

# BARBECUE PAAL 17

## BEREID OP DE BIG GREEN EGG

*(houtskool gegrild)*

- Kipspies in een chili-limoenmarinade
- Lamsworstje van Texels lamsvlees
- Gambaspies in knoflook
- Beachburger van Texels rundvlees
- Ossenhaasspies in teriyaki marinade

## SALADEBUFFET

- Tonijnsalade
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Huzarensalade
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Pastasalade met zongedroogde tomaat, feta en olijven

## GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

**€ 37,95 per persoon/minimaal 25 personen**

# BARBECUE PAAL 17 & DESSERT

## BEREID OP DE BIG GREEN EGG

*(houtskool gegrild)*

- Kipspies in een chili-limoenmarinade
- Lamsworstje van Texels lamsvlees
- Gambaspies in knoflook
- Beachburger van Texels rundvlees
- Ossenhaasspies in teriyaki marinade

## SALADEBUFFET

- Tonijnsalade
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Huzarensalade
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Pastasalade met zongedroogde tomaat, feta en olijven

## GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

## DESSERTBUFFET

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak en bonbons
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Panna cotta
- Crème brûlée

**€ 48,95 per persoon/minimaal 25 personen**

*\* Bij slecht weer is het helaas niet mogelijk om te barbecuën. De gerechten worden dan in de keuken door onze koks klaargemaakt.*

# VEGAN BARBECUE

---

## BEREID OP DE BIG GREEN EGG (*houtschool gegrild*)

- Kipspiesjes van De Vegetarische Slager
- Gegrilde maiskolf met olijfolie en Mexicaanse kruiden
- Huisgemaakte vegan burger
- Groentenbrochettes met champignons, courgette, kriel, cherrytomaat, paprika etc.
- Gemarineerde gegrilde mini bospeentjes
- Sateh van tempeh

## SALADEBUFFET

- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Couscoussalade met ras el hanout, olijven, sojaboontjes en sinaasappel
- Pastasalade met zongedroogde tomaten en gegrilde paprika
- Little gem met salsa verde en balsamico

## GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met aioli en pesto
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

**€ 35,75 per persoon/minimaal 25 personen**

# PAAL 17 DRIEGANGENMENU

---

## VOORGERECHT

*Hapjesplank: een gevulde plank met brood, dips, charcuterie en warme snacks.*

## HOOFDGERECHT

*Een keuze uit vlees,- vis en vegetarische gerechten.*

*Afhankelijk van de menukaart die op het moment van de reservering wordt gehanteerd.*

## SALADE

*Frisse gemengde salade*

## GARNITUREN

*Verse frites met diverse sauzen*

## DESSERT

*Grand dessert Paal 17*

**€ 46,00 per persoon/minimaal 20 tot maximaal 40 personen**

# WALKING DINNER PAAL 17 DE LUXE

*U stelt vooraf voor het hele gezelschap een menu samen bestaande uit totaal 7 gerechtjes. Voor deze gerechtjes kunt u kiezen uit:*

- Soep van Texelse shiitakes geserveerd met tosti van Texelse orekees
- Gazpacho geserveerd in een klein glaasje
- Bruschetta met Serranoham, tomatenblokjes en Provençaalse kruiden
- Garnalen van Texelse kottervissers met cocktailsaus en little gem
- Oesters geserveerd met mignonette en bieslook
- Avocadosalade met gegrilde kip en groene asperge
- Runderlende langzaam gegaard, getrancheerd, geserveerd met groene asperges en rode wijnsaus
- Ossenhaasspies met pepersaus en zoete aardappel
- Lamskoteletjes
- Kipspies met pindasaus en kroepoek
- Beachburger classic, tomaat, rode ui, augurk, knapperige sla en barbecuesaus
- Italian beachburger met mozzarella, zongedroogde tomaat, knapperige sla en pestomayonaise
- Griekse beachburger met fetakaas, komkommer, knapperige sla en tzatziki
- Texelse lamsbeachburger met belegen Texelse kaas, knapperige sla en portmayonaise
- Blue Stilton beachburger met Blue Stilton kaas, knapperige sla en Blue Stiltonsaus
- Gegrilde gamba's gemarineerd in knoflook en tuinkruidenolie
- Gambaspies gemarineerd in knoflook en tuinkruidenolie
- Kabeljauw op de huid gebakken, geserveerd met groene kruidensaus en gebakken paddestoeltjes

**€ 52,50 per persoon/minimaal 25 tot maximaal 60 personen**

*\* Wij rekenen voor dit uitgebreide diner een minimale tijdsbesteding van 3 uur.*

## **EXTRA TE BESTELLEN, DESSERTBUFFET + € 12,00 PER PERSOON**

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak en bonbons
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Panna cotta
- Crème brûlée