



# Barbecue

Catering & Events  
Guido van Wolven

# Catering & Events Guido van Wolven

Geachte heer/mevrouw,

Onderstaand vindt u verschillende mogelijkheden van ons barbecue menu, in de vorm van standaardpakketten. Al onze barbecue menu's bestaan uit een warm en koud gedeelte en zullen op een verzorgde manier gepresenteerd worden. We bereiden het geheel zo voor dat u enkel maar hoeft te genieten van onze smakelijke gerechten. Op basis van uw wensen is het mogelijk om daar een smakelijk dessert aan toe te voegen.

De buffetten worden totaal verzorgd met: Borden, bestek, servetten en warmhoud apparatuur. Voor het opstellen van de barbecue gaan wij ervan uit dat we het buffet gedeelte kunnen plaatsen op een tafel van ca. 2 meter. Indien u dit niet beschikbaar heeft, kunt u bij ons een buffettafel huren. Daarnaast is het mogelijk om verschillende materialen bij ons te huren zoals; partytenten of meubilair.

Het door u bestelde pakket (incl. materialen) zullen wij circa een uur voor aanvang van de barbecue leveren. De materialen nemen wij naderhand gebruikt mee terug. Dit ophaal moment wordt tijdens bezorging in overleg met u afgesproken.

Mocht het voorkomen dat er zaken binnen dit voorstel aangepast of toegevoegd dienen te worden, is dit ten alle tijden bespreekbaar.

Met vriendelijke groet,

Guido van Wolven

*\*Getoonde prijzen zijn berekend vanaf minimaal 15 personen, exclusief 9% btw.  
Eventuele prijzen onder 15 personen zijn op aanvraag.*





# Barbecue

*Onze barbecues verzorgen wij op onze Green Eggs, wat zorgt voor een extra touch aan de gerechten en aan de entourage. Het totaalplaatje klopt en zodra de chef de eerste gerechten heeft voorbereidt bent u de eerste in de rij!*

## Barbecue Compleet

€26,50 per persoon

### Van de barbecue

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

### Koud

- Vleesplateau met diverse soorten ham: Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

### Salades

- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Salade Caprese met verse mozzarella, tomaten en groene pesto van basilicum

### Sauzen

- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



## Barbecue Uitgebreid

€27,75 per persoon

### Van de barbecue

- Op hout geëgarde zalm met limoenpeper
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Langzaam geëgare buikspek
- Gemarineerde kippendijspies
- Dry Aged Picanha

### Koud

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

### Salades

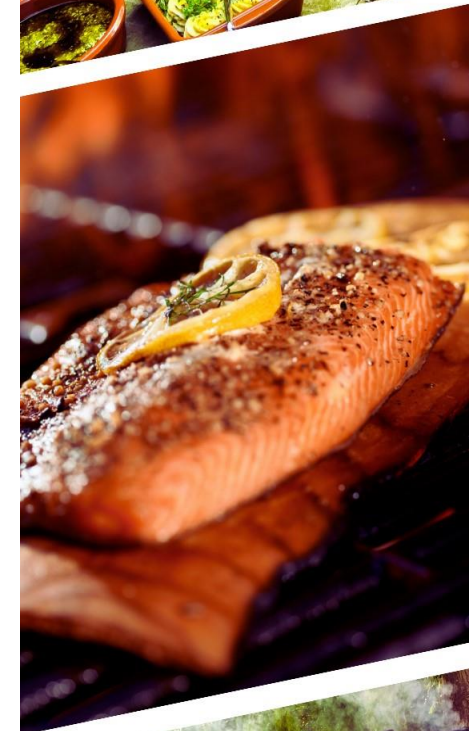
- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Couscous salade met gegrilde groenten en feta

### Sauzen

- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum





## Barbecue Deluxe

€30,00 per persoon

### Van de barbecue

- Gemarineerde visspies
- Gamba spies
- Kalfslende
- Gemarineerde lamsrack
- Beef burger
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Huisgemaakte satésaus

### Koud

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

### Salades

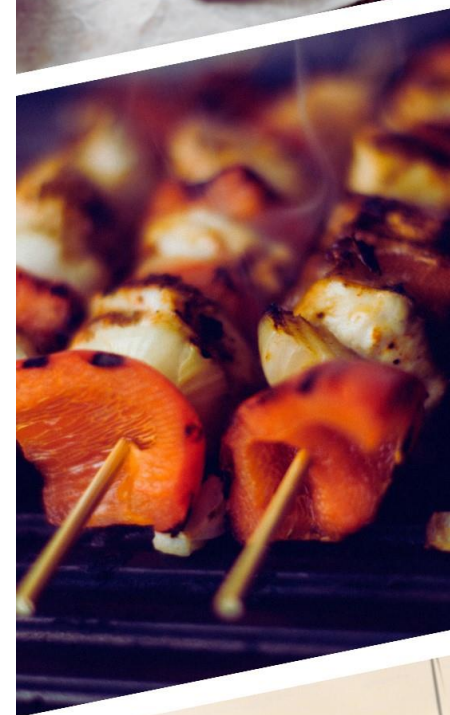
- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Salade Caprese met verse mozzarella, tomaten en groene pesto van basilicum
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer

### Sauzen

- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



## Barbecue Excellent

€34,00 per persoon

### Van de barbecue

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

### Koud

- Vleesplateau met diverse soorten ham: Spianata Romana, Coppa di Parma, Serranoham en gedroogde Spaanse fuet

### Salades

- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Salade van tonijn met rode ui, fetakaas, rucola en kruidendressing
- Vitello tonnato van huisgebraden kalfsgebraad
- Caesar salade met gerookte kip, croutons en een frisse caesar-dressing
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer

### Sauzen

- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Huisgemaakte kruidenboter & groene pesto van basilicum



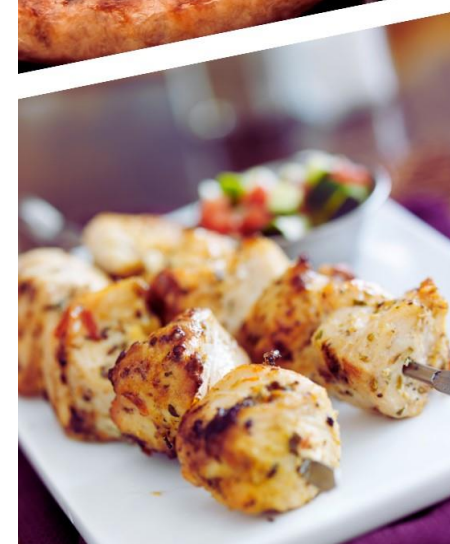
## Barbecue Kids

€15,00 per kind

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

- Beef burger
- Gemarineerde kippendijspies
- Verse barbecueworst

*\*Het pakket 'Barbecue Kids' is te bestellen voor kinderen tot 12 jaar oud*





# Dessert



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



# Dessert

Vanzelfsprekend is het fijn om een smakelijk diner, buffet of barbecue af te sluiten met een dessert. Onderstaand hebben we een selectie gemaakt van heerlijke desserts. Kunt u een keuze maken of mogen we u een dessert parade presenteren zodat u niet hoeft te kiezen?

## Dessert “parade”

€6,50 per persoon

*U kiest 3 desserts uit onderstaande lijst.*

*Deze presenteren we uw gasten in glaasjes. Elke gast kiest twee desserts naar keuze.*

- Chocolademousse met chocoladeparels
- Chocolademousse met een coulis van passievrucht
- Panna cotta met een compote van rood fruit
- Salade van vers fruit
- Crème brûlée met lavendel en rood fruit
- Tiramisu, met in espresso gedrenkte lange vingers gegarneerd met cacao

## Dessert “vd Barbecue”

€6,75 per persoon

*Iedere gast kiest 2 desserts*

- Irish Apple crumble, gekarameliseerde appel met hazelnoot, geserveerd met een smokey whisky crème
- Gerookte ananas met karamel, pecan & rozemarijn, geserveerd met baileys-witte chocolademousse
- Pastel de nata, Portugees custard taartje, geserveerd met chocolade mousse



## Vers schepijs

€6,25 per persoon

Onze chefs scheppen 2-3 bollen ambachtelijk schepijs. Elke gast kan vervolgens naar wens toppings toevoegen.

### Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Rood fruit
- Bosbes
- Citroen

### Toppings

- Ijsbiscuit
- Chocoladeparels
- Aardbeiensaus
- Chocoladesaus
- Crunches van chocolade
- Mix van fruit van het seizoen
- Verse slagroom

## Ijshoorntje

€ 3,50 per persoon

Onze chefs scheppen tot 2 bollen ambachtelijk schepijs.

### Smaken:

- Chocolade
- Vanille
- Keuze v/d chef







Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7  
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96  
info@guidovanwolgen.nl

