



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 €35,50

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 € 33,50

DESSERTS

IJstaart

Huisgemaakte ijstaart met 3 soorten ijs en merengue schuim, gepresenteerd met uurfonteinen

Prijs per persoon € 6,00

Dessert polderklassiekers

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

Prijs per persoon € 6,00

Campfire desserts on a stick

Cinnamon rolls
 Aardbeien met marshmallow fluff
 Fruit spiesjes
 S'mores
 Marshmallows
 Butterscotch French toast

Prijs per persoon € 7,75