

BARBECUE PAAL 17

BEREID OP DE BIG GREEN EGG

(houtskool gegrild)

- Ossenhaasspies van Texels rundvlees in groene tuinkruiden-knoflook marinade
- Beachburger van 100% rundvlees
- Kipspies in ginger-lemonmarinade
- Spareribs pittig gemarineerd
- Tonijnsaté

SALADEBUFFET

- Pastasalade met chorizo, paprika en lente-uitjes
- Huzarensalade
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Tonijnsalade

GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

€ 25,00 per persoon/minimaal 20 personen

BARBECUE PAAL 17 & DESSERT

BEREID OP DE BIG GREEN EGG

(houtskool gegrild)

- Ossenhaasspies van Texels rundvlees in groene tuinkruiden-knoflook marinade
- Beachburger van 100% rundvlees
- Kipspies in ginger-lemonmarinade
- Spareribs pittig gemarineerd
- Tonijnsaté

SALADEBUFFET

- Pastasalade met chorizo, paprika en lente-uitjes
- Huzarensalade
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Tonijnsalade
- Wraps met gerookte zalm, rucola en roomkruidenkaas

GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

DESSERTBUFFET

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak en Texelse bonbons
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Diverse soorten Italiaans schepijs
- Panna cotta
- Crème brûlée

€ 35,90 per persoon/minimaal 20 personen

EXTRA TE BESTELLEN PER PERSOON:

Saté van varkenshaas

Kipsaté

Grillworst

Zalmfilet in knoflook dille marinade

+ € 2,65

+ € 2,65

+ € 2,00

+ € 3,15

PAAL 17 DRIEGANGEN MENU

VOORGERECHT

- Broodmix; diverse ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto
- Tapasplateau; *een* mix van vlees, vis en vegetarische tapas

HOOFDGERECHT MET KEUZE UIT:

- Duo van Texels lamsvlees, lamskotelet en lamscotelet
- Saté van de grill met satésaus, kroepoek, atjar en gebakken uitjes
- Zeebaarsfilet geserveerd met kreeftensaus
- Gebakken Texelse schapenkaas, geserveerd met vijgen, gemengde noten en balsamico

SALADE

- Frisse gemengde salade

GARNITUREN

- Gepofte aardappel met roomkruidenkaas
- Verse frites

DESSERT

- Grand dessert Paal 17

€ 33,50 p.p./minimaal 15 - 40 personen

PAAL 17 LUXE MENU

De gerechten worden in drie gangen aangeboden

VOORGERECHT - *uitgeserveerd per tafel*

- Heldere bouillon met Texelse Shiitakes
- Zacht en ovenvers plukbrood met kruidenboter en diverse smeersels
- Mini taco gevuld met pikante kip
- Tonijn tataki met bosui, sesam en soja
- Gegrilde courgette rolletjes met feta, oregano en rode peper

HOOFDGERECHT VLEES - *ter plekke gegrild*

- Ossenhaasspies
- Lamsduo van Texelse lamskoteletjes en lamscotelet

HOOFDGERECHT VEGETARISCH

- Gebakken Texelse schapenkaas met vijgen, gemengde noten en balsamico

HOOFDGERECHT VIS - *ter plekke gebakken*

- Scholfilet, op de huid gebakken in roomboter
- Tonijnsaté gemarineerd in sake en sojasaus, geserveerd met wasabi-mayonaise

SALADEBUFFET

- Frisse gemengde groene salade
- Tomatensalade
- Komkommersalade

GARNITUREN - *aangepast aan het seizoen*

- Aardappelwedges
- Krieltjes met rozemarijn en zeezout

DESSERT

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak en Texelse bonbons
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Diverse soorten Italiaans schepijs
- Panna cotta
- Crème brûlée

€ 39,25 per persoon/minimaal 20 personen



SHARED DINING PAAL 17

Zelf gerechten bereiden op een Big Green Egg*

Na een korte uitleg van onze koks kunt u zelf genieten van alles wat een moderne houtskoolbarbecue te bieden heeft!

VLEES EN VISGERECHTEN

- Kipspies in een chili-limoenmarinade
- Pepersteak van Texels rundvlees
- Lamsworstje van Texels lamsvlees
- Gamba in citroen-olijfolie
- Tonijnburgertje

TAPAS EN SALADEBUFFET

- Charcuterie, diverse soorten ham, gedroogde worst en oude kaas
- Gemarineerde olijven met zongedroogde tomaatjes, feta en gevulde peppadew (roomkaas)
- Gevulde dadels (geitenkaas)
- Salade caprese: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie en zwarte peper
- Pastasalade met chorizo, paprika en lente-uitjes
- Makreelsalade met appel, rucola en ei
- Frisse groene salade van diverse soorten jonge sla
- Cherrytomaatjes met frisse balsamico dressing

GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto
- Verse frites
- Pindasaus
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Mayonaise

€ 24,50 per persoon/minimaal 15 - 45 personen

EXTRA TE BESTELLEN PER PERSOON:

Spies van coquilles in spek

+ € 3,00

Oesters Fines de Claire met diverse toppings

+ € 3,00

** Bij slecht weer is het helaas niet mogelijk om zelf te barbecueën. De gerechten worden dan in de keuken door onze koks klaargemaakt.*



WALKING DINNER PAAL 17

*Het menu wordt voor u bereid door onze kok op de Big Green Egg (houtschoolgrill)
Wij rekenen voor dit uitgebreide diner op een minimale tijdsbesteding van 3 uur.*

Dit arrangement bestaat uit zes gerechten die als fingerfood geserveerd worden en één keuzegerecht.

- Wrap gevuld met gerookte zalm, rucola en roomkruidenkaas
- Bouillon van Texelse shiitakes geserveerd met een tosti van Texelse kruidenkaas
- Avocadosalade met gegrilde kip en groene asperges
- Beachburger classic, tomaat, rode ui, augurk, knapperige sla en barbecuesaus
- Ossenhaasspiesje met pepersaus en zoete aardappel
- Lamskoteletjes

Bij de laatste gang kunt u kiezen uit onderstaande gerechten. De keuze dient voorafgaand gemaakt te worden

- Kabeljauw op de huid gebakken, geserveerd met groene kruidensaus en gebakken paddenstoeltjes
- of**
- Texelse rundvleesch specialiteit, wisselend stuk echt Texels rundvlees met bijpassende begeleiding

€ 32,50 per persoon/minimaal 20 tot maximaal 60 personen

EXTRA TE BESTELLEN, DESSERTBUFFET + € 7,50 PER PERSOON

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak en Texelse bonbons
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Diverse soorten Italiaans schepijs
- Panna cotta
- Crème brûlée



WALKING DINNER PAAL 17 DE LUXE

*Het menu wordt voor u bereid door onze kok op de Big Green Egg (houtschoolgrill)
Wij rekenen voor dit uitgebreide diner op een minimale tijdsbesteding van 3 uur.*

*U stelt vooraf voor het hele gezelschap een menu samen bestaande uit totaal 7 gerechtjes.
Voor deze gerechtjes kunt u kiezen uit:*

- Bouillon van Texelse shiitakes geserveerd met tosti van Texelse orekees
- Gazpacho geserveerd in een klein glaasje
- Bruschetta met Serranoham, tomatenblokjes en Provençaalse kruiden
- Pinchos warme pittige kipspiesjes in krokante korst
- Garnalen van Texelse kottervissers met cocktailsaus op zeewiercracker
- Oesters geserveerd met tabasco, citroen en peper
- Wrap gevuld met gerookte zalm, rucola en roomkruidenkaas
- Avocadosalade met gegrilde kip en groene asperge
- Runderlende langzaam gegaard, getrancheerd, geserveerd met groene asperges en rode wijnsaus
- Ossenhaasspies met pepersaus en zoete aardappel
- Lamskoteletjes
- Kipspies met pindasaus en kroepoek
- Beachburger classic, tomaat, rode ui, augurk, knapperige sla en barbecuesaus
- Italian beachburger met mozzarella, zongedroogde tomaat, knapperige sla en pestomayonaise
- Griekse beachburger met fetakaas, komkommer, knapperige sla en tzatziki
- Texelse lamsbeachburger met belegen Texelse kaas, knapperige sla en portmayonaise
- Blue Stilton beachburger met Blue Stilton kaas, knapperige sla en Blue Stiltonsaus
- Gegrilde gamba's gemarineerd in knoflook en tuinkruidenolie
- Gambaspies gemarineerd in knoflook en tuinkruidenolie
- Kabeljauw op de huid gebakken, geserveerd met groene kruidensaus en gebakken paddenstoeltjes
- Gegrilde tonijn op een frisse groene salade

€ 37,50 per persoon/minimaal 20 tot maximaal 60 personen

EXTRA TE BESTELLEN, DESSERTBUFFET + € 7,50 PER PERSOON

- Proeverij van diverse soorten huisgemaakt gebak en Texelse bonbons
- Mousse van donkere Belgische chocolade
- Diverse soorten Italiaans schepijs
- Panna cotta
- Crème brûlée



PAAL 17 PLATE MENU

Bij aankomst kunt u kiezen uit:

BEACHBURGER PLATE

Hamburger van 100% Texels rundvlees met gemengde salade en verse frites

SATÉ PLATE

met gemengde salade, verse frites, satésaus en kroepoek

ZEEBAARSFILET PLATE

in roomboter gebakken, geserveerd met zeekraal, tomatosaus, kreeftensaus, gemengde salade en verse frites

GEBAKKEN TEXELSE SCHAPENKAAS

met vijgen, gemengde noten en balsamico. Gereserveerd met een gemengde salade en verse frites

€ 19,50 per persoon/minimaal 10 - 40 personen

EENPANSBUFFET

EENPANSGERECHTEN

- Lasagne verde
- Ovenschotel seizoengebonden
- Noodles Teriyaki
- Lamsstoofpotje van Texels lamsvlees in Paal 17 bier gegaard, geserveerd met rijst

GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, pesto en aioli

SALADEBUFFET

- Pastasalade met zongedroogde tomaatjes, ui, knoflook en paprika
- Frisse gemengde groene salade
- Griekse salade met tomaat, komkommer, ui en feta

€ 25,00 per persoon/minimaal 20 personen

PASTABUFFET

EENPANSGERECHTEN

- Lasagne
- Noodles Teriyaki
- Pasta Bolognese
- Pasta Carbonara

GARNITUREN

- Diverse luxe ambachtelijke broodsoorten met kruidenboter, aioli en pesto

SALADEBUFFET

- Pastasalade met zongedroogde tomaatjes, ui, knoflook en paprika
- Pastasalade met chorizo, paprika en lente-uitjes
- Frisse gemengde groene salade
- Griekse salade met tomaat, komkommer, ui en feta

€ 25,00 per persoon/minimaal 20 personen



TOE TE VOEGEN AAN UW DINER

VISROKERIJ

Op ambachtelijke wijze ter plaatse gerookt:

- Makreel
- Sliptong

€ 13,50 per persoon/minimaal 20 personen

KREEFTENKOKERIJ

Eenhalf kreeft gegratineerd met een Hollandaisesaus.
De kreeften worden ter plekke vers bereid door de kok

€ 25,00 per persoon/minimaal 20 personen

TEXELS LAM AAN HET SPIT

Ter plaatse bereid

€ 475,00

SPEENVARKEN AAN HET SPIT

Ter plaatse bereid

€ 375,00

