



Barbecue Estoril

Gemarineerde lamskoteletjes met look en Ras el hanout

Kalkoenbrochette met paprika en ajuinreepjes

Franse kippenbout met rozemarijn en witte wijn

Burger van boerengehakt, oestersaus en ananas

Gepofte tijmaardappel & kruidenboter

Broodassortiment en boter

Sauzen : tartaar, cocktail, look-yoghurt en mayonaise

Salad Bar : komkommersalade met sjalotjes en peterselie, tomaatjes met munt en rode ajuin, pastasalade met Breydelham en paprika- knoflooktapenade, koolsalade met worteltjes en gesuikerde vinaigrette, Rucola met rode ajuinsnippers

Tafelgarnituur : Balsamico Bianco, Aceto Balsamico di Modena & olijfolie

Dessert : Aardbeienroomijs vergezeld van witte chocoladeroomijs en munt

**€ 25 / persoon incl. 12% BTW
Vanaf 10 personen**

Wijnsuggesties van de chefs bij BBQ Estoril :
Wellington Chenin Blanc (wit) – € 19 incl. BTW
Lar de Paula (rood) - € 23 incl. BTW



Barbecue Indianapolis

Reuzebrochette Royal (worst, steak, varken, kip) met zijn groenten – (300g)

Geitenkaas met speklapjes, honing en tijm

Zalmmoot in een sojamarinade met rijstwijn

Gepofte tijmaardappel & kruidenboter

Broodassortiment en boter

Sauzen : tartaar, cocktail, look-yoghurt en mayonaise

*Salad Bar : komkommersalade met sjalotjes en peterselie, tomaatjes met munt en rode ajuin,
pastasalade met Breydelham en paprika- knoflooktapenade, koolsalade met worteltjes en
gesuikerde vinaigrette, Rucola met rode ajuinshippers*

Tafelgarnituur : Balsamico Bianco, Aceto Balsamico di Modena & olijfolie

Dessert : Aardbeienroomijs vergezeld van witte chocoladeroomijs en munt

***€ 27 / persoon incl. 12% BTW
Vanaf 10 personen***

Wijnsuggesties van de chefs bij Indianapolis :
Candela viognier Chardonnay (wit) – €23 incl. BTW
Lar de Paula (rood) - €23 incl. BTW



Barbecue Daytona

Tournedos met gegrilde groenteblokjes en buikspeklapje

Spiesje van eendenborstfilet in een honing-sinaasappelmarinade

Varkensspieringsaté op Javaanse wijze

Zalmmoot in een sojamarinade met rijstwijn

Gepofte tijmaardappel & kruidenboter

Broodassortiment en boter

Sauzen : tartaar, cocktail, look-yoghurt en mayonaise

Salad Bar : komkommersalade met sjalotjes en peterselie, tomaatjes met munt en rode ajuin, pastasalade met Breydelham en paprika- knoflooktapenade, koolsalade met worteltjes en gesuikerde vinaigrette, Rucola met rode ajuinsnippers

Tafelgarnituur : Balsamico Bianco, Aceto Balsamico di Modena & olijfolie

Dessert : Aardbeienroomijs vergezeld van witte chocoladeroomijs en munt

**€ 30 / persoon, incl. 12% BTW
Vanaf 10 personen**

Wijnsuggesties van de chefs bij Daytona :

Candela viognier Chardonnay (wit) – € 23 incl. BTW

Bain's Way (rood) - € 19 incl. BTW



Barbecue Montreal = **SUGGESTIE van de Chef**

Kippensaté met ajuin en paprikareepjes

Geitenkaas met speklapjes, honing en tijm

Runderlendespies met appel en paprika in een gember-whiskymarinade

Zalmmoot in een sojamarinade met rijstwijn

Gepofte tijmaardappel & kruidenboter

Broodassortiment en boter

Sauzen : tartaar, cocktail, look-yoghurt en mayonaise

*Salad Bar : komkommersalade met sjalotjes en peterselie, tomaatjes met munt en rode ajuin,
pastasalade met Breydelham en paprika- knoflooktapenade, koolsalade met worteltjes en
gesuikerde vinaigrette, Rucola met rode ajuinsnippers*

Tafelgarnituur : Balsamico Bianco, Aceto Balsamico di Modena & olijfolie

Dessert : Aardbeienroomijs vergezeld van witte chocoladeroomijs en munt

€ 32 / persoon incl. 12% BTW

Vanaf 10 personen

Wijnsuggesties van de chefs bij Montreal :

Wellington Sauvignon (wit) – € 18 incl. BTW

Lar de Paula (rood) - € 23 incl. BTW