



Luxe BBQ opties

Maak een selectie van 3 tot 10 gerechten voor uw menu

Vis

Gamba's en sint-jakobsschelp met koriander, gember, limoen en papillotte

Zeewolf, rozemarijn, olijfolie en kerstomaatjes en papillotte

Tandoori Tikka gegrilde zeeduivel gemarineerd in yoghurt, geraspte knoflook, gember, citroensap komijn, rode chilipoeder en papillotte

Spiesje met in witte wijn en knoflook gemarineerde gamba's

Op zijn Thai 's gemarineerde gamba's met chili pepers, vis/sojasaus, komijn, knoflook en gember

Calamari Ripieni – pijlinktvis gevuld met gambas, ansjovis, knoflook en peterselie.

Gegrilde zwaardvis met een pittige mango-peterselie saus

Gegrilde zwaardvis met een Salmoriglio marinade. Deze Siciliaanse marinade op basis van citroenen met zwaardvis; een perfect huwelijk.

Kip & Eend

Eendenborst gemarineerd in sinaasappel en kaneel

Spies met in Tandoori gemarineerde kippendijen

Jacky's Chicky

In Jack Daniels gemarineerde kippendijen

Kipsaté Deluxe

Saté van kippendij gemarineerd in Indische marinade

Kip in Ketel

Kippendij op een spies en gemarineerd in de Nederlandse Ketel One vodka, verse tijm, peterselie en knoflook.





Vlees

Roastbeef van Waterlant's Weelde*

Op spies en bereid in een rode wijn marinade en geserveerd met gehakte koriander

Runderhamburger

Lekker met gebakken uitjes, plakje kaas, gebakken spek, sla en augurk

Turkse Sucuk worst

een gekruide worst uit het Midden-Oosten

Gegrilde Rozemarijn Texels lamskoteletten

In rozemarijn, tijm, zeezout, cayennepeper, citroensap en olijfolie overnacht gemarineerde lamskoteletten

Entrecote van Waterlant's Weelde

Rundvlees van de dunne lende met klein vetrandje. Medium het lekkerst en bereid in een geheime marinade

Kalfsvlees scaloppini met citroen en peterselie

Ribeye van Waterlant's Weelde

Mooi en sappig kwaliteitsvlees wat verder niets nodig heeft

Roastbeef van Waterlant's Weelde

Op spies en bereid in een rode wijn marinade en geserveerd met gehakte koriander

Worst van Brandt & Levie

Verse premium worsten van deze hippe Amsterdamse slager.
Kies uit bockworst, merguez, boudin noir, curryworst en anduja

** Het Keurmerk Waterland staat garant voor een gecontroleerde herkomst, natuur- en diervriendelijkheid. De dieren groeien op bij hun moeder en worden gezoogd zolang ze dat zelf willen. Als de weersomstandigheden het toelaten, dan lopen de dieren in de wei waar natuurlijke gras- en kruidensoorten weer groeien. Niet alleen draagt deze manier van 'boeren' bij aan het behoud van onze prachtige veenweidegebied, het resulteert ook in mals en smaakvol vlees met stevige structuur en lekkere 'bite'. Vlees van de hoogste kwaliteit, waarvan je weet dat 'het' goed zit.*





Vegetarisch

Portabello Party

Portobello gevuld met gekarameliseerde rode ui, dadels, Blue Stilton en rozemarijn

Sweet Halloumi

Spies met zoete aardappel en gegrilde de Cypriotische geitenkaas Halloumi

Gevulde paprika's

Met pijnboompitten, langkorrelige rijst, knoflook, lente-uien, cherrytomaten en mozzarella

Salades & erbij

New Orleans Coleslaw

Het romige, klassieke Amerikaanse recept met witte kool, selderij, wortel, maple leaf siroop en pecan noten

Sperziebonen & Radijs

Salade van sperziebonen, radijs en een dressing van sjalotjes, olijfolie en citroensap

Linzen & Bietjes

Linzensalade met geitenfeta, geroosterde bietjes en granaatappelpitten

Sweet Potato

Salade van, in de oven gebakken, zoete aardappels met rode ui, dille en een dressing van extra virgin olijfolie en dragonazijn

Ceasarsalade

Little gem met ansjovis, radicchio, pecorino, marjoraan, croutons van zuurdesembrood en knoflookdressing

Muntthee- kipsalade

Sla, avocado, oude brokkelkaas, kip gepocheerd in muntthee, pompoenpitten

Couscous van bloemkool

Kleingesneden bloemkool met kikkererwten, karwij, komijn, peterselie en dille





Tabouleh

Arabische bulgur salade met verse munt, rode paprika, peterselie, wortel, rozijnen en Fetakaas. Afgemaakt met olijfolie en citroensap

Kruidige en frisse couscous salade

Tomaat, komkommer, Kalamata olijven, citroen, munt, koriander en Fetakaas

Gemengde groene salade

Diverse soorten sla, komkommer, kerstomaten, rode ui geserveerd met een traditionele Franse honing- en mosterddressing

Opperdoes

Gebakken Opperdoezer aardappel met rozemarijn en knoflook

Pain de campagne

Frans stokbrood gemaakt met "zetseldeeg". Dit deeg vergelijkbaar met zuurdesem maar de zuurgraad is aanmerkelijk lager

Zelfgemaakte sauzen

Javaanse dikke pindasaus

Gemalen ongezouten pinda's, peteh bonen, vissaus, soja, sereh en bruine suiker

Volle yoghurt met knoflook muntsaus

Heerlijk bij de Tandoori kip

Mosterd Barbecue Saus

Mosterd, azijn, ketchup, melasse, honing, esdoornstroop en rijstwijnazijn

Mojo Verde

Koriander, peterselie, knoflook, groene paprika, komijn, olijfolie en sherry-azijn
Heel lekker met visgerechten!

Real American BBQ saus

Met ketchup, bruine suiker, Worcestershire saus, ciderazijn, pepers, knoflook, en mosterdpoeder





Witte BBQ saus

Met mayonaise, appelcider azijn, mierikswortel, vers citroensap, zwarte peper, mosterd, Cayenne peper

Tzatziki

Een Griekse klassieker met komkommer, dille en Griekse yoghurt. Een frisse 'light' saus

