

BARBEQUE met grill chef

Finesse presenteert haar barbecues steeds met een assortiment aan huisgemaakte slaatjes en groenten. Dit aanbod kan variëren naargelang het seizoen.

Alsook de sausjes en dressings worden huisgemaakt.

Wij werken steeds met bio producten.

Ons barbecue vlees is hoeverlees van uiterste goede kwaliteit.

Al onze marinades en kruiden zijn lactose en glutenvrij.

Het rundvlees is van het limousinras:

De runderen groeien op op natuurlijke wijze en krijgen geen groeistimuli of andere onnatuurlijke voeding (geen dierlijke vetten). Hun gezonde natuurlijke voeding bestaat uit gras, hooi, maïs, stro en suikerbietstukjes....verrijkt met mineralen afkomstig van lijnzaad en spelt.

Het varkensvlees is van bras:

De varkens groeien ook op op natuurlijke wijze. Het voeder is een mengeling van gestoomde aardappelen, lijnschilfers, draaf, gierst... Er wordt geen antibiotica en geen dierlijke vetten in het voeder gemengd. De varkens hebben een diervriendelijke huisvesting.

Hoeverkippen:

De kippen worden van jongs af aan op een hoeve gezet en lopen in de vrije natuur en krijgen enkel biovoer. Vandaar zeer lekker kippenvlees.

Alle vermelde prijzen zijn:

- * Inclusief gebruik van barbecue, borden, bestek en papieren servetten.*
- * Inclusief btw*
- * Inclusief werk van onze grill chef vanaf 25 volwassen personen (indien minder dan 25 pers worden de werkuren apart verrekend).*
- * Kinderen jonger dan 12jaar worden aan halve prijs gerekend.*
- * 8 verschillende soorten slaatjes/groenten, 4 soorten sausjes, brood en boter.*

Voor grotere gezelschappen kunnen wij onderstaande kortingen aanbieden:

- * 3% korting vanaf 100 volwassenen*
- * 5% korting vanaf 200 volwassenen*

* 10% korting vanaf 300 volwassenen

(de kortingen zijn enkel geldig op het basisvoorstel, basisvoorstel, niet op de all-in formules of aanvullingen)

Voorstel 1 aan €18.50

Graankipbout
Barbeque worst
Gemengde brochette

Voorstel 2 aan €21.50

Rundshamburger
Grill ribben
Kippenbrochette
Merguezeworst

Voorstel 3 aan €23.50

Reuzegarnalen met knoflook
Rundstournedos
Graankipbout

Voorstel 4 aan 26.00

Côte à l'os met béarnaise
Zeebaars met avocadosalsa
Brasse kotelet
Graankipbout

Voorstel 5 aan €29.50

Gelakt buikspek
Rumsteak met chimichurrisaus
Kabeljauw in parmaham met pesto
Gemarineerde zalm

Voorstel 6 aan 35.50

Gegrilde inktvis
Kalfs côte à l'os met cross en blackwell saus
Kippenbrochette
Merguezeworst
Geroosterde tijgergarnalen met knoflook, citroen en koriander

Aanvullingen

<i>Warme rozemarijnaardappelen</i>	€1.80pp
<i>Aardappel in de schil met kruidenboter</i>	€1.00pp
<i>Aardappel in de schil met gerookte zalm en zure room</i>	€3.10pp
<i>Warme gegrilde groenten</i>	€4.40pp
<i>Warme sauzen (pepersaus, champignonssaus, bearnaise provençaalse saus)</i>	€2.00pp

Warme hapjes op de barbecue

<i>*Gemarineerde hoeve kipspiesjes</i>	€2.50st
<i>*Ananas gewikkeld in brassespek</i>	€1.80st
<i>*Nachos op de bbq met cheddar, tomaat, jalapenos</i>	€2.50pp
<i>*Gemarineerde hoeve kippenvleugel met bbq saus</i>	€2.20st
<i>*Gelakt brasse buikspek</i>	€2.00st
<i>*Pasta pesto met gegrilde scampi</i>	€3.80st

Desserts op de barbecue

<i>*Camembert met breekbrood</i>	€5.50pp
<i>*Gegrilde ananas met kaneelijs</i>	€6.20pp
<i>*Gebakken banaan met rum en rietsuiker</i>	€4.50pp
<i>*Gegrilde fruitsaté</i>	€4.50pp
<i>*Gegrilde perzik met vanille-ijs</i>	€5.20pp

Aperitief/wijnen voor bij de bbq

<i>Vers fruitsap</i>	€10.00liter
<i>Aperol</i>	€7.00/glas
<i>Cava Segura Viudas Brut Reserva</i>	€20.00fles
<i>Moctails</i>	€4.50/glas
<i>Coctails (mojito, daiquiri, cuba libre....)</i>	€9.50/glas
<i>Sangria Quinten van t'vat met vers fruit</i>	€6.00/glas