

VERDE OFYR BBQ

SINDS 2013



OPEN FIRE GRILLING

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

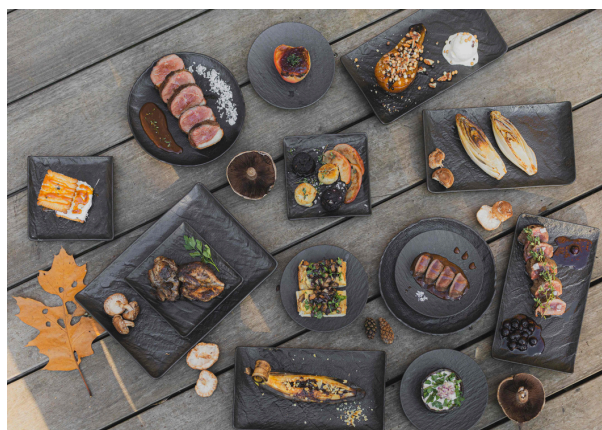
Wij werken graag met ons suggestiemenu maar kies je liever à la carte dan kan je op de Verde Ofyr pagina onze volledige menukaart bekijken. Onze Ofyr BBQ is niet alleen een sfeermaker/blikvanger op ieder feest, het laat ons vooral toe om je te verwennen van voor- tot nagerecht en alle hapjes tussendoor.

Naast (h)eerlijke en originele gerechten staat Verde voor duurzame catering met enkel de beste producten. Op jouw feest willen we jullie verwennen met onze gerechten bereid op 1 van onze OFYR XL-trailers 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 voor alle mogelijke dranken arrangementen.

Verde Ofyr is showcooking en spektakel verzekerd!

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



VERDE OFYR BBQ

SINDS 2013

MENU LENTE/ZOMER 2026



HOOFDGERECHTEN

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)

Entrecote rundsvlees (7,50 /100 gram)

Rib eye rundvlees (8,75/100 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 kerrievoeder (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



HAPJES

Quesadilla rundsgehakt en jalapenos (3,00)

Bruschetta (luxe) (3,50)

Babaganoush met planbrood (3,50)

Pulled pork slider (6,00)

Geroosterde ciabatta met gegrilde perzik, ricotta & Ramon Iberico (jun-sept) (6,00)

Tataki van tonijn "MSC" met sesamkorstje en gegrilde limoen) (6,50)

Ofyr Trio Tapas (voor op de statafels) Flatbread met Hummous-Za'ataar - Bloemkoolroosjes met huisgemaakte pindasaus - Padron Peppers met zeezoutvlokken (10,50 per persoon)



VERDE OFYR BBQ

SINDS 2013



SALADES/SIDES

Saladebuffet (6,50/persoon) 3 naar keuze
Pasta Verde salade
Zomerse Quinoa salade (vegan)
Griekse Salade met feta
Aardappel Salade
Parelcouscous met gegrilde groenten
Coleslaw
Caprese met mozzarella en avocado (+ 1 euro)
Grillade van mediterrane groenten (warm) (+ 1,5 euro)
Salade van gemarineerde tomatensoorten met mozzarella, gegrilde nectarines & citroentijm (+ 2 euro)

Sides

Krielaardappeltjes met rozemarijn (3,50)
Groene asperges met knoflookolie (4,50)
Gegrilde witlof (3,50)
Little gem met miso-dressing (3,50)
Warme sauzen: rozemarijn, champignon & peperroom (3,50)



DESSERT

Dessert (maak max 2 keuzes) (optioneel)

Flensjes met appeltjes en speculoosjes (5,50)
Geflambeerde ananas met rum en vanilleijs (5,50)
Assortiment sweets: brownie, carrot cake, banana bread (5,50)



MIDNIGHT SNACK

Zoete aardappel frietjes met sausjes (7,50)
andere gerechten op aanvraag

Alle prijzen zijn exclusief 12% BTW
Bijkomende kosten:
Ofyr bakservice (3uur): vanaf 325 euro + 21% BTW
Transportkosten: 1 euro/km vanuit
Antwerpen/Brasschaat + 21% BTW

VERDE: WILD VAN OFYR

SINDS 2013



SUGGESTIEMENU WINTER 26-27

Naast onze vaste menukaart bieden we tijdens de wintermaanden (november-februari) 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

Kan ook steeds in combinatie met gerechten
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)

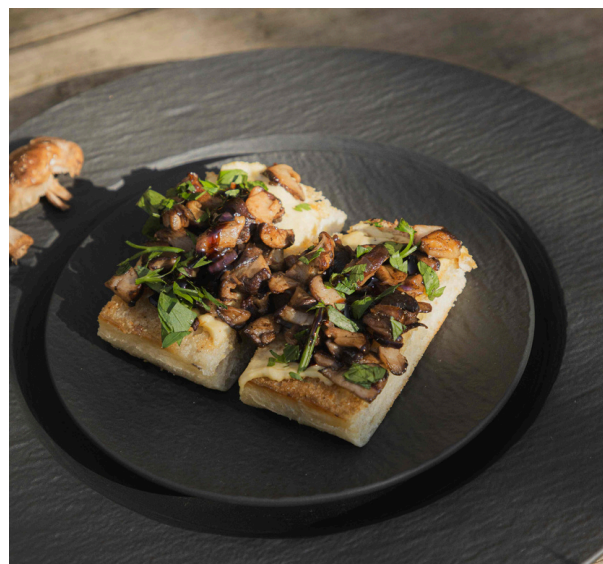
Gegrilde Portobello (€5.00)
gegrilde spitskool met miso & pistachecream (€6.50)

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

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)



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)

