



Wat de fiets schaft
Blauwkapelseweg 1
3572 KA Utrecht

06-49990236
mail@watdefietsschaft.nl
www.watdefietsschaft.nl

WDFS BBQ menu's

Vanaf 50 personen

Locatiekosten

€ 140

Op en afbouw, 50 kilometer transport vanaf Utrecht, 3 uur uitserveren

Barbecuemenue

€ 25,00 p.p.

Vlees

- DIY burgerbar met 100% rundvlees burger geserveerd op een knapperige witte bol en ruime keuze aan verschillende toppings en sauzen
- Sticky ribs –off the bone-
- Saté spies van malse gemarineerde kippendijen

Vis

- Zoet pittige gamba spies met Italiaanse kruiden

Vegetarisch

- Zoete punt paprika gevuld met couscous, jonge geitenkaas en verse kruiden

Bijgerechten

- Vers broodbuffet met diverse soorten brood en kruidendips
- Italiaanse pastasalade met groene pesto, zongedroogde tomaatjes, taggiasche olijven, rucola, Parmezaan en geroosterde pijnboompitjes
- Groene salade met horicots verts en peterselie
- Diverse huisgemaakte sauzen zoals pittige BBQ-saus en chimichurri

Barbecuemenue

€ 32,00 p.p.

Vlees

- DIY burgerbar met 100% rundvlees burger geserveerd op een knapperige witte bol en ruime keuze aan verschillende toppings en sauzen
- Saté spies van malse gemarineerde kippendijen
- Lamskoteletjes in een honing/tijmmarinade

Vis

- Zoet pittige gamba spies met Italiaanse kruiden

Vegetarisch

- Portobello gevuld met Parmezaanse kaas

Bijgerechten

- Vers broodbuffet met diverse soorten brood en kruidendips
- Salade van gegrilde groenten en geitenkaas
- Aardappelsalade met frisse yoghurtsaus, verse bieslook en groene appel
- Diverse huisgemaakte sauzen zoals pittige BBQ-saus en chimichurri

Dessert

- Hollandse aardbeien met geklopte room

Barbecuemenue

€ 40,00 p.p.

Vlees

- DIY burgerbar met 100% rundvlees burger geserveerd op een knapperige witte bol en ruime keuze aan verschillende toppings en sauzen
- Ossenhaas puntjes met huisgemaakte marinade
- Saté spies van malse kippendijen
- Lamskoteletjes in een honing/tijmmarinade

Vis

- Zoet pikante gemarineerde gamba's
- Vispakketje van zalm met citroen en verse kruiden

Vegetarisch

- Gegrilde groenten zoals paprika, aubergine, courgette en venkel
- Portobello gevuld met Parmezaanse kaas

Bijgerechten

- Vers broodbuffet met diverse soorten brood en kruidendips
- Frisse salade met walnoten, peer, pittige kaas en romige dressing
- Couscous salade met verse kruiden
- Diverse huisgemaakte sauzen zoals pittige BBQ-saus en chimichurri

Dessert

- Limoncello citroen tiramisu