



# 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 menu's 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 voorbereid, bent u de eerste in de rij!

## Barbecue Compleet

Heerlijke gerechten voor iedere barbecue liefhebber.

### Van de barbecue

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

### 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

- Huisgemaakte satésaus
- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

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



## Barbecue Uitgebreid

Een all-round pakket met smakvolle gerechten.

### Van de barbecue

- Op hout geëgarde zalm met limoenpeper
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Langzaam geëgaard 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

Voor een culinaire barbecue met luxe gerechten.

### Van de barbecue

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

### 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

- Huisgemaakte satésaus
- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

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





## Barbecue Excellent

*Een luxe en veelzijdig pakket, met een ruime keuze tussen culinaire gerechten.*

### Van de barbecue

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

### 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 een kruidendressing
- Vitello tonnato van huisgebraden kalfsgebraad
- Caesar salade met gerookte kip, croutons en een frisse caesardressing
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer

### Sauzen

- Rode wijnsaus
- Diverse koude sauzen

### Broden en smersels

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



## Barbecue Kids

*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 kippenijspies
- Verse barbecuworst

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



## Barbecue Basis zonder chef

Een door onze chef-kok compleet voorbereide barbecue. Met dit pakket kunt u thuis heerlijk genieten met uw gasten terwijl u zelf aan het barbecueën bent!

*\*Exclusief barbecue*

### Van de barbecue

- Beef burger
- Gemarineerde kipsaté
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Speklapjes
- Spare-ribs met een pittige marinade

### Salades

- Frisse pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Huisgemaakte koolsalade met rozijnen, walnoten & gemarineerde wortel

### Sauzen

- Huisgemaakte satésaus
- Diverse koude sauzen

### Broden en smeersels

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





## Barbecue Populair zonder chef

Een door onze chef-kok compleet voorbereide luxe barbecue. Met dit pakket kunt u thuis heerlijk genieten met uw gasten terwijl u zelf aan het barbecueën bent!

\*Exclusief barbecue

### Van de barbecue

- Gamba spies
- Op hout gegaarde zalm met limoenpeper
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- 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



# 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 onze heerlijke desserts. Kunt u een keuze maken of mogen we u een dessert parade presenteren zodat u niet hoeft te kiezen?

## Dessert “parade”

U kiest 3 desserts uit onderstaande lijst. Deze presenteren we uw gasten in glaasjes, waarbij iedere gast 2 desserts naar keuze heeft.

- 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 smoker”

Iedere gast kiest 2 desserts.

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





## Vers schepijs

Onze chefs scheppen 2-3 bollen ambachtelijk schepijs. Elke gast kan 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

## Ijshoortje

Onze chefs scheppen tot 2 bollen ambachtelijk schepijs.

### Smaken

- Chocolade
- Vanille
- Keuze van de chef





Catering & Events Guido van Wolven

De lind 7  
4841 KC Prinsenbeek

076 762 00 96  
[info@guidovanwolgen.nl](mailto:info@guidovanwolgen.nl)

