



RESTAURANT PAVILJOEN REEUWIJKSEHOUT

ETEN, DRINKEN & GENIETEN

LIVE-COOKING BARBECUE



In onze sfeervolle binnentuin geniet u met uw gasten van een koel drankje en het lekkere weer, terwijl de kok tijdens de live-cooking barbecue allerlei verse en verrassende gerechten voor u klaarmaakt. We gebruiken een lavagrill om smakelijk en vetarm te grillen en de Green Egg waarmee we stomen en koken. We serveren deze eigentijdse en verrassende barbecue met biologisch vlees, verse vis en heerlijke groenten als buffet.

DE BARBECUE

€ 34,95 p.p.

U bepaalt zelf uit hoeveel en welke barbecuegerechten het buffet bestaat. Een barbecue is mogelijk voor groepen vanaf 25 personen. Bij groepen van 25 tot 50 personen serveren we 5 verschillende standaard barbecuegerechten, bij groepen van 50 tot 75 personen serveren we er 6 en bij groepen vanaf 75 personen serveren we er 7.

U kunt naast de standaard barbecuegerechten ook barbecuespecialiteiten bestellen tegen een meerprijs vanaf € 2,25 per persoon (ter vervanging van één standaard barbecuegerecht). Als specialiteit serveren wij bijvoorbeeld de Brochette Reeuwijkse Hout, een brochette met stukjes heerlijk gemarineerde ossenhaas. U kunt ook voor een nagerecht kiezen.

Bij de barbecue serveren wij de volgende bijgerechten:

Huisgemaakte aardappelsalade, frites met mayonaise, rauwkostsalade, salade mesclun (gemengde jonge sla), vers gebakken brood, kruidenboter en diverse sauzen.

- Een extra barbecuebereiding is mogelijk voor een supplement vanaf € 5,50 per persoon (naast de kosten van een barbecuespecialiteit) voor het totale aantal geoffreerde personen
- Een barbecue is altijd in combinatie met een drankarrangement
- Zaalhuur (nader te bepalen, afhankelijk van de groepsgrootte)
- Een barbecue kan alleen op afspraak

Restaurant/paviljoen met terras aan de plas. Eten, drinken en genieten. Ook voor vergaderen, trouwen, feesten & partijen.

REEUWIJKSE HOUTWAL 4 • 2811 NW REEUWIJK • T 0182 300818 • E INFO@REEUWIJKSEHOUT.NL • WWW.REEUWIJKSEHOUT.NL



RESTAURANT PAVILJOEN REEUWIJKSEHOUT

ETEN, DRINKEN & GENIETEN

LIVE-COOKING BARBECUE

STANDAARD BARBECUEGERECHTEN

Vlees & kip

- Sjaslielik varkenshaas (grote spiesen met gekruide varkenshaas en diverse groenten)
- Sjaslielik kip (grote spiesen met gekruide kipfilet en diverse groenten)
- Kip saté (gemarineerd met ketjap en Oosterse kruiden geserveerd met pindasaus)
- BBQ worstjes (diverse gekruide verse worstjes)
- Hamburgers (rundvlees)

Vis en vegetarisch

- Sjaslielik gamba's (grote spiesen pittig gemarineerde gamba's met diverse groenten)
- Sjaslielik champignon (grote spiesen met gemarineerde champignons en bos ui)
- Sjaslielik tempé (grote spiesen met gemarineerde tempé en diverse groenten)

BARBECUE SPECIALITEITEN

supplement p.p.

Vlees & kip

- Sjaslielik ossenhaas (grote spiesen met stukjes gemarineerde ossenhaas) € 5,45
- Spare-Ribs (gemarineerde ribbetjes) € 2,25
- Lamskoteletten (gemarineerd in tijm, rozemarijn en knoflook) € 5,45
- Rib-Eye met truffelmayonaise € 4,45
- Sjaslielik kippendijen (grote spiesen met kippendijen gemarineerd met Japanse marinade) € 2,25

Vis

- Zalmfilet (zalmfilet gegaard op cederhout) € 4,00
- Sjaslielik vis (grote spiesen met gemarineerde zeevis en diverse groenten) € 3,00
- Zwaardvis of tonijn € dagprijs

NAGERECHTEN

supplement p.p.

Indien u de voorkeur heeft voor een nagerecht, dan heeft u de keuze uit twee mogelijkheden, de meerprijs is € 5,95 p.p.

Keuze mogelijkheid één in (buffet vorm)

- Banoffee (Engels dessert met bananen, biscuit, room, toffee en pure chocolade)
- Cheesecake met roodfruit
- Profiteroles (slagroom soesjes)

Keuze mogelijkheid twee is onze ijskar. Dit wordt a la minute door ons personeel voor u verzorgd

- Ijskar met de smaken vanille-ijs, chocolade-ijs en aardbeien sorbetijs in een hoortje of beker
- Vers fruit
- Slagroom

Restaurant/paviljoen met terras aan de plas. Eten, drinken en genieten. Ook voor vergaderen, trouwen, feesten & partijen.

REEUWIJKSE HOUTWAL 4 • 2811 NW REEUWIJK • T 0182 300818 • E INFO@REEUWIJKSEHOUT.NL • WWW.REEUWIJKSEHOUT.NL