

BBQ WORKSHOPS OP LOCATIE

Wat is er inbegrepen ?

- Alle BBQ's nodig om de workshop te kunnen doen
- Tenten, werktafels, snijplanken, messen, accessoires, verlichting voor in de tent, ...
- Houtskool/gas
- Receptenboekjes
- Schorten (die je mag houden)
- Certificaat als aandenken
- Verplaatsing
- Afwas van het materiaal
- 1 grillmaster tot 25 personen
- 3-gangen menu

Wat is er niet ingebrepen ?

- Bestek, borden en glazen
- Eettafels
- Dranken

Verloop van een workshop

Afhankelijk van het aantal deelnemers begint de opbouw 2u op voorhand : werktafels en tenten worden opgesteld, de BBQ's worden voorbereid, verlichting wordt gehangen indien nodig,

De dagverse ingrediënten worden per gerecht al uitgestald. In overleg bepalen we hoeveel je de gasten wil laten doen. Moet alles zelf afgewogen worden of moeten de juiste hoeveelheden al dadelijk klaar staan ? Moeten de uien al gesnipperd zijn of laat je de gasten met het mes aan de slag gaan ?

Bij de start van de workshop overlopen we het menu en dan gaat iedereen in groepjes aan het werk met een gerecht of een deel ervan. Steeds onder begeleiding van de grillmaster.

Telkens er een gerecht klaar is, dressereren we samen de borden en kan iedereen aan tafel. En zo werken we alle gerechten achtereenvolgens af.

Een typische workshop duurt 3 à 3,5u van begin tot einde. In overleg kan hier van afgeweken worden natuurlijk.

Prijzen (excl. BTW)

Basisbedrag Workshop tot 25 deelnemers
550€

Extra grillmaster (1 voor 26-50p, 2 voor 51-75p enz)
350€

Foodcost 3-gangenmenu bij keuze uit gerechten op pagina 2 en 3 (1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht + 1 side, 1 dessert)
per persoon
15€

Andere gerechten kunnen in overleg, prijs overeen te komen.

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be



BBQ WORKSHOPS OP LOCATIE

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be

Voorgerechten

Zalm met limoenzeste van de cederhouten plank, zure room met verse kruiden en frisse salade

Kabeljauw met limoen-honingmarinade, aioli met gepofte look, radijzenscheuten en rauwkost

Gerookte kippenborst met BBQ saus en appel-kruiden salade

Californiaburger met avocadomayonaise (ook veggie mogelijk)

Vegetarische groentencurry uit de wok

Flammkuchen met geitenkaas, prei en spekjes

Tom Kha Kai (Thaise kippensoep)

Risotto met gegrilde groenten

Hoofdgerechten

Pulled chicken burgers met bacon jam (ook veggie mogelijk)

Spiesen van rundsvlees, gegrilde courgette en aioli van gerookte paprika en knoflook

Varkenshaasjes met salsa verde en gegrilde courgettensalade

Risotto met kabeljauw en chorizo

Picaña met chimichurri en maiskolven

Mediterraans gekruide zeebaars met gevulde tomaatjes

Chicken Philly Cheese Sandwiches

Zalm van de cederhouten plank

Kabeljauwshaasjes met asperges en champignons

Phat Bai Horapha (Rundsvlees op Thaise wijze met basilicum, chili's & rijst)



BBQ WORKSHOPS OP LOCATIE

FIERE PARTNER VAN



wim@burn-bbq.be
0496 724 845

www.burn-bbq.be

Sides

Twice baked potatoes

Pommes fondantes

Hasselback potatoes

Mac 'n Cheese

Traditional Baked beans

Gegrilde Groentegratin

Pikante frieten van zoete aardappelen met chilicrème

Gebakken krieltjes

Desserts

Gerookte chocolade broodpudding

Gegrilde meloen met verse cake

Ananas cake tatin met caramelsaus

Fruit cobbler

Vers fruit met balsamico en munt en sabayon van kriekbier

Lamington cake

Appel crumble bootjes met vanillesaus

Giant chocolate chip cookies

Kaiserschmarrn

Brownies met gecarameliseerde noten