



Arrangement Eilandgrillen

Inclusief **1 uur** bowlen.

Eilandgrillen is een nieuwe manier om creatief te tafelen.

Bij het eilandgrillen spreken wij ook onze **visliefhebbers** aan.

De grote ronde schaal waarin zich de bouillon bevindt, dient om de soorten **schaaldieren, vis- en vleessoorten** te blancheren. In het midden van de bouillonschaal bevindt zich een soort trechter met daarop een glasplaat waarop u dan weer het zeer dun gesneden vlees kunt grillen.

Voor u wordt geserveerd ca. **300 gram vlees** bestaande uit: rundvlees/gemarineerd rundvlees
varkensvlees
kipfilet/gemarineerde kipfilet
hamburgertjes
slavinkje

Voor u wordt geserveerd ca. **200 gram vis** bestaande uit: grote garnalen
mootjes zalm
tilapiafilet

Bouillon: ca. 2 liter bouillon van **vis**.

Verder zal op uw tafel verschijnen: diverse soorten saus zoals cocktailsaus, knoflooksaus en remouladesaus.

Tevens worden er voor u diverse verse groenten, salades en frietjes geserveerd. En natuurlijk niet te vergeten vers gebakken stokbrood met eigen gemaakte kruidenboter.

Al deze gerechten kunt u **vrijblijvend bijbestellen**, echter het vlees of vis wat extra bijbesteld wordt zal in rekening worden gebracht.

Na het Eilandgrillen in onze grill-room bestaat er de mogelijkheid om nog een blik op onze dessertkaart te werpen.

Dit arrangement zal voor u geserveerd worden voor een prijs van €32,50 per persoon bij **minmaal 4 personen** op **vrijdag, zaterdag en zondag**.

Op **maandag t/m donderdag** zal dit arrangement voor u geserveerd worden inclusief ijscoupe bij minimaal 10 personen.

- * Bij dit arrangement is de drank niet inbegrepen.
- * Kinderen onder de 12 jaar half geld.
- * Tijdig reserveren is gewenst.

Vraag ook naar de folders over de **arrangementen Spiderpannen, Steengrillen, Gourmetten en Brunchbowlen**.