

7 LUXE BITES:

Gemarineerde kipspies met huisgemaakte satésaus

Sappige kippendij, perfect gegrild en geserveerd met een romige, zelfgemaakte satésaus.

Mini broodje Truffelburger

Ambachtelijke burger van kwaliteitsrund, met truffelmayonaise, oude kaas en rode ui op een zacht broodje.

Cheddar-jalapeño worst van de BBQ

Cheddar-jalapeño worst, langzaam gegaard en gerookt op de BBQ.

Gerookte kippendij in kruidenrub

Vol van smaak en boterzacht, langzaam gegaard en gerookt met kersenhout met een robuuste dry rub van verse kruiden en specerijen

Dadel geitenkaas walnoot

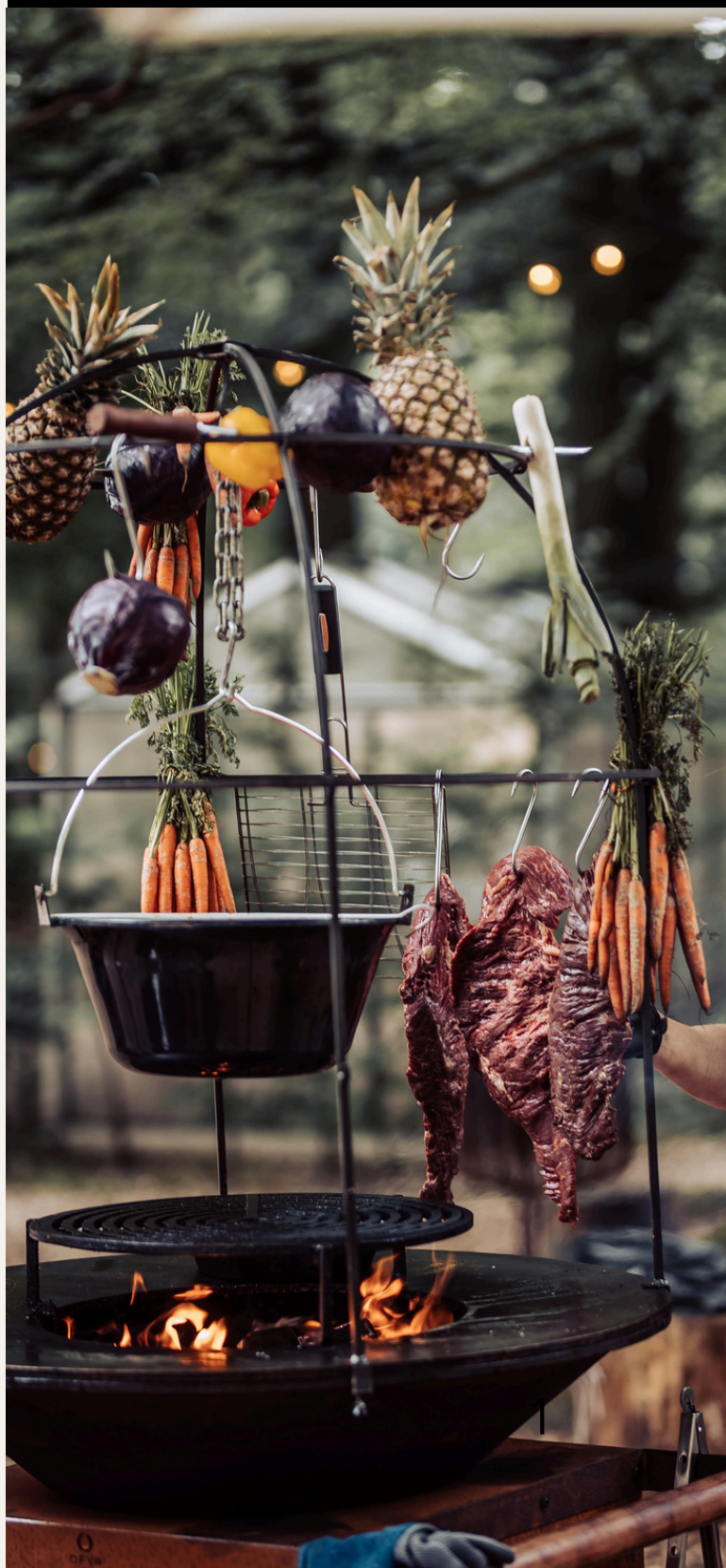
Medjoul dadel gevuld met frisse geitenkaas, honing en walnoot. Licht gerookt op de BBQ.

Huisgemaakte zalmspies met bruine suiker glaze

Mals en subtiel gerookt op het vuur, met een lichtzoete afwerking van bruine suiker.

Garnalen met chorizo aan de spies

Een krachtige surf & turf-spies: sappige garnalen en pittige chorizo, kort geroosterd voor maximale smaak.



Amaretto Sour

Disaronno, citroensap, suikersiroop, Angostura bitter en eiwit.
Een frisse, romige cocktail met een licht zuurtje.

Pornstar Martini

Vanillewodka, Passoa, passievruchtsap.
Exotisch en fruitig, met een zachte schuimlaag.

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, bruiswater en een schijfje sinaasappel.
Fris en sprankelend met zonnige citrusaroma's. Perfect als feestelijk aperitief.

Mojito

Witte rum, verse munt, limoen, rietsuiker en bruiswater. Helder en dorstlessend, met een levendige mix van munt en limoen.

De Grootvader

Amaretto, whiskey, verse nootmuskaat en sinaasappelschil.
Een kruidig nipdrankje.

