ongeveer 3 à 4 uur op voorhand op locatie aan (mee inbegrepen in de prijs)

Graag min 2 stopcontacten en kraanwater ter beschikking

Ter bevestiging vragen wij 30% voorschot ten laatste 14 dagen voor aanvang feest.

Indien nog vragen aarzel niet

The Foodbarn Team

