

De toppers van Serious Hot Fools

Onderstaande bieden we aan in buffetvorm en hierbij kan iedereen zelf een keuze maken.

Buffet

Locatie kosten	inzet BBQ's en Foodtrailer €200 en inzet Grill masters en bediening €100
Volwassenen	€34,50 voor 4 hoofdgerechten en 2 salades
Tieners (tot 15)	25% korting
Kinderen (tot 8)	50% korting

Onze top 5 die we van harte aanbevelen zijn

1) Tequila Lime Longhaas:

Ons meest aangevraagde gerecht tijdens buffet of BBQ Bapas. Heerlijk gemarineerd in een tequila lime marinade en op het laatst gegrild in de kolen (cavemanstyle).

Beetje limoenzout erop en wat tortilla chips erbij, meer is er niet nodig.

2) Slow Cooked Pulled Pork:

Heerlijk vlees van de nek van een scharrelvarken, ingesmeerd met onze eigen kruidenrub. Afgelakt met huisgemaakte BBQ-saus en op een broodje met coleslaw.

3) Black Angus Hamburger:

De lekkerste hamburger gemaakt van 100% Black Angus rundvlees, geserveerd op een ambachtelijk broodje met cheddar cheese, Romaine sla en Dennis zijn tomatenrelish.

4) Koud gerookte Zalm uit eigen rookkast:

Deze zalm roken we zelf gedurende zo'n 12 uur op beukenhout, na eerst 24 uur in een pekel bad gelegen te hebben. Daarna wordt deze nog 24 uur gedroogd in de koelkast.

We serveren hier een zure room bij en met een ambachtelijk broodje, is het om te smullen.

5) "Een heel varken (*) aan het spit":

Dit is echt mogelijk! Drie dagen voorafgaand aan het evenement krijgt het varken een speciaal kruiden bad voor extra smaak. De dag voor het evenement laten we het varken drogen zodat de huid lekker krokant kan worden. Op de dag zelf grillen we het varken boven hout. Afhankelijk van de grootte van het varken zal dit zo'n 6 tot 12 uur duren. De gastheer of gastvrouw nodigen we uit om als eerste het varken aan te snijden en te proeven. (Dit speciale gerecht kost €5,00 pp extra)

(*) Een heel lam is ook mogelijk.

-----**Buffet a 4 gerechten**-----

Goatcheese with unions: taartjes met geitenkaas en een port-uienchutney

Kip piri piri: Portugese gemarineerde kip op bot met een lekkere pittige marinade. Alsof je je weer waant in een strandtent in Portugal

Cubaanse sandwich; in vruchtensap gemarineerde varkensnek en afgegrild. Op een mooi brood geserveerd met gebakken ham, kaas en zuur. Een echt caribisch foordtruck gerecht

Porchetta: Italië op een focaccia broodje. Gekruid opgerolde varkensbuik op een spies gegrild. Met een frisse salade en een zachte knoflooksaus

Jamaican Jerk Chicken Wrap: kipdij, gekruid op z'n Jamaicaans, op een wrap met frisse ijsbergsla en een mango en perzik chutney

Gegrilde visfilet; Heerlijke filet van zeebaars of schol met een frisse doperwten munt puree

Cantaloupe meets goat: gegrilde Cantaloupe meloen met geitenkaas, rucola en balsamicoglaze

Award winning Spare ribs SHF style: langzaam gegaarde Iberico spareribs in tequila lime marinade.

Met deze spareribs hebben wij in Westriene een eerste plaats behaald en deze tijdens het WK 2022 in Torhout gepresenteerd

SHF Surf en turf: spiesjes met Jalapeño worst en gamba's met Cajun kruiden. Heerlijk met een mierikswortelsaus erbij

Bavette of Picanha: Malse runderbavette of picanha. Hot & fast gegaard op onze grill en alleen gekruid met peper en zout. Geserveerd met een chimichurri saus.

Grilled Vegies: diverse gegrilde groentes en portobello

Grilled Fruit: niet verrassend...gegrild fruit. Wel van het seizoen en zoveel mogelijk uit eigen omgeving. Hiernaast ook veelal gemarineerd in kruiden en likeur.

Shrimps: garnalen in een lekkere knoflookmarinade gegrild op onze Fire plaat

Flamkuchen: mooie dunne Flamkuchen uit de Elzas gemaakt in onze pizza oven op locatie
Keuze uit geitenkaas met honing, paprika met Chorizo of zalm met asperges

Chili Sin Carne: Mexicaanse Vega bonenschotel gemaakt in onze Dutch oven (*optie met vlees is mogelijk*)

Kalfsstoof: heerlijk, in een Dutch oven, langzaam gegaard kalfsvlees met rode wijn en port.

Corn on the cobb: grote maiskolf gegaard in boter en daarna afgegrild met een speciale kruidenboter

-----**Exclusieve specials (€1,00 extra pp)**-----

Yakitori: de specialiteit uit Japan. Kippendij spiesen bestreken met zelf gemaakte Taresaus, gegrild op onze eigen Japanse grill.

Warm gerookte zalm: op locatie op cederhouten planken gerookte zalm.
De zalm heeft een glaze van mosterd en bruine suiker

NB. Er zijn nog veel meer mogelijkheden. Neem contact met ons op voor een persoonlijke noot aan uw buffet

-----**Bijgerechten**-----

Maak een keuze uit onderstaande bijgerechten. Welke 2 zijn uw favoriet?

Coleslaw: Amerikaanse koolsalade.

Green Salad: groene gemengde sla met garnituur en dressing

Greek salad: Griekse tomatensla met rode ui en Feta

Meloensalade: diverse meloensoorten met munt

American Potato salad; frisse aardappelsalade met bleekselderij en zure room.

Altijd aanwezig;

Sauces: ambachtelijke barbecuesausen & knoflooksaus

Bread: diverse verse ambachtelijk gebakken broden door onze vaste bakker uit Stadshagen Rudy

-----**Dessert (€2,00 pp extra)**-----

Elvira's Brownies met crème fraîche en karamelsaus

Broodpudding met banaan en Pecannoten en een whisky karamel saus

In rum gemarineerde **ananas** met een sorbetijs en slagroom

Gegrild suikerbrood en gegrild rozijnenbrood met een whisky roomsaus

Voor de **kids:** marshmallows and cookies

-----**Drank (€21 pp voor 3 uur)**-----

We bieden naast de optie van het buffet ook drinken aan.

Zowel alcoholisch als non-alcoholisch en koffie/thee.

Mogelijkheden zijn:

- mineraalwater met of zonder bubbels
- fris en sap
- bier op fles of tap bij grote groepen
- wijn (standaard wit/rose/rood)
- home made Ice Tea
- koffie en thee (op aanvraag)

Andere wensen vernemen we graag

Glaswerk inclusief