



Outdoor Cooking Club menu

Stoere BBQ, gastronomische gerechtjes

Fingerfood

Foccacia "rozemarijn"
Burrata "sharing" & Confit van kerstomaat
Gedroogde ham & Paprika-feta tapenade

Hapjes

BBQ Balls of fire

lam – curry – koriander

Luikse pens

pickles – five spice

Ijsgekoelde Thom Kha Kai

espuma van citroengras

Bio geitenkaas

hoortje – spek crumble

Hoofdgerechten

Makreel "smoked"

doperwt – tuinboon – bloemkool – romanesco
frisse noordzee jus

Zeebaars

lauwe couscoussalade & zuidse groenten
gekonfijte citroen – coulis waterkers
gerookte paprika

Gelakt buikspek

Oosterse salade
spitskool – chili – soja – paksoy
gebrande pinda's
sesam krokant

Steak van Lamsheup

crème gepofte aubergine – gebrande wortel
groene asperge met Lardo di Colonnata
gekonfijte krielaardappel

Dessert

Perzik & citroentijm

'in huis opgelegd'
amandel espuma
chocolade & koffie crumble – amaretti koekjes



Jongeren menu

12 - 16 jaar

Fingerfood

Foccacia "rozemarijn"

Burrata "sharing" & Confit van kerstomaat

Gedroogde ham & Tapenade paprika/feta

Hapjes

BBQ Balls of fire

lam – curry – koriander

Luikse pens

pickles – five spice

Ijsgekoelde Thom Kha Kai

espuma van citroengras

Bio geitenkaas

hoortje – crumble spek

Hoofdgerechten

Zeebaars

lauwe couscoussalade & zuiderse groenten

gekonfijte citroen – coulis waterkers

gerookte paprika

Steak van Lamsheup

crème gepofte aubergine – gebrande wortel

groene asperge met Lardo di Colonnata

gekonfijte krielaardappel

Sir Jeffrey Burger

100% rundsvlees – cheddar – augurk – ijsbergsla – burgerdressing

Dessert

Perzik & citroentijm

'in huis opgelegd'

amandel espuma

chocolade & koffie crumble – amaretti koekjes



Kinder menu

4 - 12 jaar

Hapjes

Chips

Gezonde groenten met dip

BBQ Balls of fire

lam – curry – koriander

Luikse pens

pickles – five spice

Hoofdgerecht

Sir Jeffrey Burger

100% rundsvlees – cheddar – augurk – ijsbergsla – burgerdressing
ovenaardappeltjes & ketchup

Dessert

Perzik & citroentijm

'in huis opgelegd'

amandel espuma

chocolade & koffie crumble

amaretti koekjes

Aangepaste kindergerechten zijn mogelijk.



Prijzen

Een 'Club menu' volwassene	€39.0
jongeren (12 – 16)	€31.0
kinderen (4 – 12)	€22.0

Kinderen onder 4 jaar mogen gratis mee-eten, geef wel even het aantal door.

Borden, bestek, de afwas en alle 'Outdoor Cooking' materialen zijn inbegrepen.
Werkuren worden steeds gerekend van Wetteren tot Wetteren.

Chef = €49.0/u/persoon

Vervoer = €0.75/km (heen & terug)

Koks & garçons = €39.0/u/persoon

De chefs werken in een open keuken, 'beleving' verzekerd!
Om onze buitenkeuken op te bouwen hebben we min. 25m² nodig en een goede bereikbaarheid met de wagen. Voor de veiligheid van mens en dier brengen we houten afsluitingen mee zodat alles wel zichtbaar, maar niet bereikbaar is.

Gerechten kunnen licht wijzigen of op vraag aangepast worden.

We werken met plaatselijk geteelde seizoen producten.

Alle prijzen zijn inclusief btw.

Club arrangement

Bubbels & aperitiefbier | Gin Tonic (+€6.00/pers.)

Spicy Citrus – frisse & kruidige NA cocktail

Aangepaste wijnselectie bij het menu (1 wit, 1 rosé, 1 rood)

Geïnfuseerd water op tafel

€18.0 per persoon

Glazen zijn eveneens inbegrepen

Koffie & thee buffet

Thee assortiment & Koffie

melk – suiker – koekjes

€3.00 per persoon

Tassen & lepeltjes zijn inbegrepen in de prijs

Sir Jeffrey's drankenbuffet

Op uw vraag en met onze merken kunnen we ook een drankenbuffet samenstellen.

Prachtige wijnen, hippe Gin's (by www.INFUSERS.be), speciaal bieren en eigentijdse dranken.

Vraag naar de mogelijkheden tijdens een bespreking of via info@meneer.be.



Gastronomische verwennerij

Gillardeau oester

natuur – citroen & peper

€3.00 | stuk

Gegrilde oester

vinaigrette van gembersiroop & framboos

€3.00 | stuk

½ Gegrilde kreeft

gedroogde tomaat – basilicum – look – tomatenboter

€17.0 | stuk

Goldrush chocolade

brownie – macaron – bourbon mousse – crumble & goudparels

€6.00 | stuk

Informatie

Spreken er gerechten of garnituren je toch niet helemaal aan, vraag dan gerust naar alternatieven. Onze chefs gaan geen uitdaging uit de weg! Uw feest is onze zorg.

Het is mogelijk om glazen te huren bij ons.

€0,35 | stuk

Heb je een mooie wijnkelder of ga je zelf champagne halen dan serveren wij deze met plezier. Meneer vraagt hiervoor geen extra 'stopgeld'. We voorzien graag iemand voor deze service.

Opgelet, bij het later ophalen van materiaal zoals vb. het drankenbuffet of het koffiebuffet wordt er een uurtarief van vertrek tot aankomst gerekend van €39.0/u.