

# De eiland-barbecue

**4 soorten vlees of vis naar keuze**

**2 salades naar keuze**

**3 sauzen**

**Bourgondische molenbroden**

**Tapenade van zongedroogde tomaten**

**Kruidenboter van gezouten**

**boerenboter**



## Vlees

Verse worst van Brandt & Levie worstmakers uit Amsterdam

Baambrugs spek met indian curry marinade

Kipdij satéspies met ketjap marinade (2 p.p.)

Boerderijkip dijfilet gemarineerd met geitenyoghurt en tandoori

Runderhamburger van Black Angus en Simmentaler van boerderij Lindenhoff

Lamsburger met komijn en abrikozen

Huisgemaakte spareribs bereid met ketjap en chili

Boerderijkip drumstick met piri piri marinade

Pittig gekruide Gasconne biefstukspies

## Vis

Zalmfilet met kreeftensaus, limoen en zwarte peper

Spies van gemarineerde gamba's met kruiden en knoflook

## Vegetarisch

Hamburger van de Vegetarische Slager

Maïskolf met roomboter

Gepofte aardappel in de folie

Provençaalse groentespies

Satespies

## Huisgemaakte salades

Couscoussalade met rozijnen, munt en komkommer

Griekse salade met komkommer, feta, rode ui en oregano

Spinaziesalade, granaatappel, rucola en mosterdvinaigrette

Salade caprese; mini pomodori, buffelmozzarella en huisgemaakte pesto

Salade van krieltjes, augurk, groene kruiden en crème fraîche

Pastasalade met geroosterde paprika, courgette en basilicumpesto

Vers fruitsalade met o.a. Granny Smith, aardbeien, Galia meloen en ananas

Caesar salad met geroosterde kip, broodcroutons en Caesardressing

## Sauzen

Tomatensalsa met munt

Knoflooksaus met platte peterselie

Cocktailsaus met Schotse whisky

Pindasaus met zoete ketjap