



HOEVE  
1827

# BARBECUE | CLASSIC GRILL

## Barbecue classic grill

Onze classic-grill barbecue is waarschijnlijk de meest traditionele manier van barbecueën die je kent! Op een houtskool (lift) grill worden de verschillende vlees- en vissoorten gegrild door de gasten zelf.

De diverse menusamenstellingen bieden voor elk wat wils en het gebruik van een barbecue is onbeperkt, dus altijd voldoende! Naast de classic grill hebben we ook onze Smokin'BBQ, Ofyr en geweldige BBQ-workshops

## Saladebuffet

De barbecues verschillen in assortiment vlees en vis van elkaar, maar ze worden allemaal gepresenteerd samen met een uitgebreid salade- en bijlagenbuffet

Onderaan de pagina vind je ook een aantal uitbreidingen om het barbecuefeest nog meer uit te breiden



## Het saladebuffet inbegrepen bij al onze CLASSIC GRILL barbecues:

- Brood, kruidenboter en aioli
- Ambachtelijke rundvleessalade
- Aardappelsalade, spekjes, bieslook en lente-ui
- Columbussalade
- Kip-mango salade
- Barbecuesalade
- Pastasalade
- Fruitsalade
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus
- Kerriesaus
- Barbecuesaus
- Satésaus
- Frietjes (bij catering in overleg)





HOEVE  
1827

# BARBECUE | CLASSIC GRILL

## ASSORTIMENT VLEES / VIS

Voor onze classic grill barbecue hebben een aantal pakketten samengesteld, maar natuurlijk zijn jouw wensen ook welkom! Dus laat die horen

Prijzen zijn per aantal variërend en ter indicatie hieronder genoemd. *Voor barbecue op locatie (catering) is dit excl. eventuele kosten voor transport en opbouw*

We gaan voor een barbecue uit van 5 stuks vlees per persoon. Bij alle samenstellingen zijn wel meer soorten vlees/vis opgenomen.

## OP WIJZE 'HOEVE 1827'

- Saladebuffet barbecue (zie pagina 1)
- Hamburger
- Shaslick met o.a. bacon paprika en ui
- Visspiesje
- Saté kipdij
- Verwennerij-ribs... de lekkerste spareribs!
- Gemarineerd speklapje

*prijs pp*            20/50   | 24.20  
*prijs pp*            51/80   | 23.50  
*prijs pp*            81/100 | 21.60  
*100+ op aanvraag*

## BASIC

- Saladebuffet barbecue (zie pagina 1)
- Hamburger (hoh)
- Barbecue grillsaucijzen
- Gemarineerd filetlapje
- Gemarineerd kipfiletje
- Bourgondisch speklapje

*prijs pp*            20/50   | 21.75  
*prijs pp*            51/80   | 21.25  
*prijs pp*            81/100 | 20.50  
*100+ op aanvraag*

## MEATLOVERS

- Saladebuffet barbecue (zie pagina 1)
- Steak biefstuk spiesje
- Gemarineerde kipsate
- Verwennerij-ribs... de lekkerste spareribs!
- Black angus burger
- Gemarineerd speklapje
- Shaslick met o.a. bacon paprika en ui
- Gemarineerde Kipfilet

*prijs pp*            20/50   | 26.95  
*prijs pp*            51/80   | 25.25  
*prijs pp*            81/100 | 23.95  
*100+ op aanvraag*



**HOEVE**  
**1827**

# BARBECUE | CLASSIC GRILL

## DE LUXE

- Saladebuffet barbecue (zie pagina 1)
- Steak biefstuk spiesje
- Gemarineerde kipsate
- Verwennerij-ribs... de lekkerste spareribs!
- Black angus burger
- Visspiesje
- Spies van gemarineerde Black tiger garnalen
- Kipfilet omwikkeld met parmaham

*prijs pp*            20/50 | 28.95

*prijs pp*            51/80 | 27.50

*prijs pp*            81/100 | 26.25

*100+ op aa*

*nvraag*

## TOP OF THE GRILL

- Saladebuffet barbecue (zie pagina 1)
- Spiesjes van ossenhaas
- Gamba's
- Zalmfilet
- Papillot van kabeljauw
- Gemarineerde lamsrack
- Varkenshaasmedaillon
- Kipfilet parmaham
- Saté varkenshaas

*prijs pp*            20/50 | 29.95

*prijs pp*            51/80 | 27.95

*prijs pp*            81/100 | 26.95

*100+ op aanvraag*

## UITBREIDINGEN

*Prijzen voor uitbreidingen zijn per persoon*

Aardappelgratin 1.35

Gepofte aardappel, 1.85  
gevuld met spekjes en gegratineerd met kaas

Gambaspies p.st 3.50  
spiesje van 4 grote black-tiger garnalen

IJscowagen 4.85  
roomijs, slagroom, diverse siropen, hoorntjes en  
bekers (onbeperkt gebruik)

Handijsje 2.95  
Variété van Cornetto, Magnum, Sundaes caramel

## ALLE GEMAK

*Alle classic grill barbecues zijn te reserveren vanaf 20 personen. Bakken doen de gasten zelf, onder het genot van een drankje. Vanaf 50 personen doen wij dat voor de goede gang van zaken.*

## DRANK

Bij de barbecue ook een drankpakket all-inclusief, dat kan zowel op onze locatie als op catering. Bij onze hoeve hebben we diverse arrangementen van 2 tot 5 uur.