



## **BBQ RIETKRAAG**

- Oosters gemarineerde kippendij spiesjes
- Spiesjes van lamsgehakt, met munt-yoghurtsaus
- Brochette van zalm en kabeljauw met gegrilde courgette
- Hamburger met rode ui en brie op een vers geroosterd pita broodje
- Runder churrasco met chimi churri
  
- Spiesjes van roseval aardappelen met paprika en champignons
- Gegrilde portobello, met olijf, tomaat en Parmezaan
  
- Salade van zoete aardappel, Mexicaanse kip, paprika en sperziebonen
- Salade Nicoise
- Salade van gegrilde aspergetips en zongedroogde en mozzarella
  
- Knoflooksaus, pindasaus, cocktailsaus

Prijs per persoon €31,00

## **AANKLEDING & STYLING**

De aangegeven BBQ en dessert prijzen zijn exclusief prijzen voor styling en meubilair. Deze kosten zijn afhankelijk van jullie wensen. Vraag naar de mogelijkheden en voorwaarden.

## **BBQ OP LOCATIE**

*Wil jij na de ceremonie en proostmoment blijven genieten van het mooie weer, kies dan voor een BBQ buiten.*

## **BBQ POLDERZICHT**

- Teri Yaki kipspiesjes
- Griekse rundvleesspiesjes met tomaat en paprika
- Argentijns gemarineerde runder sukade, aan 1 stuk gegrild en getrancheerd
- Merguez kalkoenworstjes
- Zalm met oosterse kruiden in een bananenblad
- Italiaanse burgers met vers geroosterd brioche broodje
  
- Gepofte zoete aardappel met tomatensalsa
- Geroosterde asperges, paprika, courgette en wortels
  
- Aardappelsalade met truffel, ei en bosuitjesen
- Pastasalade met gegrilde groenten, cherry tomaatjes, mozzarella en pesto
- Caesar salade
  
- Knoflooksaus, Tzatziki, Citroen-korinader mayonaisse en truffelsaus

Prijs per persoon € 29,50

## **DESSERTS**

### **Dessert polderklassiekers**

Kies uit 3 gerechtjes in een weckpotje:  
Hangop met aardbeien en frambozen, Oma's appeltaart  
vanille dessert of bokkepoetjes tira misu met advocaat

Prijs per persoon € 5,25

### **Campfire desserts on a stick**

- Cinnamon rolls
- Aardbeien met marshmallow fluff
- Fruit spiesjes
- Smores
- Marshmallows
- Butterscotch French toast

Prijs per persoon € 7,75