

OFYR BBQ zelfbediening

versie februari 2024, wijzigingen voorbehouden

Buitenkoken!

De OFYR is een fantastisch manier van koken & grillen op hout! De vuurschaal heeft een brede, platte rand die fungeert als een bakplaat. Boven het vuur in het midden kan een grillrooster geplaatst worden. Wij helpen je met opstarten; we maken het vuur aan en leggen de werking uit. BBQ-en op een OFYR is zeer goed te doen, zelfs voor iemand die nog nooit achter een BBQ heeft gestaan:) Samen bij een sfeervol vuur, prachtige lokale producten grillen met een drankje in de hand. Frisse salades en knapperig brood binnen handbereik. Genietend van een wijds uitzicht op een prachtig terras. En dat alles zonder voorbereiding of afwas. Optimaal genieten van samenzijn, met aandacht voor ambachtelijke producten en de lokale omgeving!

Ons rund- en varkensvlees komt uit Klarenbeek van Vleesch van Plante. Het rundvlees van hun eigen koeien, met aandacht verzorgd, diervriendelijk van begin tot eind. Het vlees krijgt de tijd om te rijpen wat de smaak en malsheid ten goede komt. Het varkensvlees komt uit Wilp-Achterhoek, de dieren hebben alle ruimte en ook hier staat dierenwelzijn hoog in het vaandel. De aardappelen komen van Jan Schrijver hier op de Wilpse Klei, onder andere van de akker die je vanaf het achterterras kunt zien, dat is pas echt lokaal. De groenten komen waar mogelijk van Boerderij De Kolke uit Voorst, onderdeel van landgoed Beekzicht.

Te reserveren vanaf 20 personen.

Het arrangement gaat uit van 350-400 gram vlees & vis p.p. en bevat daarnaast:

- Gepofte aardappelen
- Diverse groenten om te bakken/grillen
- Huisgemaakte sauzen
- Brood & dips
- Koolsalade
- Gemengde groene salade
- Huisgemaakt zoetzuur

VOORWAARDEN

De Kribbe Horeca BV hanteert de algemene voorwaarden van Koninklijke Horeca Nederland (KHN) (<https://www.khn.nl/tools/uniforme-voorwaarden-horeca-nederlands>).

BBQ 1

- Beefburgers (rund) – sappig & mals
- Chipolataworstjes (rund) – verse dunne worst
- Filet-/speklapjes (varken) – zachte karbonades zonder bot/buikspek zonder zwoerd
- Vispakketjes – witvis in folie met citroen en kruiden

€ 29,- p.p.

BBQ 2

- Beefburgers (rund) – sappig & mals
- Entrecote / Rib-eye (rund) – gesneden van de dunne lende 220g/stuk
- Vispakketjes – witvis in folie met citroen en kruiden

€ 32,50,- p.p.

BBQ 3

- Grote stukken vlees en/of vis – naar wens in overleg met onze leveranciers
- Voorbeelden: Bavette / Staartstuk (Picanha) van Vleesch van Plante / hele Forel van 't Smallerlert

€ op aanvraag p.p.

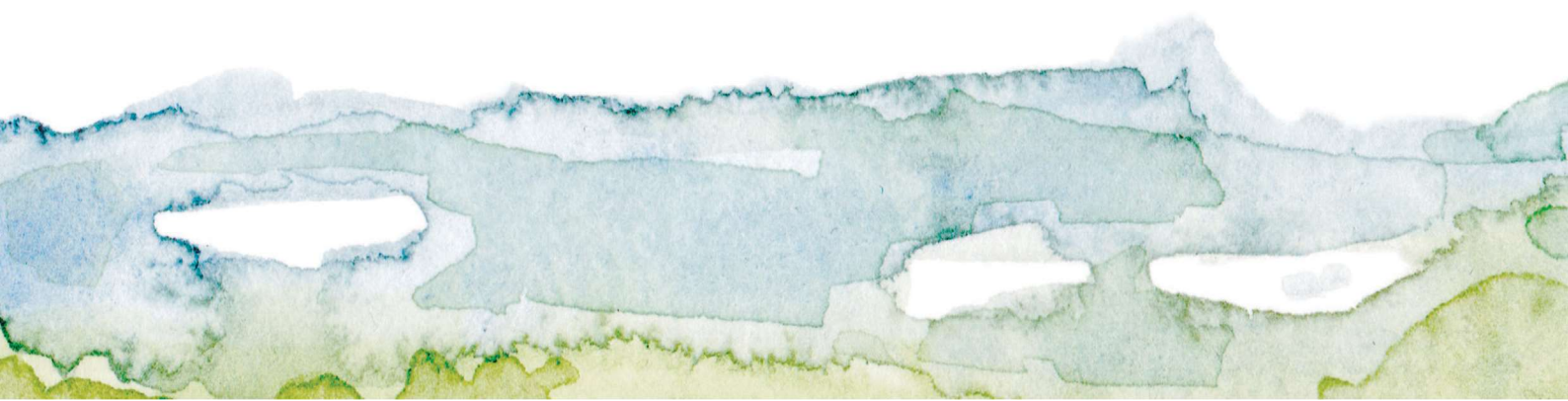
BBQ vega

- Vegaburger
- Puntpaprika met geitenkaas & walnoten
- Gemarineerde champignons aan spies

€ 27,50 p.p.

Kleintjes tot 10 jaar € 15,50 p.p.

- inclusief marshmallows



DESSERT

De BBQ afsluiten met een dessert? Dan kan natuurlijk! We maken al ons zoet zelf. Er is keuze uit ons dessertbuffet of een uitgeserveerd dessert.

Te reserveren vanaf 20 personen.

Dessertbuffet De zoete inval

Dessertbuffet ter afsluiting. Heerlijk huisgemaakt zoet & fruitig. Brownies, bavarois, parfait, fruitsalade en verse slagroom!

€ 9,50 p.p.

Kleintjes tot 10 jaar € 5,95 p.p.

Dessert uitgeserveerd

Een uitgeserveerd dessert is ook mogelijk, maak 1 keuze voor de gehele groep:

- Panna cotta van kokosmelk & bio yoghurt met mango & munt
- Pavlova uit eigen oven met citroenroom & fruit
- Parfait (huisgemaakt stilstaand bevroren ijs) vanille & zwarte bes
- Fruitcrumble met een bolletje ijs

€ 7,75 p.p.

