

## De toppers van Serious Hot Fools.

Onderstaande bieden we aan in buffet vorm en kan iedereen zelf een keuze maken.


### *Onze specialiteiten die we van harte aanbevelen zijn;*

**Award winning Spare ribs SHF style;** Langzaam gegaarde Iberico spareribs in Tequila Lime marinade. Met deze spareribs hebben wij een eerste plaats behaald dit jaar

**Slow Cooked Pulled Pork:** Heerlijk vlees van de schouder van een scharrelvarken, 'Boston style' ingesmeerd met onze eigen kruidenrub. Afgelakt met huisgemaakte BBQ-saus en op een broodje met coleslaw.

**Black Angus Hamburger:** De lekkerste hamburger gemaakt van 100% Black Angus rundvlees, geserveerd op een ambachtelijk broodje met onze eigen tomatensaus, cheddar cheese en Romaine sla.


**Goatcheese with unions;** Taartjes met geitenkaas en een port-uienchutney 

**Kip piri piri;** Portugese gemarineerde kip 

### *De volgende opties smaken zeker niet minder;*


**Porchetta;** Italië op een focacia broodje. Gekruid opgerolde varkensbuik en op een spies gegrild met een frisse salade en een zachte knoflooksaus.

**Caribien Chicken Wrap;** Kipdij gekruid op z'n Caribisch op een wrap met frisse ijsbergsla en een mangochutney.

**Cantaloupe meets goat;** Gegrilde Cantaloupe meloen met geitenkaas, rucola en balsamicoglaze. 

**Bavette of Picanha;** Malse runder bavette of Picanha. Hot & fast gegaard op onze grill en alleen gekruid met peper en zout met een chimichurri saus.

**Grilled Vegies;** Diverse gegrilde groentes en Portobello 

**Grilled Fruit;** Niet verrassend...gegrild fruit. Wel van het seizoen en zoveel mogelijk uit eigen omgeving. Hiernaast ook veelal gemarineerd in kruiden 

**Smoked Salmon:** Vers gemarineerde en gerookte zalm van de beste kwaliteit. Zo zacht heb je zalm nog nooit gegeten met blini's en een zure room dille saus.

**Shrimps:** Garnalen in een lekkere knoflookmarinade gegrild op onze Fire plaat

**Flamkuchen;** mooie dunne Flamkuchen uit de Elzas. Keuze uit geitenkaas of zalm topping

**Chili Sin Carne;** Mexicaanse bonenschotel gemaakt in onze Dutch oven

***Exclusieve specials\*;***

**Yakitori;** de specialiteit uit Japan. Kippendij spiesen bestreken met Taresaus gegrild op onze eigen grill

**Asian Tuna;** Gegrilde tonijn met wakame salade en afgetopt met wasabi soja en wasabi mayonaise

\*Toeslag van €1,00 pp

NB; Er zijn nog veel meer mogelijkheden. Neem contact met ons op voor een persoonlijke noot aan uw buffet

**Bijgerechten.**

**Coleslaw:** Amerikaanse koolsalade.

**Green Salad:** Groene gemengde sla met garnituur en dressing.

**Greek salad:** Griekse Tomaten sla met rode ui en Feta

**Potato Salad:** Romige aardappelsalade. (alleen op aanvraag en in plaats van)

**Sauces:** Ambachtelijke barbecuesausen & knoflooksaus.

**Bread:** diverse verse broden

**Corn on a cob:** Zoete maïs ter plaatse gegrild

**Buffet;** Prijs €28,95 incl. btw per persoon. Keuze uit 4 gerechten en daarbij alle bijgerechten. Bij keuze aardappelsalade vervalt 1 ander bijgerecht. Dit graag aangeven. Een vijfde ronde is een extra €4,00 per persoon incl. btw

Kinderen tot 12 jaar doen we niet moeilijk over. Eten ze mee? 50% van de prijs.

Bovenstaande prijs is inclusief biologisch afbreekbare borden en bestek.  
Porseleinen borden en bestek is op verzoek te regelen.

**Drank**

We bieden naast de optie van het buffet ook drinken aan. Zowel alcoholisch als non-alcoholisch en koffie/thee.

Mogelijkheden zijn;

- Mineraalwater met en zonder bubbels
- Fris en sap
- Bier op fles
- Wijn (standaard wit/rose/rood)
- Home made Ice Tea
- Melk en karnemelk
- Koffie en thee
- Andere wensen vernemen we graag

Dit is inclusief biologisch afbreekbare bekers. Glaswerk op aanvraag.

Per persoon zijn de kosten €14,50 uitgaande van 3 uur.

