

Rare	: 3 bijgerechten / 3 hoofdgerechten	€ 27,50 pp
Medium	: 4 bijgerechten / 4 hoofdgerechten	€ 32,50 pp
Well-done	: 5 bijgerechten / 5 hoofdgerechten	€ 37,50 pp

Dessert :	€ 5,50 pp
Dessert buffet met keuze uit 3 desserts :	€ 9,75 pp

De barbecues worden geserveerd met brood & pofaardappels of frietjes.

#### Bijgerechten :

- Couscoussalade, mandarijn, koreander, geitenkaas & amandel
- Kartoffelsalade, chorizo, bieslook, ingelegde wortel en biet
- Caesar salade, tonijndressing, croutons, ei en ansjovis
- Groene salade, gegrilde groente, humus en mini-tomaatjes
- Watermeloensalade met feta en munt
- Soep van de dag
- Carpaccio, rucola, truffelmayonaise & parmezaan
- Caprese, tomaat, buffelmozzarella en pesto
- Blini's gerookte zalm, crème fraîche en kropsla
- Italiaanse ham, crostini, balsamico & olijven
- Oester Nam-Kee (+ € 2,00)

#### Hoofdgerechten :

- Geportioneerde zalmzijde met zongedroogde tomatentapenade en broccoli
- Zeebaars, groene bonen en teriyaki
- Gamba-spies, zoetzure komkommer & chipotlesaus
- Spareribje, knoflooksaus en koolsla
- Kipsateetje met satesaus en atjar
- Pulled pork, gegrilde wrap en BBQ-saus
- Kalfsburgertje, bruine bun, romaanse sla & truffelmayo
- Bavette, gemarineerd in knoflook, tijm, rozemarijn met basilicum-aioli
- Biefstukje, kruidenboter
- Lamskebab spiesje, tzatziki en gegrilde paprika
- Lamsrack, groene asperge en honing-tijmjus (+ € 3,00 )
- Kreeft ½ , dragon-vinaigrette en mesclun (+ € 10,00)

#### Dessert :

- Tira misu met lange vinger & koffiestroop
- Cheesecake van Mercur patisserie
- Chocolade-taart van Mercur patisserie
- Creme brulee, '43'
- Croquembouche, soesjes-toren, met chocolade en aardbeien
- Passievruchten-bavarois taartje
- Vers fruit, creme chantilly