

De barbecue staat de laatste jaren sterk in de belangstelling. Gelukkig, want barbecue staat voor plezierig en ontspannen genieten van fijne gerechten in een zonnige stemming. In die zonnige stemming brengen wij u. Niet alleen met de bekende gerechten, maar vooral ook met minder alledaagse verrassingen. Laat u lekker verwennen!

**VLEESGERECHTENPARADE:**

**braadworst**

gewoon Duits, recht voor zijn raap zoals 't hoort

**malse runderbiefstukjes**

gewenteld in grove zwarte peper

**lamskoteletjes**

gemarineerd in olijfolie met rozemarijn uit eigen tuin

**drumsticks**

bijzonder gemaakt met knoflook en Franse mosterd

**kipsaté**

gemarineerd in ketjapsaus en geserveerd met pindasaus

**Amerikaanse grillburgers**

waar we eigenlijk niets meer over hoeven te vertellen

**speklappen**

gemarineerd en krokant

**schaslicks**

gezellige vleesspiesjes met paprika en uien

**BEGELEIDENDE GARNITUREN:**

*eigenlijk al een buffet op zich...*

**aardappelsalade met rode ui en lente uitjes**

**witte koolsalade met geroosterde komijnzaadjes**

**wortelsalade uit de polder**

**eenvoudige rode koolsalade met luxe olie en vinaigrette**

**diverse soorten rauwkost met o.a. gemarineerde olijven, appelkappertjes en peperoni's om zelf een salade samen te stellen**

**gepofte aardappelen**

**Italiaanse pastasalade met pesto en olijven**

**gepofte maiskolfjes**

**gegrilde aardappelkoekjes**

**SAUZEN EN DRESSINGS**

**satésaus**

**whiskeysaus**

**knoflooksaus**

**zigeunersaus**

**kruidensaus**

**kerriesaus**

**mosterddressing**

**kruidenvinaigrette**

**yoghurtsalsa**

**kruidenboter**

**BOURGONDISCHE BROODMAND**

**gevuld met allerlei broodsoorten, hard en zacht, knoflookcroutons en natuurlijk allemaal zelf gebakken**

