Kruidenhut

Bent u met een gezelschap van 6 personen of meer? Dan kunt u gebruikmaken van onze speciale BBQ arrangementen voor groepen bij de Kruidenhut. Met dit formulier brengen wij alle wensen in kaart, zodat wij uw avond geheel naar uw voorkeur kunnen verzorgen.

Bij onze Kruidenhut is ruimte voor max. 40 personen. De barbecue en het nemen van consumpties is zelfbediening. Consumpties zullen moeten worden afgekocht, keuze uit 3, 4 of 5 uur. De Kruidenhut is te reserveren tot max. 22.00 uur.

Afkoop consumpties

Het arrangement is gebaseerd op zelfbediening en is inclusief flesjes bavaria bier, 0.0% bavaria bieren, huiswijn en gangbare frisdranken.

- ☐ 3 uur **17,00 p.p.**
- ☐ 4 uur **21,00 p.p.**
- ☐ 5 uur **25,00 p.p.**

Heeft u vragen? Neem gerust contact met ons op. Wij helpen u graag!

Leegveld 8a | 5753 SG Deurne | +31 (0)493 745 008 | info@natuurpoortdepeel.nl | www.natuurpoortdepeel.nl | www.baroef.nl

Natuurpoort De Peel

Lekker genieten

18,00 p.p.

Vlees

- Worst
- Kippendijen
- Hamburgers

Warme bijgerechten

- Friet
- Seizoensgroenten

Koude bijgerechten

- Twee soorten salades
- Diverse koude sauzen
- Zachte broodjes
- Stokbrood met kruidenboter

Kruidenhut Ofyr

22,00 p.p.

Vlees

- Kippendijen
- Beenham
- Buikspek
- Zalm en garnalen

Warme bijgerechten

- Gepofte aardappel
- Gebakken aardappel
- Groente

Koude bijgerechten

- Vier soorten salades
- Diverse koude sauzen
- Stokbrood met kruidenboter

Ouderwets koken

18,00 p.p.

Maak op het oude fornuis en op de Ofyr een heerlijke maaltijd klaar. Seizoensvlees met een heerlijke sausjes, aardappel en groente garnituur.

In ons gezellige kruidenhutje maakt u samen met uw gezelschap een hoofdgerecht klaar op het authentieke fornuis. Wij zorgen voor kwaliteitsvlees, smaakvolle sausjes, en een bijpassend aardappel- en groentegarnituur. Een warme, interactieve kookbeleving vol gezelligheid en sfeer.

Op een stokje

24,00 p.p.

Vlees en vis

Kipsaté
Varkenshaas met paprika
Chorizo- en buikspekspies
Biefstukpuntjes
Zalm-gambaspies en vegetarische spiesen

Warme bijgerechten

- Gepofte aardappel

Koude bijgerechten

- Vier soorten salades
- Diverse koude sauzen
- Stokbrood met kruidenboter

Ijsje na

4,00 p.p.

Boerenroomijs met verse slagroom en heerlijke sausjes om het nagerechtje af te maken.

Dessert van de BBQ

6,50 p.p.

Sluitde maaltijdafmeteenheerlijk dessert van de BBQ. Kies bijvoorbeeld uit gegrilde ananas met mascarpone, chocolade cake of gekarameliseerde peer.

Leegveld 8a | 5753 SG Deurne | +31 (0)493 745 008 | info@natuurpoortdepeel.nl | www.natuurpoortdepeel.nl | www.baroef.nl