

The foodbarn

Low and slow BBQ buffet formule

Bereid op kamado BBQ's met toevoeging van rookhout

(Min 15 personen Max 100 personen)

Tafelgarnituur

Bruschetta met tomatensalsa/vleeswaren/zelfgemaarineerde olijven/eigen gerookte kaas

Buffet vlees/vis

"Bbq worst"

"Rundshamburger"

of

moinkballs

(kruidige gehaktbal omwikkelt met spek en afgelakt met veenbessen confituur)

"Low and slow spareribs"

"Sweet sticky fingers chickenwings "

(zoete kippenvleugels low and slow afgelakt met BBQ saus)

"Op cederhout warm gerookte zalmfilet"

"Picanha Staartstuk "

(Traag gegaarde steak)

Veggie opties

(aantal apart door te geven)

"Gevulde portobello met roomkaas en fijne kruiden"

"Gegrilde met honing geglazuurde halloumi kaas"

"Op cederhout warm gerookte zalmfilet"

"papillot van kabeljauw".

Salades/groenten

"Aardappelsalade"

"Zuiderse couscous salade"

"Zomerse pastasalade"

"broccoli-bloemkoolsalade"

"Tomaat/komkommer/wortel"

Dessert

Dessert buffet

Chocolademousse/tiramisu/aardbeienbavarois/rijstpap

(2potjes p.p)

OF

Chocolade fantasie met seizoensgebonden fruit en ijs

OF

Gekarameliseerde ananas met Panna cotta van witte chocolade.

Sauzen/divers

“ Mayo-ketchup-cocktail-verse tartaar”

“Broodjes en boter”

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 buffet)

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