

BBQ BUFFET DE JACHT LUXE

Ontvangstreceptie (+/- 1 uur)

Cava, huisaperitief en fruitsap a volonté
4 aperitiefhapjes van de chef (2 warm en 2 koud)

~~Borrelhapjes op de receptietafels~~

2 extra aperitiefhapjes

Extra aperitiefhapjes mogelijk (€ 2 suppl. per hapje)

BBQ in buffetvorm

Scampi brochette

Lamsvlees

Grote entrecote - Blue Blanc Belge (Hoeveslagerij Ten Halve, Herent)

Secreto van Duroc Varken (Hoeve De Riegel - Kortenaak)

Gegrilde beenham

Gemarineerde kippensatés

Vispapillot

Hamburgers en worstjes voor de kinderen

We voorzien 300 gr BBQ vlees per volwassene. We vernemen graag vooraf of er gasten aanwezig zijn die een aangepast dieet volgen. We voorzien dan iets speciaal voor hen.

Groentenbuffet per bubbel aan tafel

Slabowl met uitgebreid assortiment rauwe seizoensgroenten

Warme gegrilde groenten en gebakken aardappelen

Aardappelsalade

Pastasalade

Parelcouscous

3 sausjes

Broodjes en boter

Dessert aan tafel geserveerd

Dessertbord met zomer framboos / cheesecake / roos
Of

Dessertenpallet 'De Jacht' met 4 variëteiten € 3 suppl.

Dranken

Witte huiswijn (Pays d'Oc - Chardonnay)

Rode huiswijn (Pays d'Oc - Merlot)

Duo van Chaudfontaine

Frisdranken

Koffie of thee met huisgemaakte zoetigheden tijdens het dessert

Prijs per volwassene: € 75

Prijs per kind (3 t.e.m. 12 jaar): € 35

(BTW, huur zaal en 5 uur bediening inbegrepen)

Bieren zijn verkrijgbaar en worden per consumptie verrekend. Tijdens het dessert voorzien we koffie en thee. Vanaf dan worden alle andere dranken apart verrekend. Aanpassingen aan het buffet zijn steeds mogelijk (mits suppl.). Vraag ook zeker naar ons luxe BBQ buffet. Na 5 uur wordt het bedienend personeel verrekend aan € 20 / begonnen half uur per bedienend personeelslid.