

FOODFAVORS BBQ TIME



**Food
Favors**
We cater compliments



VEGETARISCHE BBQ

Voor de bite

- Knapperig stokbrood met kruidenboter

Frisse salade

- Tabouleh salade met zoete aardappel, vegan feta, rode en gele bietjes en een dressing van passievrucht

Aardappel, rijst & groenten

- Gepofte aardappel met hangop en tomatensalsa

Van de BBQ

- Houten spies met verschillende gemarineerde Oosterse groenten
- Maisribs van de BBQ
- Knolselderijsteak met kruiden
- Vegan Hotdog van Brandt en Levie

Smaakmakers

- BBQ saus, chimichurri en cocktailsaus

THE VIETNAMEES BBQ STICKS

Voor de bite

- Cassave kroepoek

Frisse salade

- Zoetzure komkommer

Aardappel, rijst & groenten

- Basmati rijst met limoenblad

Van de BBQ

- Houten spies met verschillende gemarineerde Oosterse groenten
- Houten spies met grilled pork met Oosterse kruiden
- Houten spies met kippendij gemarineerd in soja-sesam
- Houten spies met pittige garnalen met venkelzaad en dragon

Smaakmakers

- Kimchi korean BBQ saus, pindasaus en teriyaki saus

Summertime



GRILL & CHILL

Voor de bite

- Breekbrood van Carl Siegert met divers huisgemaakte dips

Frisse salade

- Tabouleh salade met zoete aardappel, vegan feta, rode en gele bietjes en een dressing van passievrucht

Aardappel, rijst & groenten

- Gepofte aardappel met hangop en tomatensalsa

Van de BBQ

- Knolselderijsteak met kruiden
- Dorade en Papillot
- Kippendijen in een soja-sesam marinade
- Varkensoester Provençaals gekruid

Smaakmakers

- Cocktailsaus en pindasaus

THE LAKESIDE

Voor de bite

- Knapperig stokbrood met kruidenboter

Frisse salade

- Komkommersalade
- Amerikaanse koolsalade
- Italiaanse pastasalade met kip en pesto
- Salade van nieuwe krieltjes

Aardappel, rijst & groenten

- Stevig gezoute aardappelwedges
- Maiskolf van de BBQ

Van de BBQ

- Gambaspiesje piri piri
- Onze befaamde zalm spies
- Kippendijen in een soja-sesam marinade
- Hamburger van het Hollandse rund
- Fall off the bone Spareribs

Smaakmakers

- Pindasaus, truffelmayonaise, gerookte ketchup en mayonaise



BBQ TIME

De meest smakelijke barbecues, voor stoer grillen met karakter: een gevarieerde selectie van vlees, vis en grillgerechten, vol van smaak en perfect bereid op de barbeque. Vraag naar alle menu's.





ROOK & RAUW

Voor de bite

- Knapperig stokbrood met kruidenboter

Frisse salade

- Caesarsalade
- Salade van nieuwe krieltjes

Aardappel, rijst & groenten

- Gepofte aardappel met hangop en tomatensalsa

Van de BBQ

- Huisgerookte zalmzijde met een frisse antiboise
- Piri piri gemarineerde kippendijen
- Gegrilde worstjes met homemade bbq saus
- Iberico ribfingers
- Hamburger van het Hollandse rund

Smaakmakers

- Cocktailsaus en pindasaus



RUIG OP HET ROOSTER

Voor de bite

- Breekbrood van Carl Siegert met divers huisgemaakte dips

Frisse salade

- Groene salade met groenten, groene kruiden en frissen knalrode frambozen dressing

Aardappel, rijst & groenten

- Stevig gezoute aardappelwedges

Van de BBQ

- Huisgerookte zalmzijde met een frisse antiboise
- Runderbavette met ras el hanout
- Oosters gemarineerde buikspek
- Picanha steak

Smaakmakers

- Chimichurri, truffelmayonaise en srirachamayonaise

SUMMERTIME



WALKING BBQ

Onze walking BBQ combineert live cooking met een uitgeserveerd diner. Onze chefs bereiden de gerechten live op de BBQ, waarna deze in meerdere gangen op mooie borden worden uitgeserveerd. Een verfijnde BBQ-ervaring met de luxe van een diner.

LUXE

Voorgerecht

Gegrilde watermeloen met dragonolie en feta

Tussengerecht

Zeebrasem met zoete aardappel en jus van langoustine

Hoofdgerecht

Flat iron steak met truffelrisotto en kalfsjus

Dessert

Passionfruit Martini | Tiramisu, passievruchtgel, luchtige meringue, crunchy crumble en geroosterde ananas



We inspire your event!

FOODFAVORS

Overijsselhaven 131
3433 PH Nieuwegein

Sales algemeen

030 303 5460

info@foodfavors.nl

CONTACT
THE TEAM

