



High Fyre

BARBECUE · CATERING · FINE DINING

SUPRÊME MENU

U wilt uw ervaring compleet én onvergetelijk maken?

Met luxe vis- en vleessoorten van hoge kwaliteit en bijpassende garnituren zorgen we voor een overheerlijke samenstelling die op ieders wensen aansluit.

VLEES

Klassieke Black Angus Hamburger

Spies van varkenshaas

Gemarineerde saté van kip met saté saus, gebakken uitjes en kroepoek

Buikspek dat 24 uur langzaam is gegaard

Biefstukjes van diamanthaas met pepersaus

VIS

Verse vis van het seizoen met bijpassende saus

Gamba's gemarineerd met knoflook en rode peper

BIJGERECHTEN

5 SALADES

Salade van komkommer, mango, rode peper en dille

Aardappelsalade met spek en bieslook

Verse fruitsalade van het seizoen

Salade van tomaat en burrata met rode ui en basilicum

Salade van spitskool, karwij en citroen

HUISGEMAAKTE SAUZEN

Knoflook aioli

Smokey BBQ saus

Cognac cocktail saus

Burger relish

Tzatziki

Daarnaast kun je je eigen hamburger aankleden! Met diverse garnituren maken we een feestje van je hamburger.
En natuurlijk ambachtelijke kruidenboter met bijbehorend wit- en meergranenstokbrood

DESSERT

Keuze uit 1 dessert zoals mousse van chocolade, yoghurt hangop of Crème brûlée van tonkaboon en vanille

DE KOSTEN: € 47,50 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 fruithout

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.