

CAFE-RESTAURANT



DE KONING VAN DENEMARKEN

VORSTELIJKE BBQ VAN DE KONING

VOOR HET HELE GEZIN

Voor de liefhebbers van BBQ-en hebben wij onze vorstelijke BBQ voor het hele gezin, compleet verzorgd! De BBQ is dagelijks tot 16.00 uur te bestellen.

BBQ Volwassenen:

- **DEENSE BIRKE** Het lekkerste brood van de Koning – kruidenmayonaise
- **HUISGEMAAKTE AARDAPPELSALADE** Roseval – kruidenmayonaise
- **FRISSE SALADE** Rucola – gemengde sla – pijnboompitten – tomaat – komkommer – groene kruiden dressing
- **SAUSEN** Satésaus – knoflooksaus – likkie lakkie – sambasaus de Koning
- **SPIES VAN GROENTEN** Champignon – paprika – courgette – mais – ui
- **TEXAS STYLE BBQ WORST** Licht pittig – kaas – Texaans gekruid
- **SATE VAN VARKENSHAAS** Zoals je hem van de Koning kent!
- **LIKKIE LAKKIE SPARE RIBS** Langzaam gegaard – likkie lakkie – lekker insmeren
- **BLACK ANGUS HAMBURGER** met broodje
- **GAMBA SPIES** Knoflook marinade

Prijs: € 22,50 p.p.

BBQ Kinderen:

- **DEENSE BIRKE** Het lekkerste brood van de Koning – kruidenmayonaise
- **HUISGEMAAKTE AARDAPPELSALADE** Roseval – kruidenmayonaise
- **FRISSE SALADE** Rucola – gemengde sla – pijnboompitten – tomaat – komkommer – groene kruiden dressing
- **SAUSEN** Satésaus – knoflooksaus – Heinz ketchup
- **BBQ WORST** Venkel – prei
- **SATE VAN VARKENSHAAS** Zoals je hem van de Koning kent!
- **BLACK ANGUS HAMBURGER** met broodje

Prijs: €13,50 p.k.

Alle dagen tot 16.00 uur te bestellen
Tel: 0317-612085 – De Koning Thuis App: 06-17284728

CAFE-RESTAURANT



DE KONING VAN DENEMARKEN

VORSTELIJKE BBQ VAN DE KONING

VOOR HET HELE GEZIN

UITLEG EN BEREIDING:

Om optimaal te kunnen genieten geven wij u graag deze korte uitleg mee.

- Leg de birke nog 2 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.
- U kunt het beste beginnen met de groentespiesen. Deze kunt u als eerste grillen en dan op een lagere temperatuur rustig verder laten garen. U kunt de spiesen zelf met een beetje peper, zout en olijfolie op smaak brengen.
- Het vlees kunt u rechtstreeks op de BBQ leggen en bereiden naar wens.
- Voor de spareribs hebben wij een bakje met Likkie Lakkie Asian Unami saus erbij gedaan. Deze kunt u het beste erop smeren zodra de spareribs warm zijn en dan nog even laten liggen zodat het er lekker in kan trekken.
- De gambaspiesen zijn gemarineerd met knoflookolie, peper en zout. Ook deze kunt u gelijk op de BBQ leggen. Hou hierbij rekening dat het kan lekken en steekvlammen kan veroorzaken.
- Daarnaast hebben we een bakje met knoflooksaus, huisgemaakte sambasaus en voorbij de birke een bakje kruidenmayonaise gedaan. De satésaus zit in een magnetron bestendig bakje en zal zo'n 3 á 4 minuten nodig hebben op 700 Watt.
- De aardappelsalade is al helemaal klaar en voor de crudité salade hebben we de dressing apart erbij gedaan, zodat jullie die zelf kunnen aanmaken.

EETSMAKELIJK!