

# PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: [info@puurcateringutrecht.nl](mailto:info@puurcateringutrecht.nl)

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alflen 06 18639184

## BARBECUE | BBQ BITES | BLACK BASTERD

Gelukkig is het tegenwoordig het hele jaar door tijd om de BBQ aan te steken want niks is zo gezellig als met vrienden, familie of collega's te genieten van een goed bereide BBQ. Behalve de traditionele BBQ zijn ook al jaren de keramische BBQ's erg populair, dit zorgt ervoor dat de bereidingsvormen en soorten gerechten alleen maar is toegenomen, zo ook in ons assortiment.

Wij grillen op houtkool, we zorgen voor die authentieke rooksmak door op hout te roken en wij stoven (slow cooking) op de black basterd. Hierbij houden we het puur met goed, eerlijk vlees en verse producten.

De mogelijkheden zijn eindeloos. Wij leveren BBQ arrangementen, BBQ bites maar ook een geheel verzorgde BBQ event met aankleding, meubilair, tenten, drank arrangement, glaswerk en personeel behoort tot onze mogelijkheden.

Hieronder enkele voorbeeld menu's, deze kunnen we altijd aanpassen aan uw wensen!

### **BBQ ARRANGEMENT** | vanaf 20 pers personen

Liever zelf niet grillen op uw feestje? Samen met onze grillmeester zorgen wij dat het u en uw gasten aan niks ontbreekt. Wij bereiden voor, bouwen op, grillen en ruimen weer op!

Inclusief 2 uur grillmeester, exclusief BBQ & gas € 25,-

Optioneel: borden & bestek of duurzame disposables € 1,10 p.p.

#### **BBQ arrangement 1** € 18,50

- Eigengemaakte beefburger met gegrilde tomaat en cheddar kaas
- Javaanse kipsaté met een pittige pindasaus
- BBQ worst
- Gamba spiesje, in limoen en knoflook gemarineerd
- Salade caprese met buffelmozzarella, pomodori tomaat en balsamicodressing
- Verse huzaren salade met krieltjes, augurk en Amsterdamse ui

#### **BBQ arrangement 2** € 20,50

- Varkenshaas saté met een pittige pindasaus
- Black Angus steak met chimichurri van rucola, knoflook en jalapeño
- In honing gemarineerde chickenwings
- Kabeljauwfilet pakketje met dille, venkel en citroen
- Spinaziesalade met geitenkaas, avocado en gegrilde courgette
- Verse pasta salade met tonijn, haricot verts, ei, granny smith en yoghurt mayonaise

Bij elke BBQ arrangement serveren wij 5 huisgemaakte sauzen:

Smokey BBQ saus – zoete chili ananas saus - tzatziki – Pedro Ximinez saus – pinda saus. En verschillende broden (oer & zuurdesem) met bieslookboter.

# PRIJSLIJST P U U R // CATERING UTRECHT

mail: [info@puurcateringutrecht.nl](mailto:info@puurcateringutrecht.nl)

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alfien 06 18639184

## **BBQ BITES** | vanaf 15 personen | 6 gangen

Een net even iets andere manier van bbq'en dan iedereen gewend is maar minstens zo lekker en gezellig. Onze grillmeester maakt heerlijke kleine gerechten op de grill die door onze bediening uitgeserveerd wordt aan uw gasten in de vorm van een walking dinner. De gerechtjes zijn klein en kunnen ook goed aan statafels of met een bord in de hand gegeten worden. Wij bereiden voor, bouwen op, grillen, serveren en ruimen weer op!

Inclusief 2 uur grillmeester & 2 uur bediening, exclusief BBQ & gas € 25,-.

Optioneel: borden & bestek of duurzame disposables € 2,50 p.p.

### **BBQ Bites** € 29,50

- Licht gerookte runder ribeye met pancetta & rose pepermayonaise
- Kipspiesje met venkel, citroen & een munt yoghurt dip
- Carpaccio van gepofte biet met geitenkaas en granaatappelpitjes
- Entrecôte rolletje gevuld met taugé & lente ui
- Tonijnsteak, licht gegrild, met een salsa van avocado en tomaat
- Gegrilde ananas met een kokos room

## **BLACK BASTERD** | vanaf 25 personen

Wat ook niet meer kan ontbreken in ons aanbod is deze keramische BBQ op houtskool. Door de zo goed te regelen temperatuur is deze BBQ niet alleen geschikt om te grillen maar voldoet hij ook prima als pizzamaker, rookoven, slow cooker. De ronde vorm en het gesloten systeem zorgt ervoor dat het vocht in de gerechten blijft waardoor de gerechten heel mals blijven.

Inclusief 2 uur grillmeester, exclusief Black Basterd & houtskool € 100,- .

Optioneel: borden & bestek of duurzame disposables € 1,10 p.p.

### **BLACK BASTERD MENU I** €21,50

- Black Angus beefburger met een "build- your- own- burger-buffet"
- Traag gegaarde sweet & spicy spareribs
- Saté van kippendijen met een Javaanse pindasaus en een maïskolf
- BBQ worst
- Romige aardappelsalade met lente ui
- Ceaser salad met geroosterde kippendijen, bacon, Parmezaanse kaas, croutons en ansjovis
- Amerikaanse koosalade

### **BLACK BASTERD MENU II** € 27,50

- Bavette steak van de grill met chimichurri van rucola, knoflook en jalapeño
- Spiesjes van kippendijen, gemarineerd in limoen en groene kruiden
- Iberico pork chops, karbonades van het scharrel Iberico varken
- Lamsspies met rozemarijn, koriander en knoflook
- Warm gerookte zalm met gegrilde venkel
- Gepofte zoete aardappel met room bieslook en kokoscrumble
- Maïskolf met roomboter & zeezout
- Groene salade met gegrilde courgette, buffelmozzarella, vijgen en balsamico stroop

## PRIJSLIJST **P U U R** // CATERING UTRECHT

mail: [info@puurcateringutrecht.nl](mailto:info@puurcateringutrecht.nl)

Monique Bramer 06 25088097 | Casper Alfien 06 18639184

Inclusief 5 huisgemaakte sauzen: Smokey BBQ saus – zoete chili ananas saus - tzatziki – Pedro Ximinez saus – pinda saus. En verschillende broden met bieslookboter.

Voor alle bovenstaande menu's is onze **BLACK BASTERD** ook in te huren met houtskool voor € 100,-.

### **DRANK ARRANGEMENTEN**

Ook de verzorging van al uw dranken behoort tot de mogelijkheden. Als u ons uw wensen laat weten maken wij graag een offerte op maat voor u.

Al onze bovengenoemde prijzen zijn p.p. en exclusief BTW. Over de kosten van spijzen, koffie, thee, vruchtensappen en frisdranken brengen wij 6% BTW in rekening. Over alle overige kosten berekenen wij 21% BTW. Binnen 10 km van postcode 3523 CD in Utrecht komen wij gratis leveren, daarna rekenen wij 0,35 €/km.