



## Luxe barbecue catering diner menu

Dit BBQ menu is vrij uitgebreid en kan natuurlijk 'minder' of gecombineerd worden met hapjes vooraf. Zie ook onze 'lange lijst met barbecue catering gerechten.

### Vis

#### Zeewolf

Zeewolf, rozemarijn, olijfolie en kerstomaatjes en papillotte

#### Gamba

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

### Kip, lams en rund

#### Kip Tandoori

Spies met in Tandoori en yoghurt gemarineerde kippendijen

#### Kipsaté Deluxe

Saté van kippendij gemarineerd in Indische marinade

#### Turkse Sucuk worst

een gekruide worst uit het Midden-Oosten

#### Ribeye van Waterlant's Weelde

Mooi en sappig kwaliteitsvlees wat verder niets nodig heeft

#### Gegrilde Rozemarijn Texels lamskoteletten

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





## Salades & erbij

### New Orleans Coleslaw

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

### Ceasarsalade

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

### Kruidige en frisse couscous salade

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

### 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

### Real American BBQ saus

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

### Tzatziki

Een Griekse klassieker met komkommer, dille en Griekse yoghurt. Een frisse 'light' saus die ook goed combineert met de Tandoori kip

