



OFYR-BBQ-CONCEPT

SMAAK, VUUR & BELEVING

Met ons OFYR BBQ-arrangement til je buiten koken naar een hoger niveau.

De stijlvolle, houtgestookte grill is een eyecatcher op elk evenement en ideaal voor verfijnde gerechten met topkwaliteit ingrediënten.

De ronde bakplaat maakt het koken een interactieve ervaring, terwijl je samen met gasten geniet van heerlijke, ambachtelijk bereide specialiteiten.

Beleef een smaakexplosie met een perfecte mix van sfeer en smaak!



Beleef de ultieme smaakervaring met onze OFYR BBQ!



Geniet van de magische sfeer rondom het brandende vuur van de OFYR BBQ!



Laat je onderdompelen in de beleving van buiten koken met de OFYR BBQ!



ONZE ARRANGEMENTEN

vanaf 20 personen
12% BTW & bediening inbegrepen

SUGGESTIE-MENU

€ 50,00/PP

Menu zelf samen te stellen:

Hapjes (2 soorten te kiezen)

- Tonijn tataki lolly sesam
- Gegrilde zalm nacho Pico de Gallo
- Taco met chipotle scampie
- Picanha met chimichurrie
- Smokey Pig Shots
- Bruchetta burrata, perzik, pesto, sgambato ham

Hoofdgerechten (3 soorten vlees en 1 soort vis te kiezen)

- Pluma Iberico
- Cote à L'os witblauw
- Lamskroontje Ratatouille
- Kip Nduja met verse pesto
- Porkchops van Lomo Iberico
- Aubrac Ribeye
- Big Beef Stick Salsa Verde
- Eendeborstfilet
- Italiaans varkenshaasje
- Gemarineerde zalm op cederhout
- Zeebaarsfilet salsa-groentjes
- Roodbaarsfilet paprika-tomatensalsa
- Gegrilde gamba's

Groenten (3 soorten te kiezen)

- Gegrilde portobello's met roomkaas
- Groene asperges met knoflookolie
- Gegrilde auberginne met yoghurt dressing en granaatappelpit
- Gegrilde Coeur de Boeuf tomaat burrata basilicum en pesto
- Bloemkoolsteak met chimichurrie
- Gegrild witloof
- Kastanjechampignons op spies
- Gegrilde Zuiderse groentjes

Sides (2 soorten te kiezen)

- Krielaardappeltjes met rozemarijn
- Zoete aardappeltjes
- Aardappelgratintaartjes
- Pofaardappel met kruidenboter

DESSERT (1 soort te kiezen)

- Gegrilde ananas met vanille-ijs, sabayonne, bosbesjes en crumble
- Kort gemarineerde aardbeien, basilicum met vanille-ijs en suikerwafelcrunch
- Gegrilde perzik met mokkaijs en pecan crumble

Voor de vergoeding van het hout, de houtskool, stand, aankleding & voorbereidingen vragen wij een variable opstart kost van €150-€250€.
Dit is afhankelijk van het aantal personen en de duur van de OFYR-BBQ.

WALKING DINNER

€ 55,00/PP

Onze Q-FYR Walking Dinner formule zijn de ideale gelegenheid om onze vele lekkernijen op een toffe manier te beleven.

Hier bestaat de mogelijkheid om alles 'onehand' in mooie kommetjes te kunnen degusteren.

Wij hebben voor jullie een voorbeeldmenu geselecteerd met 8 gerechtjes van Butchers Bites tot het dessertje verrassend gebracht op onze OFYR-BBQ.

Aanpassingen zijn steeds mogelijk naar smaak en wens.
Wij maken jullie dan een offerte op maat.

- Bruchetta met burrata, trostomaatjes, basilicum
- Zalm gegrild met Nacho's Pico de Gallo
- Pasta met Spicy Chicken Poseidon
- Mosseltjes met venkel en Ricard
- Tagliata van Dry Aged Aubrac Ribeye
- Q-fyr Black Angus burgertje
- Zeebaarsfilet Smokey Tortilla, Chimichurri
- Gegrilde ananas met vanille-ijs, sabayonne, bosbesjes en crumble

Voor de vergoeding van het hout, de houtskool, stand, aankleding & voorbereidingen vragen wij een variable opstart kost van €150-€250€.
Dit is afhankelijk van het aantal personen en de duur van de OFYR-BBQ.

