

Buffet 'BBQ de Luxe'

De buffetten worden aangeleverd door hofleverancier "Zwaard" uit ons dorp, De Lier. Familiebedrijf sinds 1933. Zwaard staat voor dagverse en huisgemaakte producten, hoogwaardige grondstoffen, losse kruiden, weinig tot geen conserveringsmiddelen en minder zout. Puur, eerlijk en verantwoord met alle vleesproducten van Nederlandse bodem. Jaarlijks bekroond met Goud bij vakwedstrijden.

BBQ vlees/vis

- Varkenshaasspies met zongedroogde tomaten en omwikkeld met mager rookspek
- Biefstukspies: blokjes gemarineerde biefstuk van het Twentse rund
- Black Angus burger: burger van Australisch Black Angus runderras.
- Zalmspies: blokjes gemarineerde zalmfilet
- Argentijnse kipspies: blokjes gemarineerde kipfilet met Chili's en pampa's

Salades

- Waldorfsalade
- Rauwkostsalade
- Pastasalade
- Huisgemaakte kipsalade

Sauzen

- Satésaus
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Grillsaus

Bijgerechten

- Stokbrood en kruidenboter
- Puntzakken patat op tafel in stijl van 'De Tuinderij' (met saus).

€ 36,50 p.p.

Naast de prijs van het buffet werken wij met all-in prijzen qua drank. De prijs van het ['vrij consumptiegebruik'](#) is afhankelijk van de tijdsduur, in de meeste gevallen is dat voor een buffet 3 uur en de prijs hiervan is € 29,50 p.p. (De tijd is natuurlijk aan te passen indien u dat wilt.)

Totaalprijs buffet met vrij consumptiegebruik € 66,00 p.p.

Eventueel uit te breiden met een dessertbuffet of schepijs;

Dessert (2 bakjes p.p.)

1 bakje p.p. keuze uit:

- Hazelnootcrème
- Tiramisu
- Chocolademousse
- Aardbeienbavarois

+ 1 bakje vers fruit p.p.

€ 78,50 p.p. (incl. consumpties)

Schepijs

Heerlijk schepijs uit onze ludieke ijswagen, met keuze uit de smaken:

- Aardbei
- Banaan
- Vanille
- Stracciatella.

Kies uit een obliehoortje of bakje.

€ 70,75 p.p. (incl. consumpties)