

FOODBOOK 2018





Beste race liefhebber,

Voor u ligt het foodbook waarin de verschillende mogelijkheden en arrangementen worden toegelicht. Speciaal voor uw vergaderingen, sportieve events en andere bijeenkomsten hebben wij met zorg nagedacht en verschillende arrangementen samengesteld. Deze arrangementen bestaan uit uitsluitend kwaliteitsproducten en bij voorkeur wordt er gewerkt met lokale, duurzame producten.

Banqueting verzoeken kunnen via het volgende e-mailadres aangevraagd worden via:
hospitality@circuitzandvoort.nl

Deze verzoeken dienen 5 werkdagen van tevoren te worden besteld. Voor uitzonderingen, kunt u altijd contact met ons opnemen en kunnen wij kijken wat de mogelijkheden zijn. Daarnaast geldt voor elke bestelling een minimumafname van 10 personen, met uitzondering van de buffetten waarvoor een minimumafname geldt van 15 personen.

Voor alle activiteiten met betrekking tot speciale wensen of grote partijen, waarin het foodbook niet voorziet, adviseren wij u deze ruim van tevoren te bespreken. Wij stellen na overleg graag een offerte op maat voor u op.

Met gastvrije groet,

Marjolijn van Wijk
General Manager CZ Hospitality

E-mail: marjolijn@circuitzandvoort.nl
Tel: 06-15137196

Milou Sern
Sales medewerker CZ Hospitality

E-mail: hospitality@circuitzandvoort.nl
Tel: 06-25731911

Inhoud

koffiemomenten & Vergaderarrangementen	5
Ontbijtsuggesties	5
Breaks	7
Lunchsuggesties	9
Uitbreidingen Lunch	10
Uitbreidingen Dranken	10
Lunchpakketten	11
Borrelen & Arrangementen.....	13
Dinerbuffetten	15
Kindersuggesties	188
Dessertbuffetten	20
Walking Dinners & Sit Down Dinners	20
Crewmaaltijden.....	20
De Pitboxen	222
Dranken In De Pitboxen	244

KOFFIEMOMENTEN & VERGADERARRANGEMENTEN

ONDERSTUUR

Gedurende n dagdeel (maximaal 4 uur) serveren wij:	€ 11,00
✓ Onbeperkt Buscaglione koffie en thee	
✓ Mason Jar met infused water; schijfjes citroen en geplukte munt	
✓ Assortiment roomboterkoekjes	
✓ Wilhelmina peperpunt	

OVERSTUUR

Gedurende n dagdeel (maximaal 4 uur) serveren wij:	€ 14,50
✓ Onbeperkt Buscaglione koffie en thee	
✓ Mason Jar met Infused water; schijfjes citroen en geplukte munt	
✓ Diverse frisdranken	
✓ Huisgemaakte powerballs; gedroogde dadels, rozijnen, gedroogde cranberries, pistachekruim en honing, gerold in kokosnippers	
✓ Wilhelmina peperpunt	

OVERSTUUR 2.0

	€ 14,50
✓ Onbeperkt Buscaglione koffie en thee	
✓ Mason Jar met Infused water; schijfjes citroen en geplukte munt	
✓ Diverse frisdranken	
✓ Huisgemaakte brownies of boterkoek	
✓ Wilhelminapepermunt	

ONTBIJTSUGGESTIES

Los te bestellen

✓ 2 vers afgebakken croissants met jam en roomboter	€ 5,00
✓ Boerenyoghurt met muesli van Molen de Zandhaas te Santpoort	€ 4,50
✓ Bagel met bieslook, roomkaas en gerookte zalm	€ 8,45
✓ Bagel met tomatenroomkaas en pasham	€ 8,45

Warme dranken op nacalculatie;

✓ Buscaglione koffie	€ 2,60
✓ Thee (div. smaken)	€ 2,35
✓ Verse muntthee	€ 3,10

Indien het ontvangst in Bernie's Bar & Kitchen plaatsvindt, kunnen wij alle speciale koffies verzorgen.



BREAKS

PITSTOP € 7,50

Bestaande uit:

- ✓ Buscaglione koffie
- ✓ Thee
- ✓ Infused water; schijfjes citroen en geplukte munt
- ✓ Huisgemaakte brownies

Uitgaande van 2 kopjes p.p. Indien er meer wordt afgenomen, brengen wij de dranken in rekening o.b.v. nacalculatie.

PITSTRAAT € 9,75

Bestaande uit:

- ✓ Buscaglione koffie
- ✓ Thee
- ✓ Diverse frisdranken
- ✓ Infused water; schijfjes citroen en geplukte munt
- ✓ Brabants worstenbroodje

Uitgaande van 2 drankjes naar keuze p.p. Indien er meer wordt afgenomen, brengen wij de dranken in rekening o.b.v. nacalculatie.

OPTIONEEL:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| ✓ Croissant | € 2,50 |
| ✓ Handfruit los | € 1,25 |
| ✓ Huisgemaakte brownie | € 2,50 |
| ✓ Vers afgebakken boterkoek | € 2,00 |
| ✓ Diverse soorten candybars | € 1,50 |
| ✓ Tony Choclonely | € 2,50 |
| ✓ Seizoenssmoothie | € 3,50 |
| ✓ Saucijzenbroodje | € 2,75 |
| ✓ Kaasbroodje | € 2,75 |
| ✓ Brabants worstenbroodje | € 2,75 |
| ✓ Van Dobben Ragoutbroodje | € 2,75 |
| ✓ Cadet met Van Dobben kroket | € 3,50 |



LUNCHSUGGESTIES

PITLANE LUNCH € 13,50

- ✓ Diverse, ambachtelijke, zachte bollen geserveerd met:
- ✓ Huisgemaakte grove eiersalade, tuinkers, gesneden radijs en cherrytomaat
- ✓ Gegrilde kalkoenfilet met gebakken bacon, tomatensalade en mosterdcrème
- ✓ Boeren belegen kaas met harissa mayonaise en mesclun
- ✓ Ossenworst met truffelmayonaise

Uitgaande van 3 broodjes per persoon

*Tevens verkrijgbaar op luxe afgebakken pistolets, meerprijs p.p. € 1,50

SANDWICH & GOURMET LUNCH € 16,75

- ✓ Zachte sandwich met gerookte zalm, crème fraîche met mierikswortel
- ✓ Zachte sandwich met boeren beenham met honing-mosterdmayonaise en komkommerlint
- ✓ Zachte sandwich Caprese met gemarineerde mozzarella, verse pesto en tomaat
- ✓ Luxe gourmetbolletje met uitgebakken bacon, kalkoenfilet, tomaat, sla en mayonaise
- ✓ Luxe gourmetbolletje met huisgemaakte tonijnsalade, zilveruitjes en kappertjes
- ✓ Luxe gourmetbolletje met romige Eiermayonaise en verse bieslook

Uitgaande van 4 bolletjes / halve sandwiches per persoon

CRUST & CRUMBLE LUNCH € 19,25

- ✓ Turkse pide caprese met gemarineerde mozzarella, tomaat en verse pesto
- ✓ Ciabatta met romige cream cheese, gemarineerde rucola en bieslook
- ✓ Turkse pide met pittige huisgemaakte eiersalade en Hollandse veldsla
- ✓ Ciabatta met coppa di parma en basilicummayonaise
- ✓ Focaccia met makreel, groene sla en citruscrème
- ✓ Witte cadet met Van Dobben rundvleeskroket

Uitgaande van 3 punten en 1 broodje kroket per persoon

HOLLANDSE GLORIE € 19,25

- ✓ Zacht mini bolletje met pepermakreelsalade en kropsla
- ✓ Zacht mini bolletje met Hollandse Nieuwe en gesnipperde uitjes
- ✓ Zacht mini bolletjes met ossenworst en Kesbeke zuur
- ✓ Mini tomatensandwich met Old Amsterdam kaas en tuinkers
- ✓ Mini roggesandwich met Hollandse geitenkaas en appelstroop
- ✓ Mini witte sandwich met tomatencrème en gerookte kalkoen
- ✓ Brabants worstenbroodje

Uitgaande van 4 bolletjes en een warm item per persoon

UITBREIDINGEN LUNCH

Op aanvraag kunnen wij de lunch uitbreiden met de volgende opties:

✓ Handfruit los	€ 1,25
✓ Fruitsalade van seizoensfruit	€ 3,85
✓ Broodje hotdog met mosterdmayonaise	€ 3,50
✓ Cadet met van Dobben rundvleeskroket en mosterd	€ 3,50
✓ Cadet met van Dobben kaassouffl	€ 3,50
✓ Warme snack los (kroket/frikadel/ kaassouffl)	€ 2,75
✓ Kop soep van de dag	€ 4,00
✓ Pok bowl Caesar salade	€ 4,00
✓ Mini hamburger met augurk, tomaat en BBQ-saus	€ 3,00
✓ Mini cheeseburger met bacon en cheddar	€ 3,00
✓ Saucijzenbroodje	€ 2,75
✓ Brabants worstenbroodje	€ 2,75
✓ Van Dobben Ragoutbroodje	€ 2,75
✓ Cadet* met jong belegen kaas en garnituren	€ 3,75
✓ Cadet* met boerenland ham en garnituren	€ 3,75
✓ Cadet* met kipfilet en garnituren	€ 3,75

*Tevens verkrijgbaar op een luxe, afgebakken pistolets wit/ bruin, meerprijs € 0,50

UITBREIDINGEN DRANKEN

Indien gewenst kunnen wij de lunch uitbreiden met:

✓ Kan Buscaglione koffie of thee (1,5 liter)	€ 12,50
✓ Melkfles (1 liter) gevuld met:	
✓ Halfvolle melk	€ 9,00
✓ Jus d'orange	€ 13,50
✓ Versgeperste jus d'orange	€ 18,00

LUNCHPAKKETTEN

LUNCHPAKKET BASIS	€ 9,50
✓ Cadet belegd met jong, belegen kaas, gegarneerd met sla en komkommer	
✓ Cadet belegd met boerenland ham, gegarneerd met sla en komkommer	
✓ 1 Krentenbol, besmeerd met boter	
✓ Candybar	
✓ Schoolbeker (0,25l) halfvolle melk	
✓ Servetten	
LUNCHPAKKET UITGEBREID	€ 12,00
✓ Cadet belegd met jong, belegen kaas, gegarneerd met sla en komkommer	
✓ Cadet belegd met boerenland ham, gegarneerd met sla en komkommer	
✓ 1 Krentenbol, besmeerd met boter	
✓ 1 Yoghurtje	
✓ 1 Candybar	
✓ 1 Stuk handfruit	
✓ Flesje 0,25l Jus d'orange	
✓ Servetten	
LUNCHPAKKET LUXE	€ 14,50
✓ Afgebakken pistolet (wit of bruin) met huisgemaakte eiersalade	
✓ Afgebakken pistolet (wit of bruin) met huisgemaakte tonijnsalade	
✓ 1 Krentenbol, besmeerd met boter	
✓ Verse fruitsalade (incl. bakje + vorkje)	
✓ 1 Candybar	
✓ Flesje 0,25l Jus d'orange	
✓ Servetten	
MOK MET SOEP	€ 4,00
✓ Huisgemaakte tomatensoep met eigen gedraaide ballen (of vegetarisch)	
✓ Erwtensop met brood en katenspek	



BORRELEN & ARRANGEMENTEN

DRANKEN – LOS OP NACALCULATIE

✓ Glas Heineken Pilsener	€ 2,50
✓ Heineken speciaal biertjes (Corona, Liefmans, Heineken H41, Affligem)*	va. € 2,90
✓ Glas huiswijn (wit en rood)	€ 3,55
✓ Diverse frisdranken	€ 2,45
✓ Jus d'orange	€ 2,45
✓ Glas mineraalwater bruisend of plat	€ 2,35
Uitkoop Hollands drankassortiment n uur	€ 9,00
Uitkoop non alcoholisch n uur	€ 7,00

*Deze dranken behoren niet tot het Hollandse drankassortiment

BRONS € 12,00

- ✓ Uitgaande van n uur Hollands drankassortiment bestaande uit:
- ✓ Huiswijn; wit en rood
- ✓ Heineken Pilsener
- ✓ Jus d'orange
- ✓ Diverse frisdranken
- ✓ Mineraalwater bruisend en plat

Bij de borrel serveren wij het volgende tafelgarnituur:

- ✓ Krokante kaasstengels
- ✓ Gemarineerde olijven
- ✓ Gebrande noten

ZILVER € 15,75

Uitgaande van n uur Hollands drankassortiment bestaande uit:

- ✓ Huiswijn; wit en rood
- ✓ Heineken Pilsener
- ✓ Jus d'orange
- ✓ Diverse frisdranken
- ✓ Mineraalwater bruisend en plat

Bij de borrel serveren wij het volgende tafelgarnituur:

- ✓ Brandt & Levi worst
- ✓ Oude brokkelkaas met piccalilly

Daarbij serveren wij ook een bittergarnituur bestaande uit:

- ✓ Ambachtelijke van Dobben kalfsbitterballen
- ✓ Mini frikadellen
- ✓ Mini kaassouffl
- ✓ Kipnuggets
- ✓ Geserveerd met pittige mosterd, chilisaus en romige mayonaise

Uitgaande van 2 koude en 3 warme happen per persoon

GOUD € 19,75

Uitgaande van n uur Hollands drankassortiment bestaande uit:

- ✓ Huiswijn; wit en rood
- ✓ Heineken Pilsener
- ✓ Jus d'orange
- ✓ Diverse frisdranken
- ✓ Mineraalwater bruisend en plat

Bij de borrel serveren wij het volgende tafelgarnituur:

- ✓ Hollandse charcuterie met Pasham ham en Brandt & Levi worst
- ✓ Diverse kaassoorten met appelstroop, kleine augurkjes en Amsterdamse uitjes van Kesbeke

Tevens serveren wij onderstaande warme, maaltijd vervangende happen:

- ✓ Kleine, Indonesische kipsat met pindasaus, zoetzure groente en kroepoek
- ✓ Quiches met een basis van seizoensgroenten
- ✓ Mini hamburgers met augurk, tomaat en BBQ-saus

Uitgaande van 2 koude en 3 warme happen per persoon



DINERBUFFETTEN

THE SAFETY CAR € 29,50

- ✓ Broodje 'All American grilled beefburger' met gebakken uienringen, kaas, sla, tomaat en diverse sauzen
- ✓ Romeinse penne pasta met een romige saus van gerookte zalmsnippers en groene kruiden
- ✓ Gebakken Oosterse eiernoedels met kippendijen gemarineerd in Hoisin saus, wokgroenten met atjar, gebakken uitjes, seroendeng en kroepoek
- ✓ Mexicaanse tacoschelp met pittig gekruid cajun rundergehakt, tomaat, mais, guacamole en tomatensalsa

ITALIA A ZANDVOORT

Koude gerechten € 32,50

- ✓ Farfalle salade met gemarineerde rivierkreeftjes, basilicum en zwart zeezout
- ✓ "Panzanella" - originele Italiaanse broodsalade met basilicum en tomaat
- ✓ Gemarineerde olijven en artisjokkenharten geserveerd met Italiaans landbrood en diverse tapenades

Salades

- ✓ Picolini met cherrytomaat en basilicumolie
- ✓ Siciliaanse pikante kip en gedroogde vijgen

Warme gerechten

- ✓ "Pollo pino" - gegrilde Noord-Italiaanse hoender met sinaasappeljus, tabasco en knoflook
- ✓ Toscaanse vispallet met groene schelpen, scampi en een beurre blanc van Marsala
- ✓ Pica aardappels met gebakken pancetta
- ✓ Gegrilde courgette en aubergine met rucolapesto en Italiaanse kruiden

Dessert

- ✓ Parfait van vanillemaascarpone met een topping van rood fruit en cantuccini crumble

SEPANG € 32,50

- ✓ Nasi Puthi - witte rijst
- ✓ Noodle Goreng - gebakken eiernoodles met Oosterse groenten en omeletreepjes
- ✓ Daging Rudjak - authentieke runderstoof in pittige Lomboksaus met kokosmelk
- ✓ Sambal Goreng Telor Kuning - hardgekookte en gefrituurde eieren in pikante kerriesaus
- ✓ Sambal Goreng Boncis - sperzieboontjes in een vlammeende saus van paprika en sambal
- ✓ Ayam Sat - stukjes gemarineerde kippendij in een Oriëntaalse malakasauss
- ✓ Babi Ketjap - in knoflook en ui gebakken varkensvlees met een zoete en kruidige ketjapsaus
- ✓ Kip Pangang - gebraden kipgehaktballetjes in zoetzure saus

Geserveerd met Atjar Trampoer, seroendeng, gebakken uitjes, sambal en kroepoek

BBQ BUFFET € 27,50

Onze koks bereiden alle gerechten voor en serveren alle grill gerechten vanaf het buffet. Afhankelijk van de locatie en het seizoen kunnen de koks de gerechten direct vanaf de barbecue serveren.

Vleesgerechten

- ✓ Spies van oosters gemarineerde kippendijenfilet
- ✓ In cajunolie en knoflook gemarineerde gamba spies
- ✓ Vers gegrilde runderhamburger
- ✓ BBQ worst gemarineerd in koriander en rode peper

Salades

- ✓ Huisgemaakte koolsla met ananas en tabasco
- ✓ Traditionele pastasalade met gebakken spekjes en krokante uitjes
- ✓ Tiroler aardappelsalade met crème fraîche en bosui

Garnituren

- ✓ Vers gebakken brood
- ✓ Room- en Kruidenboter

Huisgemaakte sauzen

- ✓ Indonesische saté saus
- ✓ Knoflooksaus
- ✓ Cocktailsaus

Uitgaande van gemiddeld 3 vleesitems per persoon

Onze koks bereiden alle gerechten voor en serveren alle grill gerechten vanaf het buffet. Afhankelijk van de locatie en het seizoen kunnen de koks de gerechten direct vanaf de barbecue serveren.

Vleesgerechten

- ✓ Geroosterde runder medaillons in cajun melange
- ✓ Lamsrack met five spice kruiden
- ✓ Gemarineerde kip gelakt met honing en tijm

Visgerechten

- ✓ In folie verpakte zalm met een mousse van koriander en limoen
- ✓ Op de huid gebakken witvis met een chutney van rode peper en mango

Onmisbaar in een heerlijke variatie van zomerse smaken zijn onderstaande krokante groenten voor op de BBQ

Groenten

- ✓ Groente spies van in pesto gemarineerde courgette, aubergine, ui en champignons
- ✓ 'Corn on the cob' besmeerd met roomboter en suiker

Voor de frisse bite serveren wij onderstaande gemengde salades:

- ✓ Een frisse aardappelsalade met geroosterd spek, bosui en groene kruiden
- ✓ Krokante salade van witlof, bleekselderij, blokjes mango en krulpeterselie
- ✓ Romige penne salade met jonge prei, zongedroogde tomaatjes, geroosterde en gezouten cashewnoten

De BBQ wordt compleet gemaakt met onderstaande garnituren, toppings en sauzen

- ✓ Ambachtelijk brood met room- en kruidenboter
- ✓ Geroosterde zonnebloem- en pepitapitten, pancetta lardons en huisgemaakte grove chilicroutons
- ✓ Remouladesaus, knoflooksaus en kruidenmayonaise

BEIDE BBQ BUFFETTEN KUNT U UITBREIDEN MET:

- ✓ Maïskolf € 1,75
- ✓ Groenten spies € 2,95
- ✓ Gebakken banaan met chocolade € 3,00
- ✓ Glaasje vers fruitsalade € 3,85

WINTERS STAMPPOTTENBUFFET

€ 25,75

- ✓ Authentieke stamppot van boerenkool met een originele Gelderse rookworst
- ✓ Stamppot van peen en ui met een ouderwetse slagers gehaktbal
- ✓ Zuurkoolstamppot met spekjes, grootmoeders gestoofd rundvlees en jus

Geserveerd met piccalilly, augurkblokken, azijn en grove mosterd

GROOTMOEDERS KEUKEN

€ 29,75

- ✓ Goed gevulde erwtensoep met een puntje roggebrood en katenspek
- ✓ Hollandse kaassalade met woud champignons en uitgebakken spekjes
- ✓ Zuurkoolstamppot met krokant gebakken en gebraden casselerrib
- ✓ Oer Hollandse runderstoof, rode kool met appeltjes en gekookte peterselie krietjes
- ✓ Authentieke boerenkoolstamppot met originele Gelderse rookworst
- ✓ Hutspot met in eigen jus gegaarde klapstuk en mosterdzaad

Geserveerd met piccalilly, augurk, azijn en grove mosterd

KINDERSUGGESTIES

SNACK ATTACK BUFFET

€ 10,25

- ✓ Krokante kipnuggets
- ✓ Witte Cadet met van Dobben kroket
- ✓ Vers afgebakken Franse frietjes
- ✓ Appelmoes
- ✓ Diverse sausjes

Wanneer de kinderen uitgegeten zijn overhandigen wij een lekkere snoepzak

AMERICAN KIDSMENU

€ 12,50

- ✓ Mini broodje hamburger met kaas & bacon
- ✓ Witte Cadet met van Dobben kroket
- ✓ Vers afgebakken Franse frietjes
- ✓ Appelmoes
- ✓ Diverse sausjes

Wanneer de kinderen uitgegeten zijn overhandigen wij een lekkere snoepzak

ITALIAANS KINDERMENU

€ 9,00

- ✓ Pasta met ham, kaas en tomatensaus
- ✓ Handijsje



DESSERTBUFFETTEN

HOLLANDS € 8,75

- ✓ Boerenroomijs met in brandewijn gewekte rozijnen
- ✓ Oer Hollandse bitterkoekjes bavarois met crumble van bitterkoekjes
- ✓ Mini vlaflip gepresenteerd in een glaasje, gedecoreerd met chocoladehagelslag
- ✓ Om-en-om gebakken Fries suikerbrood met een kaneel-suikerdip

Uitgaande van 3 items p.p.

BIOLOGISCH € 10,50

- ✓ Glaasje boerenhangop van yoghurt en vanille met blokjes mueslireep
- ✓ Glaasje Hollands fruit uit het seizoen met een fruitslagroom
- ✓ Glaasje biologisch vanille-ijs van de boerderij met huisgemaakte bramencompote

Uitgaande van 3 items p.p.

ITALIAANS € 10,50

- ✓ Cappuccino-ijs met koffiesiroop en stracciatella ijs met chocoladeschotsen
- ✓ Huisgemaakte mascarpone mousse met lange vingers en Amaretto
- ✓ Panna cotta van vanille cr me met bosvruchtenjam en crumble van biscotto's
- ✓ Vers gesneden fruitsalade met o.a. meloen, druiven en ananas getrempeerd met Limoncello

Uitgaande van 3 items p.p.

WALKING DINNERS & SIT DOWN DINNERS

Onze chef van Bernie's Bar & Kitchen denkt graag creatief met u mee om een sitdown dinner of walking dinner samen te stellen. Dit doen wij dan ook graag op maat, waarvan de huidige menukaart van ons restaurant de basis is. Deze zijn vanaf 20 personen bij ons te organiseren in Bernie's Bar & Kitchen of in een VIP-Box

CREWMAALTIJDEN

Huisgemaakte crewmaaltijden worden (op aanvraag) geleverd bij de VIP-Box en zijn te bestellen vanaf 10 personen.

- ✓ Lasagne Bolognese (of vega) en tomatensaus en groenten € 13,00
- ✓ Penne pasta met kipfilet in pestoroomsaus € 13,75
- ✓ Noodles op Oosterse wijze geserveerd met pikante kip, kroepoek en atjar € 14,95
- ✓ Nasi Goreng met diverse groentes en omelet geserveerd met kipsat , kroepoek en atjar € 14,95



DE PITBOXEN

Voor onze gasten in de Pitboxen, leveren wij onderstaand assortiment graag aan. De gasten bakken zelf het vlees op de BBQ. Wij leveren onderstaande aan in pakketten met disposables.

BBQ PAKKET € 16,50

- ✓ Spiesje van oosters gemarineerde kippendijenfilet
- ✓ Vers gegrilde runderhamburger
- ✓ BBQ worst gemarineerd in koriander en rode peper

Salades

- ✓ Huisgemaakte koosla met ananas en tabasco
- ✓ Tiroler aardappelsalade met crème fraîche en bosui

Garnituren

- ✓ Vers gebakken brood
- ✓ Room-en Kruidenboter

Huisgemaakte sauzen

- ✓ Indonesische satésaus
- ✓ Knoflooksaus
- ✓ Cocktailsaus

BBQ PAKKET DE LUXE € 24,50

Vleesgerechten

- ✓ Rundermedaillons
- ✓ Lamsrack met five spice kruiden
- ✓ Gemarineerde kip gelakt met honing en tijm

Visgerechten

- ✓ In folie verpakte zalm met een mousse van koriander en limoen
- ✓ Witvis met een chutney van rode peper en mango

Groenten

- ✓ Groentespies van in pesto gemarineerde courgette, aubergine, ui en champignons
- ✓ Corn on the cob besmeerd met roomboter en bestrooid met suiker

Salades

- ✓ Een frisse aardappelsalade met geroosterd spek, bosui en groene kruiden
- ✓ Krokante salade van witlof, bleekselderij, blokjes mango en krulpeterselie
- ✓ Romeinse penne salade met jonge prei, zongedroogde tomaatjes en geroosterde en gezouten cashewnoten

Toppings en sauzen

- ✓ Ambachtelijk brood met room- en kruidenboter
- ✓ Geroosterde zonnebloem- en pepitapitten, pancetta lardons en huisgemaakte grove chilicroutons
- ✓ Remouladesaus, knoflooksaus en kruidenmayonaise

Deze pakketten worden in basis geleverd zonder BBQ. Indien u wenst dat wij die voor u inhuren, rekenen wij een meerprijs. Vraag naar de mogelijkheden!



DRANKEN IN DE PITBOXEN

Tevens leveren wij graag onderstaande dranken bij u in de Pitbox. Warme dranken leveren, incl. hotcups en condimenten. Frisdranken worden koud gebracht en zijn incl. disposable bekens.

WARME DRANKEN

Buscaglione koffie (1,5L)	€ 11,50
Thee (1,5L & assortiment thee)	€ 10,00

FRISDRANKEN

	€ 9,00
Coca Cola (1,5 L)	
Coca Cola Light (1,5L)	
Fanta sinas (1,5L)	
Sprite (1,5L)	
Fanta Cassis (1,5L)	
Bitter Lemon (1,5L)	
Tonic (1,5L)	
Ice Tea (1,5L)	

MINERAALWATER

	€ 7,00
Chaudfontaine blauw (1L)	
Chaudfontaine rood (1L)	

ZUIVEL & SAPPEN

Schoolbeker halfvolle melk (0,25L)	€ 2,00
Halfvolle melk (1L)	€ 3,95
Karnemelk (1L)	€ 3,95
Jus d'orange (1L)	€ 9,00
Vers geperste jus d'orange (1L)	€ 11,75

ALCOHOLISCHE DRANKEN

Witte wijn (75 CL)	€ 15,00
Rode wijn (75 CL)	€ 15,00
Ros (75 CL)	€ 15,00

Krat Heineken bier (24 x 33CL)	€ 29,00
Doos Corona (12 x 35 CL)	€ 29,50
Tray Heineken blikjes (24 x 25 CL)	€ 39,00
Fust Heineken bier (19,5L)	€ 139,00
Fust Heineken bier (50L)	€ 349,00

Indien wij geleverde emballage niet retour ontvangen, zullen wij gemaakte kosten 1 op 1 in rekening brengen.



