



High Fyre

BARBECUE · CATERING · FINE DINING

CLASSIC MENU

Ons Classic menu is een goed uitgangspunt voor iedere barbecue.

Met bekende vleessoorten van hoge kwaliteit, zorgen we voor iets lekkers voor iedereen.

VLEES

Klassieke Black Angus Hamburger

Een échte Duitse BBQ worst

Malse gemarineerde kippendij

Buikspek dat 24 uur langzaam is gegaard

BIJGERECHTEN

3 SALADES

Salade van komkommer, mango, rode peper en dille

Aardappelsalade met spek en bieslook

Verse fruitsalade van het seizoen

3 HUISGEMAAKTE SAUZEN

Knoflook aioli

Smokey BBQ saus

Cognac cocktail saus

En natuurlijk ambachtelijke kruidenboter met bijbehorend stokbrood

MAAK DE ERVARING COMPLEET

Vers gebakken friet met sauzen (inclusief huur van professionele frituurpan, € 4,00 p.p)

DE KOSTEN: € 27,50 PER PERSOON

MINIMALE AFNAME IS 25 PERSONEN



High Fyre

BARBECUE · CATERING · FINE DINING

MAATWERK

Omdat we begrijpen dat een invulling van het menu soms lastig kan zijn, geven we een aantal mogelijkheden. Voorop staat dat de invulling van uw menu altijd bespreekbaar is en naar wens kan worden aangepast. Voor ons is het belangrijkste dat de samenstelling van het menu aansluit bij uw wens en gedachte.

ONZE SERVICE IS ALTIJD INCLUSIEF

Onze OFYR, met geurend eiken- en fruit hout

Bamboe borden, bestek en servetten

(Porseleinen servies en bestek is tegen meerprijs van € 2,50 p.p.)

Tangen en opscheplepels

OFYR CHEF ERBIJ?

Het is natuurlijk mogelijk dat wij niet alleen de Ofyr en het menu leveren, maar ook alle zorgen uit handen nemen wat betreft de bereiding van de gerechten. Wij (2 koks) zijn maximaal 3 uur aanwezig (meer uren in overleg), bouwen alles op, stoken de Ofyr op tot de perfecte temperatuur, zetten het buffet klaar, en u? U hoeft alleen te zitten en te genieten! De kosten hiervoor zijn € 200,-

DE KLEINE LETTERTJES

Kilometerkosten

Alle prijzen zijn exclusief kilometerkosten a € 0,50 per kilometer, gerekend vanaf Vijlen.

Bediening

In beginsel gaan we uit van het principe selfservice. Is het wenselijk dat er bediening is? Dan kunnen wij representatief en ervaren personeel inzetten. De kosten hiervoor zijn per medewerker € 35,00 per uur, voor minimaal 3 uur.

Het weer

Is de weersvoorspelling 2 dagen voor het evenement ongunstig (lees: regen) dan is het verplicht om een tent te huren waardoor de BBQ en koks droog kunnen werken. De huurkosten hiervoor zijn € 50,-

BTW

Alle genoemde bedragen op deze en de vorige pagina zijn exclusief het geldende BTW percentage.