



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 €33,50

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
- Spiesje met gekruide aardappel en groenten
- 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 € 31,50

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