

VLEESGERECHTENPARADE:

2 soorten braadworst

de ene Duits, gewoon recht voor de raap zoals 't hoort, de andere pittig op Mexicaanse wijze

malse runderbiefstukjes

gewenteld in grove zwarte peper

lamskoteletjes

gemarineerd in olijfolie met rozemarijn uit eigen tuin

drumsticks

bijzonder gemaakt met knoflook en Franse Poupon mosterd

ribs

met een zoetje en een oosters pittig

kipsaté

origineel in ketjapsaus, en de pindasaus kan er altijd apart bij gegeten worden

Amerikaanse grillburgers

waar we eigenlijk niets meer over hoeven te vertellen

Spaanse vleesspies

die lekker gemaakt is met uien, paprika en bacon

VISGERECHTENPARADE:

spiesjes van gamba's

met groene limoentjes

Noorse zalmbiefstukjes

gewoon puur natuur met alleen grof zeezout

VEGETARISCHE PARADE:

gegrilde uienringen

gemarineerde Italiaanse courgettes

spiesjes van baby champignons.

schijven aubergines met schil en al gegrild

BEGELEIDENDE GARNITUREN:

eigenlijk al een buffet op zich...

gepofte aardappelen met crème fraîche

pakketjes van gepofte kruidenrijst

Italiaanse pastasalade met pesto en olijven

witte koolsalade met geroosterde komijnzaadjes

gepofte maïskolfjes

gegrilde aardappelkoekjes

aardappelsalade met rode ui en lente uitjes

wortelsalade uit de polder

eenvoudige rode koolsalade met luxe olie en vinaigrette.

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

SAUZEN EN DRESSINGS

satésaus

whiskeysaus

knoflooksaus

zigeunersaus

kruidensaus

kerriesaus

mosterddressing

kruidenvinaigrette

yoghurtsalsa

BOURGONDISCHE BROODMAND

gevuld met allerlei broodsoorten, hard en zacht, bruin en wit, met of zonder zaadjes, Spaanse knoflook croutons, natuurlijk allemaal zelf gebakken.

