



Brandpunt Barbecue



Welkom in onze Birra Morreti tuin

Achter Café Brandpunt ligt een zonovergoten tuin. Je waant je in een mediterrane omgeving. In onze Birra Morreti tuin verzorgen wij (bedrijfs-) borrels, recepties, en (bedrijfs-) barbecues. We verzorgen borrels van 15 tot 200 personen, eventueel met bijpassend drankarrangement en hapjes. We kunnen onze Kamado-grill of de gasbarbecue aansteken voor groepen van 15 tot 200 personen. We denken graag met je mee om een passend arrangement te maken.

Wij ontzorgen graag

Café Brandpunt biedt voor groepen een aantal arrangementen. Een van deze arrangementen is gericht op barbecueën. Bij een barbecue serveren we natuurlijk graag een drankje. Dit kan gecombineerd met een drankarrangement of gewoon op rekening. Meer hierover vind je terug op onze pagina over drankarrangementen. Bij ontzorgen hoort ook ontzorgt worden over de rekening. Wanneer jij van tevoren de (bedrijfs) gegevens doorgeeft, zorgen wij dat de factuur netjes wordt verstuurd.

Stap 1: Kies je barbecue

Gasbarbecue:

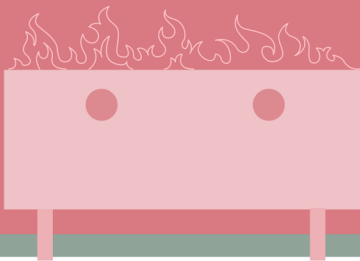
Wij verzorgen complete barbecue pakketten op onze gasbarbecue. Voor ieders wat wils!

Voordelen:

- Snelle bereiding
- Grote diversiteit aan vlees/vis
- Makkelijk rekening houden met allergieën en dieetwensen

Nadeel:

- Wij bedienen, jij mag het vlees bereiden



Kamado-grill:

Als je voor een unieke beleving gaat, dan kies je voor de Kamado-grill. Deze grill is vergelijkbaar met de bekende Green Egg.

Voordelen:

- Unieke beleving
- Mooie stukken vlees en vis
- Bereiding door een chef-kok welke je meeneemt in het bereidingsproces.

Nadeel:

- Langere tijd om te borrelen voor het eten wordt geserveerd



Stap 2: Kies een pakket voor de Kamado-grill

BBQ-Picanha

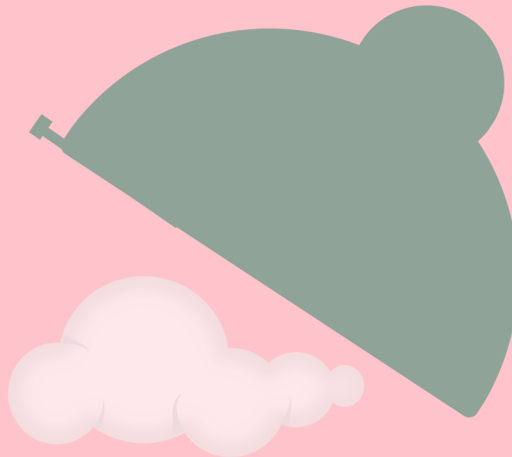
De picanha is onderdeel van de rugspier van een rund.

Doordat de spier weinig in beweging is, is deze botermals. Het vetrandje zorgt voor een verfijnde smaak

Onze picanha's worden sous-vide gegaard, vervolgens worden ze door u gebakken op onze Kamado-grill

Naast de barbecue serveren we coleslaw, kriensalade met spekjes, brood, smeersels en een halve maiskolf.

30,50



BBQ-Vegan

Sashimi van gerookte watermeloen
Gevulde portobello
Gevulde aubergine
Vegan saté
BBQ- Banaantje

29,50

BBQ-Vis

Als je kiest voor de BBQ-vis Bereiden we een volledige zalmzijde en papillote' op onze Kamado-grill.

'En papillote' betekent letterlijk 'in de krant.' Deze wordt gevuld met kruiden en groente

Naast de zalm bieden we grote gamba's voor op de Kamado-grill.

Naast de barbecue serveren we coleslaw, kriensalade met spekjes, brood, smeersels en een halve maiskolf.

30,50

Stap 2: kies een pakket voor de gasbarbecue

BBQ-Tilburg

Beef burger
BBQ Ribs
Kipsaté
Chicken wings

24,95



Naast de BBQ serveren wij:
coleslaw, kriensalade met spekjes,
rood met smeersels en
een halve maiskolf per persoon

BBQ-Brabant

Beef burger
BBQ Ribs
Gamba
Kipsaté
Biefstuk

27,95