

BBQ

2026



Wij bieden u een verfijnde barbecue in
stijl waar alles mogelijk is, dit vanaf 15
personen.

Wij bieden verschillende opties voor uw evenement. Moeilijk kiezen?
Geen zorgen, we luisteren graag naar uw wensen en helpen u bij het
maken van de juiste keuze.

Zin in een vurig element? Bekijk dan onze Ofyr formules vanaf 25
personen.

Wij zorgen voor alle benodigde zoals borden, bestek, servet en
nemen zelfs de afwas voor onze rekening. Bij afname van dranken
voorzien wij ook de glazen.

BBQ “buffet-style”

telkens met een verfrissende saladbar, enkele warme bijgerechten en heerlijke saus naar keuze.

Formule 1: Stel uw eigen assortiment samen

Voor een heerlijke, ontspannen BBQ met keuzevrijheid voor uw gasten

Kies uw favoriete stukken vlees of vis

Stel zelf uw bord samen met een selectie van 3 of 4 gemarineerde stukken vlees of vis.

Keuzeoptie Hoeveelheid Prijs per persoon

3 keuzes ± 180 g p.p. vanaf €26,00

4 keuzes ± 250 g p.p. vanaf €29,00

- Steak met saus naar keuze
- Lamskotelet
- Witte pens
- Mix grill brochette
- Scampi brochette +€1,00
- Vispilotte +€3,00
- Varkensribbetjes gelakt
- Bbq grill worst met kruidenboter
- Kippendijfilet gemarineerd in citroen
- Oosters gelakt buikspek
- Vraag uw eigen stukje vlees of vis

formule 2: coté a los a volonté vanaf €34,00 pp

- côte à l'os " Simmental "op zijn geheel gehaard & versneden aan het buffet met warme sausen naar keuze
- upgrade frieten ipv krieltjes bij het buffet : + **€2,00 pp**
- Gamba met kruidenboter en limoen 1 pp: + **€3,50 pp**
- Papillotje van Noord zeevis of gegrild stuk zalm: + **€5,00 pp** •
- coquille met botersaus + **€4,00 pp**

formule 3: surf en turf à volonté vanaf €37,00 pp

- côte à l'os " Simmental "op zijn geheel gehaard & versneden aan het buffet
- Zalmfilet gemarineerd en op zen geheel gehaard
- Gamba met kruidenboter en limoen 1 pp
- upgrade coquille in eigen schelp met citrus beurre blanc+ **€4,00 pp**

formule 3 : meatlover +- 300 gr €40,00 pp

- chateaubriant | Chimichurri
- presa iberico | onion crunch & kruidenboter
- schotse lamskroon | munt-yoghurt
- buikspek | Oosters gelakt & porkpopcorn

formule 4: fishlover €40,00 pp

- Gegrilde Zeebaarsfilet met een salsa van tomaten, olijven en kappertjes (+- 140 gr)
- Scampiskewer met knoflook-boter en citroen
- Coquille in eigen schelp met citrus beurre blanc

- Upgrade met bbq oester, vinaigrette van sjalot en citroen €3,50

formule 5 : surf en turf deluxe vanaf €43,00 pp

- Gegrilde Zeebaarsfilet met een salsa van tomaten, olijven en kappertjes(+- 140 gr)
- Chatea briant | Chimichurri +- 100 a 120 gr
- Scampi spies met een frisse salsa en limoen +- 60 gr

- Upgrade met bbq oester, vinaigrette van sjalot en citroen €3,50

formule 6 bbq deluxe: €48,00 pp

- Zeebaars op zijn geheel in pappilot met zoutkorst
- Dunne lende “ Simmental “op zijn geheel gehaard & versneden aan het buffet
- Gamba met kruidenboter en limoen 1 pp

- Coquille in eigen schelp met citrus beurre blanc

formule 6 super deluxe €65,00 pp

- Halve kreeft met limoen basilicumboter (kreeft van 500 gr)
 - Ossenhaas met onze eigen kruidenmix (+- 150 gr vlees pp)

formule x we bespreken u wensen en stellen samen de gepaste keuzes om tot uw droompakket te komen.

Bijhorend buffet

Gegrilde warme groenten volgens seizoen

kleurrijke tomaten | frisse kruidenjus

Komkommer | yoghurt | munt | dille

Parelcouscous | gepofte wortel | gezouten citroen

Hardkropsla | chardonay dressing | parmezaan | krokante ui

Penne | Burrata | citroen | pistache | rucola

Griekse salade met watermeloen | feta | olijf | basilicum

Rode biet | perzik | framboos | balsamico


Krieltjes gepoft in kruidenboter

BBQ saus | cocktailsaus | ketchup | mayonaise

Warme saus naar keuze: (2 sausen +€1,00)
bearnaise of peper of champignon of Provençale

Brood en boter

**Wij passen dit buffet kindvriendelijk aan voor de kinderen,
indien u iets wenst te wijzigen, kan dit ook.**

 **Onze hapjesselectie €2,65 per stuk tenzij anders vermeld, wij voorzien standaard onze crackers en dip op tafel indien u hapjes afneemt.**

Perfect als verfijnde start van uw voorafgaande receptie

Wij raden aan om **4 tot 6 hapjes per persoon** te voorzien voor een ontvangstmoment van **1 à 2 uur**.

Kies vrij uit onderstaande koude en warme hapjes. We helpen u graag bij het samenstellen van een gebalanceerde mix die aansluit bij het seizoen én uw smaakvoorkeuren.

VLEESHAPJES

Koud

- taco | rundtartaar | rucolamayonaise | Parmezaan | rode biet
- Koekje van rozemarijn | kort gebakken rund | crème van geroosterde ui
- Koekje van Oud-Brugge kaas | coppa di Parma | basilicum
- Lolly van ganzenlever | chocolade | mango
- Carpaccio beefroll | Japanse omelet | dashi
- Papadum cracker | gerookte kip | Griekse yoghurt | granny smith
- soesje | gekonfijte eend | kalamansi

Warm

- Mini taco pulled pork | avocado | nacho crunch
- Oosters gelakt buikspek | porkpopcorn
- Rundsaté yakitori | zwarte look | krokante ui
- Ambachtelijke vleeskroket | gember-mosterd dip
- Saté van kippenhaas | citroengras | pinda
- Soepje Tom Kha Ka
- gelakte porkrib
- vidé | varkenswang | wortel

VISHAPJES

Koud

- Praline van gerookte paling | appel
- Blini | zalmbavarois | kalamansi
- Blini | bavarois van langoustine | yuzu | kaviaar
- Hoorntje | mousse van gerookte forel | kaviaar | rode biet
- Tartaar van zeebaars | oesterblad | bergamot
- Tartelette | krab | mango | dragon
- Shiso tempura | bloemkoolcurrycrème | Noordzeegarnaal | Granny Smith
- taco | tartaar van tonijn | wasabi | wakame | dashi-gel

Warm

- Spiesje van gamba | kroepoekcrunch | gember-sesamdip
- Torpedo garnaal | dip van gember en koriander
- Bisque van langoustine | citroengras
- Garnaalkroketje | limoenmayonaise | verse Noordzeegarnaal €3,00
- vissoepje | rouille | crouton
- Paellakroketje | chorizomayonaise
- gevuld krieltje | smeus van aardappel | Noordzeegarnaal | bieslook

VEGETARISCHE HAPJES

Koud

- Macaron | crème van Oud-Brugge kaas
- Mozzarella stone | basilicumcrème | gepekeld tomat
- Cannelloni van rode biet | ras el hanout | basilicum
- Sferische tomaat | burrata
- Gouden ei | gevuld roerei | truffel

Warm

- Krokette van Oud-Brugge kaas
 - Ravioli van truffel & salie (€3,50 – *geserveerd met lepel in glaasje*)
 - Soepje van wortel | citroengras | kaffir
-

Aperitief glaasjes met lepel €3,50 (grotere hapjes)

- Ceviche van kabeljauw | hang op van yoghurt | granaatappel | avocado
 - vitello tonnato | kort gebakken tonijn
 - steak tartaar | rucola vinaigrette | rode biet
 - rund carpaccio volgens seizoen
 - Noordzeegarnaal | sferische tomaat | koude jus van tomaat | kreeftenmayonaise
 - gemarineerde zalm | ponzu | sesam
 - tartaar van tonijn | wasabi | basilicum
 - gerookte paling | doperwt | framboos
 - gerookte eendenborst | bloemkool | sinaasappel
-

🌟 Luxe hapjes met supplement

- Tartaar van langoustine | limoen–vanille olie | koolrabi €3,00
 - Oester natuur €3,00
 - Oester met parel van komkommer en ponzu €3,25
 - Oester “Moscow mulle” €3,50

 - Bisque van kreeft €3,50 – *groter tasje soep*
 - Brandade van Noordzeevis | gepocheerd kwartelei | Hollandaisesaus €3,00
-

🍷 Suggestie hapjes per seizoen

Zomer

- koude bouillon van tomaat | kreeft | limoen €4,50 aperitief glaasje
- Tartaar van coeur de boeuf tomaat met basilicumolie & burratacrème €2,50
- crème geitenkaas | gegrilde perzik | mangalica €2,50

Lente

- Soepje van witte asperge | gerookte zalm | daslook €2,50
- pannacotta | witte asperge | garnaal | agrum €3,50 aperitief glaasje
- Aspergemousse met crumble van ham & daslookolie €3,50 aperitief glaasje
- mini-lamskroketje met tuinkruiden en limoenmayonaise €3,00 pp

Receptie kinderen

€6,00 pp

Nacho met dip

Assortiment hapjes van de bbq

Zin in een dessertje?

- sablé bretonne chocolade, ganache van framboos, slagroom van melkchocolade, kers, chocoladen decoratie €8,50
- Moelleux van Belgische chocolade | Framboos | Huisgemaakt bierijs €8,00
- New Yorker cheesecake | mango | passievruchtsorbet €7,50
- Aardbei & vanille-ijs | sauternes-soepje | basilicum €8,00
- Dulce de leche | gezouten karamel | limoen €8,00
- madeleine chocoladewafel, bombe praliné cremeux, gekarameliseerde nootjes, cremeux hazelnoot €9,50
- taco: schelp van pure chocolade, blonde brownie, melkchocoladeganache, karamel exotique, compote van agrum €10,00

kinderen

- Chocolade mousse €5,00

Drank: U kunt uw eigen drank ook voorzien

All-in formule: €29,00 pp

- Jupiler & jupiler0.0
- Aangepaste wijnen
- Assortiment frisdranken
- Mocktail
- Plat en bruiswater
- Cava

Drank kan ook aangekocht worden per fles, vraag hiervoor onze drankenkaart.

WIJ MAKEN OOK DRANKENPAKKETEN OP MAAT.

- Indien wij uw drank serveren met het gebruik van onze glazen. Kunt u deze glazen huren en wordt er een meerprijs aangerekend
- Indien u zelf instaat voor de drank en de glazen, vragen wij geen extra kost.
- Wij kunnen personeel voorzien om uw drank te serveren

Inbegrepen in bovenstaande prijzen:

- Buffet materiaal
- Papieren servet, borden, bestek
- btw

Niet Inbegrepen in bovenstaande prijzen:

- linnen gevouwen servet +€2,00 per stuk.
- €65 gebruik onze BBQ en kolen
- personeelskost: dit hangt af van uw evenement en vindt u terug op uw vrijblijvende offerte €38,00 per uur per kelner of hulpkok
- chef €50,00 per uur gerekend van vertrek bij ons tot aankomst bij ons

Wij rekenen op de offerte een forfait van 7 uur €350,00 (indien dit uitloopt passen wij dit aan op de offerte)

- transport buiten groot Brugge (€0,80 per km)

- Indien u tafels, linnen, stoelen, glazen, linnen servet wenst, kunt u dit huren bij ons indien u drank bij ons afneemt hebben wij standaard glazen inbegrepen.
- Hoge receptie tafel met hoes, en vers bloemstuk: €30,00 per tafel.

Vraag uw vrijblijvende offerte aan of kom even langs om uw feest te bespreken.