



Lekker eten, recht van bij de boer & klaargemaakt in onze buitenkeuken.

Boergondisch tafelen

25,95 pp.

Om te starten:

BBQ-fondue

boerenbrood | Sjampetter | Langveldertje | kippenvleugeltje | gegrilde groenten

Hoofdgerecht:

Spareribs | geroosterde aardappelen | seizoenssalade

of

Varkenswangen | BBQ-brood | seizoenssalade

(supplement 2,95 pp.)

Boergondisch dineren

34,95 pp.

Om te starten:

Short-ribs | kikkererwten | zure room

Hoevekip | plattekaasdip

BBQ-soep | kruidig gehaktballetje

Hoofdgerecht

Black Angus picanha | geroosterde aardappelen | seizoenssalade

Boergondisch dessert

4,95 pp.

Hoeve-ijs | fruit | BBQ-crumble

We streven ernaar om met producten van de beste kwaliteit te werken. We volgen de seizoenen en halen onze producten liefst lokaal en recht van bij de boer. Alles met tijd en zorg gemaakt in de buitenkeuken.

- Alle formules voor minimum 25 personen.
- Het eten wordt als buffet of op shared plankjes / schalen aangeboden. Geen bediening aan tafel. Biologisch afbreekbare bordjes en bestek zijn inbegrepen.
- Vegetarisch alternatief? Laat het ons weten.
- Voor elke formule wordt een forfaitaire opstartkost van € 250 aangerekend
- Alle prijzen zijn excl. BTW.
- Annuleren? 50% na bevestiging, 100% vanaf 2 weken voor het event
- Voorschot: 50% op basis van de offerte ten laatste 2 weken voor het event, rest na ontvangst factuur.

Praktisch:

- De locatie moet bereikbaar zijn met de bbq-aanhanger (6,5m lang en 2,5m breed) en daarnaast moet voldoende werkruimte worden voorzien (minimum 3m op 3m)
- Een huishoudstopcontact en water in de buurt