

Break Out evenementen

Onderstaande BBQ's worden bereid uit eigen keuken en met verse ingrediënten. De vermelde prijzen zijn voor gezelschappen boven de 20 personen en zijn exclusief evt. meerkosten voor etenswensen/allergieën. Een bakmeester is een optie onder voorbehoud en afhankelijk van beschikbaarheid. Vraag naar de aanvullende kosten hiervoor.

➤ **BBQ standaard → € 23,50 p.p.**

Vlees (4 stukken p.p.) met een keuze uit:

- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerde speklap
- BBQ-worst
- Hamburger
- Shaslick
- Gemarineerde kipfilet

BBQ-buffet:

- Rundvleessalade/Aardappelsalade/Macaronisalade
- 3 soorten rauwkost (seizoensgebonden)
- Diverse sauzen (cocktail, knoflook en zigeuner)
- Vers fruit
- Stokbrood met kruidenboter

➤ **BBQ vlees/vis → € 27,50 p.p.**

Vlees (3 stukken p.p.) met een keuze uit:

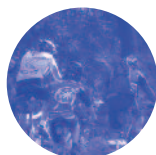
- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerde speklap
- BBQ-worst
- Hamburger
- Shaslick
- Gemarineerde kipfilet

Vis (1 stuk p.p.) klaargemaakt in de keuken met een keuze uit:

- Gegrilde zalmfilet (helft)
- Gemarineerde pangafilet / Scampispies (helft)

BBQ-buffet:

Zie BBQ standaard



Break Out evenementen

➤ BBQ Luxe → € 29,50 p.p.

Vlees (3 stukken vlees p.p.) met een keuze uit:

- Runderlapje
- Spareribs
- Gemarineerd kipfiletje
- Diverse soorten spiesjes
- Saté van varkenshaasje inclusief satésaus
- Gemarineerd speklapje
- Gemarineerd karbonadelapje

Vis (1 stuk p.p.) met een keuze uit:

- Gegrilde zalmfilet, gemarineerde pangafilet of scampispies

BBQ-buffet:

- Verse fruitsalade
- Oranjesalade (Chinese kool, wortel, paprika, bleekselderij)
- Preisalade (prei, ham, ananas en ei)
- Oriëntaalse salade (spitskool, appel, ananas, komkommer, mandarijntjes)
- Griekse tomatensalade (tomaat, rode ui, olijven en feta)
- Gemengde salade met dressing
- Rundvleessalade/Aardappelsalade/Macaronisalade
- Stokbrood en ciabatta met 2 soorten (kruiden)boter

➤ BBQ Smoker → € 37,50 p.p.

Starten met roken is helemaal niet ongezonder. Integendeel, roken is een van de zuiverste en gezondste manieren om voedsel te bereiden, want je hebt er geen vet of olie voor nodig. Vandaag – nu het buitenleven en het ontdekken van nieuwe culinaire uitdagingen meer dan ooit centraal staan – roken we ons voedsel vooral om er direct van te genieten. Want het roken zorgt niet alleen voor een welriekend sfeertje op je tuinfeest, het geeft vooral je gerechten die heerlijke, typische rooksmaak; een ultieme smaakbeleving van vlees, vis of groenten. Met onze pellet barbecue kan op lage temperaturen vlees en vis langzaam gerookt en gegaard worden. Op hoge temperaturen kun je vlees snel dichtschroeien en zo bijvoorbeeld de lekkerste steaks bereiden.

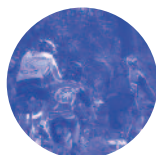
Diversiteit aan vlees, bijvoorbeeld:

- Biefstuk aan de spies
- Spareribs
- "Wild" (afhankelijk van beschikbaarheid)
- Gemarineerd rollade-filetstuk
- Gemarineerd runderlapje
- Spies van de kophaas gemarineerd in calvados uit eigen stokerij
- Runderhamburger
- Kipfilet
- Groentespies

Liever wat anders qua vlees? Overleg met ons over de mogelijkheden.

BBQ Buffet:

Zie BBQ Luxe



Adres Oudebaan 9, 6071 NP Swalmen Telefoon (0475) 50 19 30 KvK 13037483
E-mail info@breakoutevenementen.nl Web site www.breakoutevenementen.nl
BTW nummer NL 805184879 B 01 IBAN NL56RABO0189588942 BIC RABONL2U