

XL BARBECUE

KWALITEIT, ORGANISATIE & VLOTHEID
STAAN HOOG IN ONS VAANDEL

MENU'S (400g vlees per persoon) *

MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4
Gemarineerde saté, gemarineerde ribbetjes, luikse worst met tuin- kruiden of BBQ worst	Gemarineerde saté, gemarineerde kipfilet, luikse worst met tuin- kruiden of BBQ worst	Artisanale beenham met honing, Italiaanse kruiden, gemarineerde ribbetjes of gemarineerde saté	Gemarineerde varkensfilet, gemarineerde saté, artisanale beenham, Italiaanse kruiden

*Alle gerechten kan men combineren naar keuze (maximum 3)

SALADBAR INBEGREPEN IN BBQ MENU'S

Tomaat / komkommer / knolseldersalade / icebergsalade / witte koolsla / aardappelsalade / wortel / rode koolsla / huisbereide Provençaalse saus / Turks stokbrood

KOUDE SAUZEN

Mayonaise / Cocktailsaus / Huisbereide tartaar

WARME SAUZEN

Huisbereide Provençaalse saus

Breid je groentenbuffet uit met onze LUXE SALADBAR (supplement €1,25 pp):

Appelsalade / knolseldersalade / currysalade / broccolisalade / komkommer / parelcouscous / Mexicaanse salade / rode koolsalade / ananassalade / aardappelsalade / Italiaanse pastasalade / Griekse salade

PRIJZEN

— Vanaf 300 volwassenen € 10,00 pp

— €6,00 per kind (2 stukken vlees)

SUPPLEMENT INDIEN MINDER DAN 300 VOLWASSEN PERSONEN PER DAG

- Van 271 tot 299 pers.: €0,50 pp
- Van 241 tot 270 pers.: €0,80 pp
- Van 211 tot 240 pers.: €1,50 pp
- Van 171 tot 210 pers.: €2,00 pp

Wij maken uw prijs op maat voor kleinere aantallen.

Indien het eetfestijn 2 of meerdere dagen duurt of er 2 verschillende shiften per dag moeten gedraaid worden, moet men een minimum van 300 volwassen personen per schift of per dag hebben. (indien niet het geval: supplement € 0,95 pp)

ALGEMENE INFO

- Alle prijzen zijn exclusief btw.
- Bord en bestek in pochette per persoon en afwas inbegrepen.
- Maximum 3u bakken + kolen inbegrepen.
- Extra uren worden aangerekend, vraag inlichtingen.
- Bakuren worden aangepast naargelang aantal personen.
- Groepsmenu's stellen wij samen naargelang de seizoenen, rekeninghoudend met de wensen en het budget van de klant.
- Andere mogelijkheden zijn mogelijk op aanvraag

EXTRA INFORMATIE & MATERIAAL VOOR BBQ/EETFESTIJNEN

- De klant zorgt voor werktafels, buffettafels, zittafels, stoelen, tafellinnen, decoratie voor de tafels en het opmaken ervan.
- Electriciteit (zwaar genoeg!) op verschillende fases klaarleggen.
- De klant zorgt voor grote stevige bonnetjes voor bij BBQ (vraag inlichtingen).
- Bij slecht weer moet de klant een onderdak voorzien om onder te bakken.
- Afruimen gebeurt door de klant.
- Meeneemverpakkingen moeten voorzien worden door de klant
- Borden moeten door de klant afgegeven worden vanaf het buffet (BBQ)
- De klant zorgt voor extra hulp achter het buffet voor het opscheppen van de salades. (Bij BBQ, kan ook door ons personeel na overleg)
- Vervoer ongeveer 20 km heen en terug inbegrepen.
- Prijzen kunnen tot op 2 weken van evenement licht schommelen daar wij steeds met dagverse producten werken.
- Afwas kan door de vereniging zelf gedaan worden op de dag zelf. Er wordt dan 0,50 cent per persoon korting verrekend. (mits afwasmachine aanwezig)