

' The BBQ Side Dishes '

Onder het motto 'Chill & Grill' hebben Sophia & Marcello een aantal salades uitgewerkt die de perfecte aanvulling zijn bij het grillen van een lekker stukje vlees op de kamado samen met de vrienden.

' American Salad '

*Een 'all American' coleslaw met witte kool, appel, lente-ui en Romeinse kervel.
Afgewerkt met een zoete mosterd- mayodressing*

' Greek Salad '

*Salade van komkommer met een crumble van gemarineerde feta, rode ui, groene chili, zwarte olijven, lookcroûtons en verse dille.
Afgewerkt met een citroen- yoghurtdressing*

' Mexican Salad '

*Salade van ijsbergsla, rode en gele puntpaprika, maïs, avocado, jalapeño, zoete aardappel, rode kidneybonen en verse koriander.
Afgewerkt met een ranchdressing*

' Italian Salad '

*Salade van kerstomaat, zongedroogde tomaatjes, rode ui, Mozzarella di Bufala en verse basilicum.
Afgewerkt met olijfolie E.V. en Crema di Balsamico*

' Toscan Pastasalad Caponata Style '

*Koude pastasalade met gegrilde pepers en courgette, zongedroogde tomaat, geroosterde pijnboompitten en Parmezaankrullen.
Afgewerkt met een huisgemaakte pesto Genovese*

' Classic cold potatosalad '

Koude aardappelsalade met mayo, bieslook en sjalot

' Hot Tex-Mex potatoes '

Warme patatjes afgewerkt met huisgemaakte cheddarsaus en lente-ui

Kostprijs € 25,00 per persoon (6% BTW inclusief)