

VERDE OFYR BBQ

SINDS 2013

OPEN FIRE GRILLING

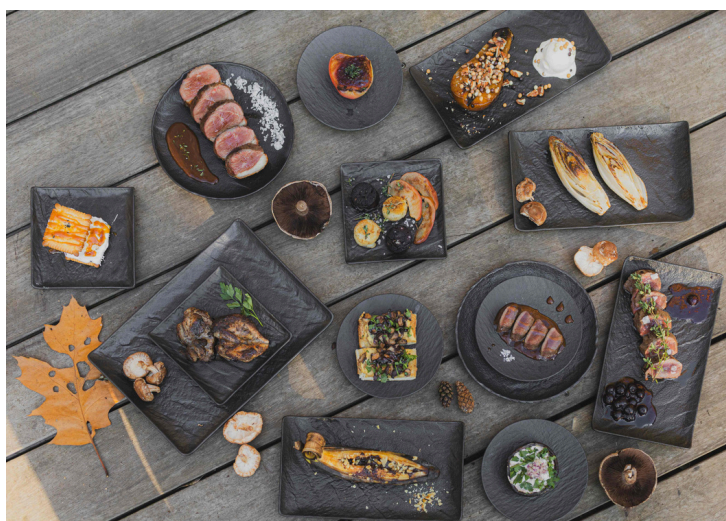
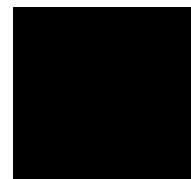
Verde Ofyr! Dat is in stijl genieten van de lekkerste gerechten van onze Ofyr Grill Masters.

Wij werken graag met ons suggestiemenu, wij weten namelijk wat goed is, en besparen je de keuzestress! Ga je liever à la carte dan kan je op de Verde Ofyr pagina onze volledige menukaart bekijken. Onze Ofyr BBQ grill is niet alleen een sfeermaker/blikvanger op ieder feest, het laat ons vooral toe om je te verwennen van voor- tot nagerecht en alle hapjes tussendoor.

Naast (h)eerlijke en originele gerechten staat Verde voor duurzame catering met enkel de beste producten. Op jouw feest willen we al je zintuigen prikkelen met onze gerechten bereid op onze OFYR XL-trailer of op 1 van onze OFYR CLASSIC modellen.

Een prachtige buffettafel om alles nog mooier te doen ogen en onze FLAMBADOU voor nog meer spektakel en smaak zetten de puntjes op de i. Verder beschikken we ook over een mobiele wijnbar en trailer voor alle mogelijke dranken arrangementen.

De aanvragen zijn geheel vrijblijvend, zonder verplichting dus! Zo kan je rustig offertes vergelijken voor je een keuze maakt.



VERDE: WILD VAN OFYR

SINDS 2013

M
E
N
U

SUGGESTIEMENU WINTER 24-25

Naast onze vaste menukaart bieden we tijdens de wintermaanden onderstaande (wild)gerechten aan.

FINGERFOOD

- Bruschetta hummus-shiitake (€3.75) vegan
- Bruschetta sweet potato-crispy duck (€4.25)
- coquile met gegrilde appel en morcilla (€4.75)
- Flammkuchen (€3.50) (met spek of veggie)

THE MAIN EVENT

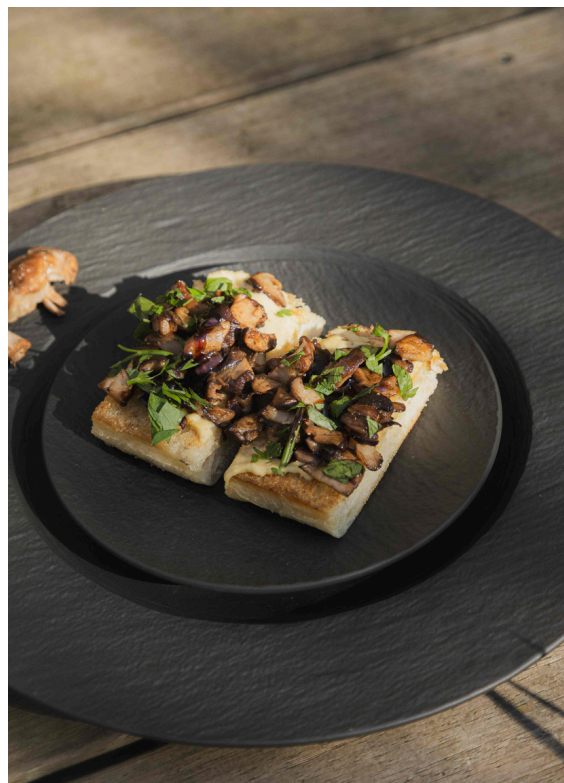
- Patrijsfilet met pezo-farine seppe (€6.50)
- hazenrug met rodewijnsaus (€6.50)
- medaillons van everzwijnhaasje (€6.50)
- hertensteak met blauwe bessensaus (€7.50)
- gegrilde eendenborst (€6.50)

- portobello met kruidenkaas (€5.00)
- gegrilde spitskool met miso & pistachecrumble (€6.50)

- warme sauzen (€3.50)
- rode wijn-rozemarijn
- champignonroom
- pepersaus

SOMETHING SWEET?

- gebakken peer met pecanrumble & vanilleijs (€6.50)
- Banaan met rum & rietsuiker + kaneelijs (€5.50)
- Salted karamel smores (€4.50)
- Flensjes met Appel & Kaneelijs (€5.50)



ON THE SIDE

- Spekpatatjes met zure room (€3.50)
- spruitjes met verse knoflook (€3.50)
- belgische witlof (€3.50)
- gegrilde wintergroentensla (€3.00)
- gebakken halve appel of peer met veenbes (€3.50)
- wittekoolsla met appel, sultana en walnoot (€3.00)

prijs per persoon (3 gerechten voor €8.50)



VERDE OFYR BBQ

SINDS 2013

M
E
N
U

MENU LENTE/ZOMER 2025

HOOFGERECHTEN

Hoofd (aanbevolen 3 à 4/persoon - maak in totaal max 6 keuzes)

vlees/vis

Burger met toppings naar keuze (6,00)

Citroenkip met tijm (5,50)

Picanha rundsvlees (7,50 /100 gram)

Lamsbout met rozemarijn (5,50)

Dorade royale (7,00)

Zalm op cederhout (6,50)

Scampi's Elixir d'Anvers (6,50)

vegetarisch/vegan

Geroosterde knolselder met venkelzaad en kerriepoeder (4,50)

Geroosterde aubergine met yoghurtsaus en granaatappel (6,00)

Vegetarische quesadilla (4,50)

Halloumisaté met gegrilde groenten (5,50)

Gegrilde coeur de boeuf-mozzarella met basilicum en pesto (5,50)

Bloemkoolsteak met chimichurri (6,50)

Kinderen: Burgertje/Kip/ Worstje (9,50/kind)

Inbegrepen: sauzen, brood & side salad



SALADES/SIDES

Saladebuffet (6,50/persoon) 3 naar keuze (optioneel)

Pasta Verde salade

Zomerse Quinoa salade (vegan)

Griekse Salade met feta

Aardappel Salade

Parelcouscous met gegrilde mediterrane groenten

Caprese met mozzarella en avocado (+ 1 euro)

Sides (optioneel)

Krielaardappeltjes met rozemarijn (3,50)

Groene asperges met knoflookolie (4,50)

Gegrilde witlof (3,50)

Warme sauzen: rozemarijn, champignon & peperroom (3,50)

VERDE OFYR BBQ

SINDS 2013

M
E
N
U

MENU LENTE/ZOMER 2025

HAPJES

- Bruschetta (classic) (3,00)
- Bruschetta (luxe) (3,50)
- Quesadilla rondsgehakt en jalapenos (3,00)
- Flammenkuchen (spek of vegetarisch) (3,50)
- Warme Camembert met gegrild brood (3,50)
- Taco Ceviche (4,50)
- Taco Pulled pork (4,50)
- Ofyr Trio Tapas (voor op de statafels) Flatbread met Hummous-Za'ataar - Bloemkoolrosjes met huisgemaakte pindasaus - Padron Peppers met zeezoutvlokken (10,50 per persoon)



DESSERT

Dessert (maak max 2 keuzes) (optioneel)

- Flensjes met appeltjes en speculoosjes (5,50)
- Geflambeerde ananas met rum en vanilleijs (5,50)
- Gegrilde banaan met rum & rietsuiker en kaneel (5,50)
- Assortiment sweets: brownie, carrot cake, banana bread (5,50)



MIDNIGHT SNACK

- Zoete aardappel frietjes met sausjes (7,50)
- Chili con/sin carne (9,50)
- Pastas (8,50)

Alle gerechten zijn exclusief 12% BTW
Bijkomende kosten:

- Ofyr bakservice (3uur): 325 euro + 21% BTW
- Transportkosten: 1 euro/km vanuit Antwerpen/Brasschaat + 21% BTW