

BBQ'S BOCADERO 2018-2019

SALADE-BAR BIJ ONZE BBQ'S - minstens 8 salades (volgens seizoen en marktaanbod)

Aardappelsalade van de chef/ Green Currysallade met ananas/ Thaise Rijstsalade/ Raapsteelsalade/ Grote zomersalade met bloemkool/ Komkommer & dillesalade/ Groene seldersalade/ Koreaanse glasnoedelsalade/ Arabische bulgursalade met kikkererwten en granaatappel

Cocktail/ Tartaar/ BBQ/ Curry / Mayonaise en Ketchup

BBQ CLASSIC

32.50 €/pp. excl. 12% BTW (100p)

30.00 €/pp. excl. 12% BTW (200p)

Gegrilde « Catch of The Day » met kruidensalsa

BBQ Worst - Pittig gemarineerde Kalkoensaté - Entrecôte « **Holstein** » - Black Aberdeen Burger - Aziatische ribbetjes met Chilisausje

Rozemarijnaardappels, *'Beurre de Paris'*, brood, boter
Dressing *"Aceto Balsamico"*
Provençaalse saus

GRIGLIATE ALL ITALIANA

36.00 €/pp. excl. 12% BTW (100p)

33.50 €/pp. excl. 12% BTW (200p)

Gamberoni/ Limone/ Rosmarino
Zeebaarsfilet/ Gremolata/ Puntpaprika

Piëmontees Rund/ Vallé de Chianina/ Olijfolie/ Biocitroen
Venkelworst/ Gegrild/ Krokante venkelsalade

Italian Burger/ Mozzarella di Buffala/ Pomodoro grigliata
Saltimbocca Milanese/ Salieboter

Gegrilde rozemarijnaardappels

Burrata/ gegrilde groenten/ Koningskruid
Saveur d'Antan Tomaten *"Calabrese"*
Gemarineerde artisjokken met rucola
Pasta Orecchietti pesto verde *"Genova"*



BIG & FAST / LOW & SLOW

45.50 €/pp. excl. 12% BTW (100p)

43.00 €/pp. excl. 12% BTW (200p)

LOW & SLOW

Hot Smoked Salmon
Pulled Lamb/ Ciabatta/ Coleslaw
Duroc Ribbetjes/ Slowly cooked

BIG

Entrecôte « Holstein »/ Pepersaus
Dry Aged Duroc varken « Koteletten »/ Blackwell
1/2 Gegrilde Parelhoen/ Jack Daniels / Limoen

Jacked Potatoes/ Kruidenboter
Varia aan brood/ Sausjes/ Beurre de Paris



STREEKBBQ BOCADERO

44.00 €/pp. excl. 12% BTW (100p)
41.50 €/pp. excl. 12% BTW (200p)

Zeeuwse mosselen/ Platte peterselie/ Knoflook/ Witte wijn
Kabeljauwhaasje/ Breydelspek/ Sauce Vierge
Entrecôte Belgisch Witblauw/ Pepersaus & Béarnaise
Antwerpse kruidenworsten
Suprême van parelhoen & **"Trappist"**
Traag gegaard buikspek/ 7-Spices
Rozemarijn aardappels
Tiententensaus uit Gent, kruidenmayo met inlandse kruiden, sauzen
Boerengrof brood, desembrood, bomma's wittebrood

WALKING BBQ BOCADERO

48.00 €/pp. excl. 12% BTW (100p)
45.50 €/pp. excl. 12% BTW (200p)

Elk gerechtje wordt met zijn garnituren op een aangepast bordje geserveerd aan het buffet of rondgedragen

Gegrilde zeebaars/ Parelcouscous/ Courgette/ Ras-El-Hanout
Vongole Schelpjes/ Linguine Pasta/ Tuinkruiden/ Tomaat
Gelakte gamba's/ Aioli/ Aziatische komkommerspaghetti
Faux Filet van dry-aged **"Holstein"**/ Choronsaus/ Salade Verte
Duke of Berkshire Rug/ Thym en honing / Gegrilde groenten
Lamsschouder/ Gremolata/ Ratatouille
Voor de vegetariërs voorzien we brochettes met Tzay
Sausjes, brood, **"Beurre de Paris"** en boter

BBQ-DESSERTEN AAN 9.50€/pp. excl. 12% BTW

Pêche Melba (en papillotte op de BBQ gegaard met cointreau, ijsroom en slagroom)
Gegrilde ananas met rooibosthee, ijsroom en munt
Verse aarbeien met mascarpone, aceto balsamico en munt



ALTERNATIEVE BBQ DISHES (prijzen & aanpassingen op aanvraag)

VEGIE

Portobello met kruidenkaas/ Gegrilde aubergines met geitenkaas/ Gegrilde Halloumi met avocadosalsa/ Gegrilde groenten/
Papillote van groenten/ Jackes potatoes met burrata

VIS

Kreeft met Beurre de Paris/ Cassoulet van kreeft Thermidor/ Oesters Gin Mare Scampispiesjes **"Peri-Peri"**/ Op het vel gebakken
zalmfilet/ Papillotte van Noordzeevis met witte wijn en ruinkruiden/ Mosselen op Provençalse wijze/ Dorade gevuld met tuinkrui-
den/ Op het vel gebakken zeebaars met venkel/ Gegrilde zeewolf Hollandaise

VLEES

Secreto/Savourette van varken/ Gemarineerde brochettes van kip met ananas/ Traag gegaarde Picanha met kruidenrub/ Japans spek
met gember en honing/ Varkensfilet tex-Mex/ Cote à l'Os met warme saus/ Eendenborst gelakt/Buideltje van kip met kruidenkaas &
Breydelspek/ Jack Daniel JerkChicken/ Gemarineerde Ribben & Chilirub/ Gevulde kwarteltjes met champignons en cognac/
Lamskroon met rozemarijn

BOCADERO
Desserts, lunch & food

Bocadero Events- Joery Leysen - 0491/430.388- events@bocadero.be -
www.bocadero.be Saillart Catering- Tel. 03/829.14.55 - ben@saillart.com -
www.saillart.com


SAILLART