

B's

freaking delicious Street menu

BURGERTIME: Beef and Pig

= 100% artisanale burgers

= ledere burger met aangepast broodje

Beef burgers

Entrecôte burger

* rucola salade, gekarameliseerde ui & smokey barbecue saus

Limousin burger

* rucola salade, tomaat, gekarameliseerde ui & hot cocktail saus

Bella Italia

* burger met parmezaanse kaas en pesto, rucola salade, zongedroogde tomaten, rode ui & balsamico



Pig burgers

Cheese burger

* kaasburger, ijsbergsla, tomaat, rode ui & bijpassende saus

Classic burger (varkens-runds)

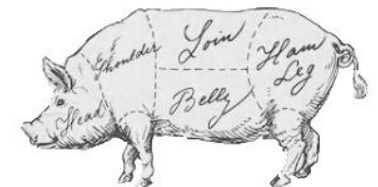
* rucola, verse tomaat, gekarameliseerde ui & barbecue saus

Classic burger ' n cheese

Classic burger ' n bacon

Classic burger deluxe

* bacon and cheese



Chicken

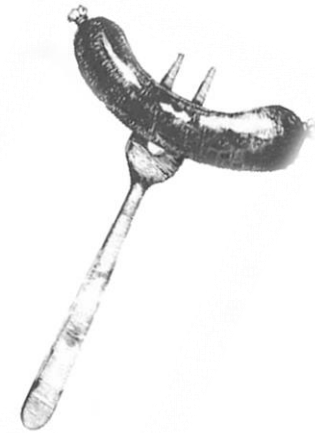
- = gemarineerde kippenhaasjes
- = Krokant burgerbrood

BBQ Chicken:

- * Verse tomaat, knapperige rucola en smockey BBQ saus

Sweet chicken:

- * Zoete relish-saus, geroosterde paprika en crunchy uitjes



Pork

- = Artisanale worsten
- = krokante baguette

Barbecue baguette

- * gekarameliseerde ui

White sausage

- * appel, gekarameliseerde ui, rode ui

Grill sausage

GrillBowls: (enkele Basic Street Formule)

1. Belgian Sausage Bowl: Een klassieker maar net iets anders

Heerlijke grillworst van Belgisch Brassvarken, knapperige sla, komkommer, tomaatjes, koude aardappeltjes met peterselie en sjalotjes, en een pittig sausje erbij.

2. Greek Lamb Bowl: De heerlijke smaak van het mooie Griekenland in een kommetje

3 gegrilde lamspiesjes, paprika, rode ui, komkommer, rucola, smeùige Fetablokjes en een heerlijk frisse Yoghurtdressing.

3. Marocan Lamb Bowl: Zonnig, exotisch, smaakvol

Gegrilde lamsblokjes in en kommetje couscous met zuiderse groentjes en safran, afgewerkt met amandelschilfers koriander en een jus op basis van rode wijn.

4. Mexican Pork Bowl: Viva el Mexico

Pittig gekruid varkensvlees op de grill, knapperige sla, een mix van mais, bonen en uitjes en tomaat, salsadressing en nacho' s

5. Italian Steak Bowl: Heerlijk simpel, heerlijk Zuiders

Fijn gesneden, gegrilde steak, zongedroogde tomaatjes, rucola, pesto en Balsamico

6. Oriëntal Chicken Bowl: Oosterse smaken in een kommetje

In curry gemarineerde kip, rijst, sojascheuten, appeltjes en een heerlijk currysausje

B's Hapje vooraf: (enkele Basic Street Formule)

1. Gegrilde pittig gemarineerde champignonsaté:

pittige stokjes met grote verse champignons gemarineerd in een zoetzure dressing van sjallotjes, balsamico, limoen en een zoete toets... geserveerd met een licht gegrild toastje en peterselie.

2. Zoette spekstick:

een heerlijke gegrilde stick omwonden in knapperig spek van Belgisch Brasvarken, krokant honingkorstje en pittige kruiden

3. Licht gegrilde gandraham met meloen:

Een klassieker enkel met een lichte gegrilde toets, een leuke combinatie van de warme ham en de frisse meloen opgefrist met licht mediterrane toetsen

4. Ananas in Breydelspek:

twee schijfjes ananas bestrooid met een kruidig mengsel, omwonden in Breydelspek, knapperig gegrild.

5. Brushetta:

Twee stuks krokante Brushetta, geroosterd op de grill. Eentje bestreken met een tomatenmengsel, basilicum en frisse mozzarella, de andere met een stevige tapenade van look en olijven.

6. BBQ – shrimp Saté:

een gegrilde scampi-spies, in een kruidige oosterse marinade.

7. Vispannetje:

een schaalpje verschillende soorten vis en schaaldieren met verse groentjes op basis van een witte wijn marinade met look en room

8. Tortilla rolletjes:

prikertjes met twee varianten wraps: gerookte zalm, Pesto, zongedroogde tomaat, pijnboompitten, gandraham en rucola Kruidenkaas, komkommer,

9. Pittige gehaktballetjes met kokossaus:

kruidige balletjes op een prikker met kokossaus (kan ook met andere sauzen worden aangeboden)

10. Gegrilde scampi' s met een balletje couscous;

Drie gegrilde scampi' s om een balletje kruidige couscous met koriander.

B's Dessertmenu: (enkele Basic Street Formule)

Op de grill:

1. Gegrillde fruitsaté met witte chocoladedressing:

Een variatie van heerlijk vers gegrild fruit, op een stokje, overgoten met een heerlijke witte chocoladesaus. Handig te eten en gezond.

2. Gegrillde quesadillas met nutella en aardbeien:

Kort gegrilde maïstortilla's met een vulling van nutella en aardbeien (twee stuks)

3. Een torentje van gegrilde ananas

met donkere chocoladepasta een mengeling van geroosterde noten, afgewerkt met munt.

4. Kwartje gegrilde ananas

met bruine suiker en kaneel (klassiek)

Taart & gebak:

5. Reine de sabba:

Heerlijke chocoladebiscuit overgoten met een ganache van chocolade en geroosterde amandelen.

6. Ricotta Brownie:

De klassieke Brownie met een frisse Ricottamengeling als topping

7. Bavaroistaart:

Framboos of Aardbei