



AMUSES

1

Gazpaccio
Spekfakkel
Mix van toast met
breydelham mousse

*(deze formule geldt enkel voor
het voltallige aantal personen)*

€ 6.00/PERS.

2

Spiesje van bloedworst en breydelspek
Gazpaccio met basilicum olie en croutons
Cocktail van sint jacobsvruchten en
rivierkreeftjes met stukjes mandarijn

*(deze formule geldt enkel voor
het voltallige aantal personen)*

€ 10.00/PERS.

AMUSES

te bestellen per 5 personen

Gemarineerde olijven € 4.50/5 PERS.
Camembert met brood op BBQ gegrild € 8.50/5 PERS.
Plankje charcuterie met tappenade € 12.50/5 PERS.
Tapas bordje € 8.50/5 PERS.

BBQ FORMULES

INCLUSIEF
BBQ Chef

MET TEAM
Iverans

1

Merguez worst
Kipfilet
Steak

Sla
Wortel
Tomaat
Komkommer
Bloemkool
Brocolimix

Brood + boter

Koude sauzen:
mayo, ketchup, cocktail

MIN 25 PERS.
€ 18.50/PERS.

2

Steak
Ribben
Kipsaté
Gemarineerde botervis
met kappertjesbotersaus

Sla
Wortel
Tomaat
Komkommer
Bloemkool
Brocolimix
Pastasalade
Aardappelsalade

Brood + boter

Koude sauzen:
mayo, ketchup, cocktail,
tartaar

MIN 20 PERS.
€ 23.50/PERS.

3

Gerijpte entrecôte
Lamskoteletje
Kipfilet
Gemarineerde botervis
met kappertjesbotersaus

Sla
Wortel
Tomaat
Brocolimix
Pastasalade
Couscoussalade
Gebakken rozemarijn-
aardappelen

Brood + boter

Koude sauzen:
mayo, ketchup, cocktail,
tartaar

Warme sauzen:
provençale, peper

MIN 15 PERS.
€ 27.50/PERS.



KINDER FORMULE



Kipfilet
Chipolataworst

Sla
Tomaat
Wortel
Komkommer

Brood + boter

Mayo
ketchup

<10 JAAR € 10

DESSERT

Chocolade fontein met vers fruit €5.00

Ijstaart/ijslam €5.00/pers.

(enkel mogelijk wanneer er een vriezer ter plaatse is)

WIJNEN

huiswijnen iverans

*(Elke fles die geopend wordt, is betalend
de rest nemen wij gewoon terug)*

Wit: €7.00 Rood: €8.00

Rosé: €7.50 Cava: €9.50



SUPPLEMENTEN

Glazen, borden en bestek zijn ook te huur

BORDEN, BESTEK EN GLAZEN
(deze nemen wij vuil terug mee)

SET = € 2.00

BESTEK = € 1.00 - BORD = € 1.00 - GLAS = € 1.00

INDIEN GEBROKEN = € 1.00

SERVET INCLUSIEF

KILOMETERVERGOEDING: PER KM = € 0.35