



# Barbecue

Catering & Events  
Guido van Wolven

# Barbecue

*Onze barbecues verzorgen wij op onze Greeneggs wat zorgt voor een extra touch aan de gerechten maar ook aan de entourage. Het totaalplaatje klopt en zodra de chef de eerste gerechten heeft voorbereidt ben u de eerste in de rij! Getoonde prijzen in ons verkoopboek zijn exclusief eventuele transportkosten, de kosten voor de chef-kok en 21% of 9% btw. Bij minder dan 15 personen maken wij graag een prijs op maat.*

## Barbecue Compleet - €26,50 per persoon

### Van de barbecue

- Gamba spies
- Op hout gegaarde zalm met limoenpeper
- Diamanthaas
- Beef burger
- Gemarineerd buikspek
- Gemarineerde kipsaté
- Huisgemaakte satésaus

### Koud

- Diverse koude sauzen
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

### Salades

- Verse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groenten
- Salade caprese met verse mozzarella, tomaten en basilicum pesto

### Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto





## Barbecue Uitgebreid - €27,75 per persoon

### Van de barbecue

- Op hout geгаarde zalm
- Diamanthaas
- Langzaam geгаard buikspek
- Gemarineerde kippendijspies
- Dry Aged Picanha

### Koud

- Diverse koude sauzen
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet
- Visplateau met diverse vissoorten; gerookte zalm, paling, verse garnalen en gekruide makreel

### Salades

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groente
- Couscous salade met gegrilde groenten en fetakaas

### Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



## Barbecue Deluxe - €30,00 per persoon

### Van de barbecue

- Gemarineerde visspies
- Gamba spies
- Kalfslende
- Gemarineerd lamsrack
- Black Angus burger
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Huisgemaakte satésaus

### Koud

- Diverse koude sauzen
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise, geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas

### Salades

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groente en zongedroogde tomaat
- Salade caprese met verse mozzarella, tomaten en basilicum pesto
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer

### Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



## Barbecue Excellent - €34,00 per persoon

### Van de barbecue

- Zalm papillot
- Brochette van coquille
- Kalfsmuis met Provençaalse kruiden
- Entrecote
- Black Angus burger
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Spijs van groenten
- Rode wijnsaus

### Koud

- Diverse koude sauzen
- Vleesplateau met diverse ham soorten zoals Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

### Salades

- Verse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groente en zongedroogde tomaat
- Salade van tonijn met rode ui, fetakaas, rucola en kruidendressing
- Vitello tonato van huisgebraden kalfsgebraad
- Ceasar salade met gerookte kip, spekjes, croutons en een frisse caesar-dressing
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer

### Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto





### Barbecue Kids - €15,00 per kind

De kinderen eten zowel de koude gerechten, de salades en brood met smeersels mee van het, door de volwassenen gekozen barbecue menu.

- Hamburger van Black Angus rund (100% duurzaam)
- Gemarineerde kippendijspies
- Verse barbecueworst

De Kids barbecue is te bestellen voor kinderen tot 12 jaar oud

### Barbecue zonder chef - €19,95

Van de barbecue

- Gamba spies
- Diamanthaas
- Huisgemaakte shaslick van varkenshaas
- Ambachtelijke runderburger
- Gemarineerde kipsaté
- Huisgemaakte satésaus

Koud

- Diverse koude sauzen

Salades

- Verse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groenten
- Salade caprese met verse mozzarella, tomaten en basilicum pesto

Broden en smeersels

- Diverse vers afgebakken broden
- Huisgemaakte kruidenboter en groene pesto



**Catering & Events**  
**Guido van Wolven**

Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7  
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96  
info@guidovanwolven.nl

