



Voorstellen barbecue

Aperitiefhapjes klaargemaakt op BBQ. Keuze uit:

- ◆ Mini worstjes
- ◆ Kippenapero's
- ◆ Ribbetjes met aangepaste honing- mosterd saus
- ◆ Gemarineerde scampi met ananas
- ◆ Mini saté (kip / rund)

Barbecue overzicht vleespakket (zelf samen te stellen). Keuze uit:

- ◆ Hamburger
- ◆ Bbq saté (varken of rund) Varkens rund brochette
- ◆ Kippensaté
- ◆ Bbq worst
- ◆ Kipfilet
- ◆ Drumsticks
- ◆ Entrecôte
- ◆ Filet pure
- ◆ Lamscarré – gemarineerde lamskoteletten

Deze kunnen als **voorgerecht** genomen worden:

- ◆ Papillotje van vis op bedje van krokante groentjes voor visliefhebbers
- ◆ Gemarineerde gamba's
- ◆ Gemarineerde sardines met groene kruiden en limoen.

Saladebuffet: (zelf samen te stellen)

- ◆ Frisse taboulésalade met fijne kruiden
- ◆ Griekse fetasalade met komkommer en tomaat en rode ui
- ◆ Tomaat-mozarella geparfumeerd met basilicum en pesto
- ◆ Pennesalade met pesto en krokante groentjes en basilicum
- ◆ Tomatensalade met groene kruiden, olijven en balsamico azijn en rode ui.
- ◆ Salade van groene boontjes met spek tomaatjes en appelvinaigrette
- ◆ Pastasalade met kerstomaatjes zongedroogde tomaatjes en citroendressing en basilicum
- ◆ Komkommersalade met bieslook en appeldressing
- ◆ Frisse aardappelsalade met appeltjes en beetje curry en pijpajuin
- ◆ Sla mixed

Koude sauzen, warme sauzen in geval van filet pure of entrecôte (béarnaise Of pepersaus)
Focciabroden.

Forfait Bbq en houtskool 30,00€
BakUren chef 24,00€/uur

Patrick De Naeghel

Le Cuisinier d'Anvers Bredabaan 338 Brasschaat 2930

Tel winkel 03:295.69.39 TEL: 0478.25.39.08

BTW: 0863.950.393 KBC733-0191961-28

www.lecuisinierdanvers.be

Email: info@lecuisinierdanvers.be