



Menu opties Algerto's





Beste,

Hartelijk dank voor uw interesse in Algerto's! We hebben met plezier je aanvraag voor jouw event ontvangen.

In deze brochure vindt u onze verschillende menu's.

Mocht u nog vragen hebben of iets willen aanpassen, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen via info@algertos.com of 0472060742.

Met vriendelijke groeten,

Team Algerto's



Classic Grill

De klassieker onder de BBQ-formules.

Met de **Classic Grill** kies je voor een no-nonsense BBQ vol herkenbare smaken. Denk aan heerlijke hamburgers, sappige worsten, runds- en kipbrochettes en malse ribben die recht van het vuur komen. Deze formule is ideaal voor een gezellige avond met vrienden, families of grote groepen.

We serveren dit buffet met klassieke, verse bijgerechten zoals aardappelsalade, tomatensalade en krokante kropjes sla. Daarbij komt ook een frisse pastasalade én vers lookbrood op tafel. Een toegankelijke en smaakvolle formule die iedereen weet te waarderen.

Vlees:

- Hamburgers
- Worsten
- Rundsbrochettes
- Kipbrochettes
- Ribben

Sides:

- Aardappelsalade
- Kropjes sla
- Tomatensalade
- Lookbrood
- Pastasalade

Flame & Fancy

Een BBQ met een vleugje finesse.

De **Flame & Fancy** formule tilt barbecueën naar een hoger niveau. Hier combineren we het beste van vlees en vis: malse côte à l'os, kruidige picanha, forel op cederhout, scampi's en sappige kippenbouten.

Het buffet wordt aangevuld met originele en smaakvolle sides zoals couscoussalade, geroosterde krieltjes met rozemarijn, een frisse salsa van kerstomaatjes en een mix van kleurrijk geroosterde groenten. Huisgemaakte champignon- en bearnaisesaus, én een frisse dressing met groene kruiden maken het geheel compleet. Ideaal voor wie houdt van afwisseling en verfijning.

Vlees & vis:

- Côte à l'os
- Picanha
- Forel op cederhout
- Scampi's
- Kippenbouten

Sauzen:

- Champignonsaus
- Bearnaisesaus
- Dressing met groene kruiden

Sides:

- Couscoussalade
- Geroosterde krieltjes met rozemarijn
- Salsa van kerstomaatjes, komkommer en basilicum
- Mix van geroosterde groenten





Premium Fire

De ultieme BBQ-beleving.

Met **Premium Fire** haal je alles uit de kast. Deze luxueuze formule draait om kwaliteit en verfijning. Denk aan gerijpte entrecote, tomahawk steaks en zalm op cederhout — stuk voor stuk indrukwekkende stukken die perfect garen op de grill. De bijgerechten zijn minstens even bijzonder: geroosterde tomaat met romige burrata, gerookte bloemkool, gevulde aardappels met zure room en bieslook, en een frisse pasta salade met gegrilde groene asperges. Afgewerkt met kruidige sauzen zoals honing-mosterdsaus, kruidenboter en klassieke BBQ-saus.

Vlees & vis:

- Gerijpte entrecote
- Zalm op cederhout
- Tomahawk
- Gamba's
- Lamskroon

Sauzen:

- Kruidenboter
- Honing-mosterdsaus
- BBQ-saus

Sides:

- Geroosterde tomaat met burrata
- Gerookte bloemkool
- Gevulde aardappel met zure room en bieslook
- Pasta salade met gegrilde groene asperges

Desserten Zuut

Een zoete afsluiter van je BBQ-buffet

Een geslaagde BBQ eindigt niet aan de grill. Daarom bieden we als uitbreiding op onze BBQ-formules een selectie verfijnde desserts aan, verzorgd door **Zuut** – de gerenommeerde patisserie uit Leuven, bekend om hun originele creaties, pure smaken en ambachtelijke finesse.

Van luchtige mousses tot frisse fruitdesserten, van rijke chocoladetonen tot verrassende smaakcombinaties: elk dessert wordt met zorg samengesteld en sluit perfect aan op de stijl van jouw gekozen BBQ-formule.

Laat je gasten nagenieten met een zoete toets die nog lang zal bijblijven.





Prijzen

- Classic Grill €21.50 per persoon
- Flame & Fancy..... €38.50 per persoon
- Premium Fire €48.50 per persoon
- Dessert €7.00 per persoon

Overige kosten

- Algemene kost Afhankelijk van het aantal personen
- Transportkost Afhankelijk van de locatie

Info

- Heeft u een allergie of een diëetvoorkeur? Laat het ons weten en wij voorzien een alternatief.
- Al onze menu's zijn flexibel. Als een opties van bepaalde menu's wilt mengen kunnen wij voor u een menu op maat maken.
- Gelieve voor de bbq een plaats van 4m op 4m te voorzien en een gewoon stopcontact.