



BBQ Formules

Hartelijke dank voor uw interesse in Jürgen Kookt.
Jong en dynamisch, open voor leuke en toffe uitdagingen. Dit is wie we zijn!

Hieronder vindt u enkele punten en gegevens die van belang kunnen zijn om uw evenement/afhaling te doen slagen.

Afhaal

- Wij voorzien alles serveerklaar.
- Bijhorend vlees/vis is bak klaar en/of gemarineerd.
- Materiaal mag vuil terugkomen (mits afgesproken) €1,00 suppl pp

Ter plaatse

- Wij voorzien alles serveerklaar.
- Kok ter plaatse €30,00/h
- Bediening ter plaatse €35,00/h per kelner
- Alles wordt vuil terug meegenomen
- Alle materiaal wordt door ons voorzien: BBQ, borden, bestek,...

Elke Formule kan aangepast worden naar specifiekere wensen of vooropgestelde prijsbepaling.

Contacteer vrijblijvend voor verdere vragen.



BBQ Formules

Classic BBQ

Stel zelf uw menu samen

Aperitief

€8,50

Bordjes en potjes bij de start op de receptietafels

Een uitgebreid tapas assortiment bestaande uit verschillende kazen, charcuterie, grabs en dips.

Olijven, gemarineerde kerstomaatjes, ...

Variatie aan focaccia, croissantbroodjes, ...

Gevuld schaalpje met ijsberg, mango en tandoori

Pittig gekruid scampi spiesje (3 stuks)

Voorgerecht

€11,50

Papilote van zalm

groene asperge en schaaldierenjus

Papilote van kabeljauw

Tuinbonen, limoenbotersaus, groene kruiden

Papilote van zeebaars

Spinazie, botersaus met tuinkruiden

Papilote scampi "Spaans"

Chorizo, tricolor kerstomaat, botersaus met tomaat



BBQ Formules

Hoofdgerecht

€22,50 – 24,50

Keuze uit 2 soorten vlees:

Varkenshaasje
Gemarineerde steak

Varkenshaasje
Runds entre côte

Traag gegaarde kalfsrug
Gemarineerde kipfilet

+ warme krielaardappeltjes met kruidenboter

Inbegrepen

Salade mixte
Kerstomaatjes met basilicum
Komkommer met sinaas
Wortelen
Bloemkool en broccoli
Groene boontjes met rode paprika

Alle groentjes worden rijkelijk afgewerkt met vers seizoensfruit

Aardappelsalade
Pastasalade

Mayonaise
Cocktailsaus

Provençalse saus of béarnaisesaus
Jus natuur

2 broodjes pp + Boter



BBQ Formules

BBQ walking diner

€49,50

Een heerlijke uitgebreide walking diner op de BBQ

Grabs en dips

Bordjes en potjes bij de start op de receptietafels

Een uitgebreid tapas assortiment bestaande uit verschillende kazen, charcuterie, grabs en dips.

Olijven, gemarineerde kerstomaatjes, ...

Variatie aan Focaccia, croissantbroodjes, ...

Degustatie

Salsa van mango en basilicum, zoet zuur van mango en sjalot
gegrilde verse zalm

Walking gerechten

Zuiderse bruchetta, chutney van kerstomaat, zoete puntpaprika,
gegrilde sardine, rucola

Couscous met groene appel en munt, yoghurt dressing
gemarineerd kipspiesje

Papilotte scampi "Spaans"

Chorizo, tricolor kerstomaat, botersaus met tomaat

Spiesje van gegrilde aardappel en Breydelspek,
Gelakt buikspek "Hoisin"

3 kleine zoetigheden

Kleine sweet bites

Vanillekrokant met mousse van Framboos en pistache
Bretoens chocolade zanddeeg met crème van Biscoff
Huisbereide brownie

Deze gerechtjes worden geserveerd, combinatie oven en BBQ.
Alles wordt gepresenteerd op degustatiebordjes.

Deze Formule kan ook in afhaal geleverd worden. Ales gerechten zijn serveerklar.
Enkel de BBQ bereidingen dienen nog gebakken te worden.



BBQ Formules

Dessert

Klassiek dessertbuffet

€16,50

Een uitgebreid buffet van mousses, vers fruit en gebak

Chocolademousse bruin
Chocolademousse wit
Rijstpap met bruine suiker
Vruchtenmousse
Miserable
Confituurgebakjes
Éclairs
Brownie
1 mini cupcakes pp
Vanille ijs

Warme chocoladesaus met versneden stukken fruit volgens seizoen

Fruitig dessertbuffet

€16,50

Een uitgebreid buffet van mousses, vers fruit en gebak

Chocolademousse bruin
Chocolademousse wit
Aardbei tartaar met gezoete roomkaas
Frambozenmousse
Rolbiscuit met gebakken appeltjes en Calvados
Éclairs
Zandtaartje met crème van citroen en gebrande merengue
1 mini cupcakes met botercrème van braambes
Vanille ijs

Verse fruitsalade met zoete muntvinaigrette

Alles wordt voorzien op 1 stuk per persoon.
Het buffet wordt gepresenteerd op verschillende materialen (houten schijven, rechthoeken, bokalen, étagères, ...)



BBQ Formules

Sweet bites buffet €12,00

Een take away buffet van kleine zoete bites

Chocoladegebakje met chocolademousse bruin
Huisgebakken brownie
Rolbiscuit met nutella en sinaasappel
Mini eclairs
Zandtaartje met crème van citroen en gebrande merengue
1 mini cupcakes met botercrème van brâambes
Mini Fruit spiesjes

Dessertbord €12,50

*Een uitgebreid dessertbord per persoon met variatie aan zoetigheden.
Variatie aan Fruit – chocolade – gebak.*

3 kleine zoetigheden €4,50

Kleine sweet bites

Vanillekrokant met mousse van Framboos en pistache
Bretoens chocolade zanddeeg met crème van Biscoff
Huisbereide brownie