



Mr Grey

Private BBQ

Cateraar: BBQ Events | Caterer: BBQ Events

10 - 20 personen | 10 - 20 persons

Combinaties mogelijk | Combinations possible

BBQ Classic €26 p.p.

Alle gerechten zijn ook Halal te bereiden | All dishes can also be prepared Halal

Saté van kippendijen met pindasaus.

Chicken thigh satay with peanut sauce.

Gegrilde kippendij, pikant gemarineerd.

Grilled chicken thigh, spicy marinated.

Bourgondisch gekruide worst van puur rundvlees.

Burgundian seasoned pure beef sausage.

Beef burger op een sesambol met ijsbergsla, ingelegde rode ui en huisgemaakte burgersaus.

Beef hamurger on a sesame bun with iceberg lettuce, pickled red onion and homemade burger sauce.

On the Side

Vers afgebakken ciabatta brood met huisgemaakte kruidenboter en aïoli.

Freshly baked ciabatta bread with homemade herb butter and aïoli.

Twee verse salades.

Two fresh salads.

Romige knoflooksaus en huisgemaakte BBQ saus.

Creamy garlic sauce and homemade BBQ sauce.

BBQ Populair €30 p.p.

Alle gerechten zijn ook Halal te bereiden | All dishes can also be prepared Halal

Saté van kippendijen met pindasaus.
Chicken thigh satay with peanut sauce.

Gegrilde portobello met chimichurri.
Grilled portobello with chimichurri.

Gegrilde gamba's, pittig gekruid met knoflook en chilli.
Grilled prawns, spicy seasoned with garlic and chilli.

Stevig gekruide runderbiefstuk.
Firmly seasoned beef steak.

Beef burger op een sesambol met ijsbergsla, ingelegde rode ui en huisgemaakte burgersaus.
Beef hamurger on a sesame bun with iceberg lettuce, pickled red onion and homemade burger sauce.

On the Side

Vers afgebakken ciabatta brood met huisgemaakte kruidenboter en aïoli.
Freshly baked ciabatta bread with homemade herb butter and aïoli.

Twee verse salades.
Two fresh salads.

Romige knoflooksaus en huisgemaakte BBQ saus.
Creamy garlic sauce and homemade BBQ sauce.

BBQ Deluxe €34 p.p.

Alle gerechten zijn ook Halal te bereiden | All dishes can also be prepared Halal

Saté van kippendijen met pindasaus.
Chicken thigh satay with peanut sauce.

Gegrilde portobello met chimichurri.
Grilled portobello with chimichurri.

Gegrilde gamba's, pittig gekruid met knoflook en chilli.
Grilled prawns, spicy seasoned with garlic and chilli.

Op de huid gegrilde zalmfilet met frisse marinade van olijfolie, citroen en rozemarijn.
Skin grilled salmon fillet with a fresh marinade of olive oil, lemon and rosemary.

Runderentrecote, puur bereid met grove peper en zeezout.
Beef entrecote, purely prepared with coarse pepper and sea salt.

Beef burger op een sesambol met ijsbergsla, ingelegde rode ui en huisgemaakte burgersaus.
Beef hamurger on a sesame bun with iceberg lettuce, pickled red onion and homemade burger sauce.

On the Side

Vers afgebakken ciabatta brood met huisgemaakte kruidenboter en aïoli.
Freshly baked ciabatta bread with home-made herb butter and aïoli.

Twee verse salades.
Two fresh salads.

Romige knoflooksaus en huisgemaakte BBQ saus.
Creamy garlic sauce and homemade BBQ sauce.

BBQ Vegan €26 p.p.

Saté van seitan met pindasaus.

Seitan satay with peanut sauce.

Gegrilde portobello met chimichurri.

Grilled portobello with chimichurri.

Italiaans gekruide zoete puntpaprika.

Italian spiced sweet pointed pepper.

Gegrilde aubergine met knoflook-olie.

Grilled eggplant with garlic oil.

Burger van seitan & jackfruit op een sesambol met ijsbergsla, ingelegde rode ui en huisgemaakte burgersaus.

Seitan & jackfruit burger on a sesame bun with iceberg lettuce, pickled red onion and homemade burger sauce.

On the Side

Vers afgebakken ciabatta brood met huisgemaakte kruidenboter en aïoli.

Freshly baked Ciabatta bread with home-made herb butter and aïoli.

Twee verse salades

Two fresh salads

Romige knoflooksaus en huisgemaakte BBQ saus.

Creamy garlic sauce and homemade BBQ sauce.

Voor speciale wensen of allergieën kunt u contact met ons opnemen.

For special wishes or allergies, please contact us.

Petit Dessert

€ 7,50 p.p.

Mini tropézienne gevuld met slagroom.

Mini tropézienne filled with whipped cream.

Chocomousse met framboos en munt.

Chocolate mousse with raspberry and mint.

Macarons

2 st. € 3,50 | 3 st. € 5 | 4 st. € 6 p.p.

Selectie van de smaken caramel, chocolade, citroen, framboos, pistache en vanille.

Selection of the flavors caramel, chocolate, lemon, raspberry, pistachio and vanilla.