

Catering in “De Schuur”

Woonwagenbar

Welkom in De Schuur in het unieke decor van nostalgische woonwagens. Geniet bij ons van een lekker drankje aan de woonwagenbar.



Drankenaanbod De Schuur

Water (plat/bruis)	2€	Stella pils	2,5€
Appelsiensap	2€	Vedett	3,5€
Appelsap	2€	Liefmans Fruitesse Kriek	3,5€
Chocomelk	2€	Duvel	4€
Coca Cola	2€	La Chouffe (blond)	4€
Cola Zero	2€	Mc Chouffe (bruin)	4€
Almdudler	2,5€	Robiaantje (streekbier)	4€
Koffie	2€	Witte wijn	4€
Thee	2€	Rode wijn	4€
Verse muntthee	3€	Cava	5€
Warme chocomelk	2,5€	Sangria	6,5€
Chips (zout/paprika)	1,5€	Wijn per fles	15€
IJsjes	2€	Cava per fles	20€

Noot: Wijzigen in het aanbod zijn mogelijk.

Culinair met foodtrucks

Met veel liefde voor al wat lekker en gezond is zorgen onze twee top-cateringpartners **Napolitanizza** en **Foodiejive** voor heerlijke culinaire hoogstandjes. Genieten van je maaltijd of snack kan zowel binnen in onze gezellige woonwagenshuur of op ons ruime, zomerse terras. Groepen zijn ook welkom mits reservatie.



Napolitanizza



Reeds drie jaar een vaste waarde op de Borsbeekse Zomerbar! Mobile Napolitaanse pizzeria (Ape Piaggio- Vespa Car) met een traditionele houtoven. Pizzachef Giovanni Milo is geboren in de buurt van Napels en de Vesuvius. Daar leerde hij ook de kunst van pizzaiolo. Samen met zijn gezellige Antwerpse familie startte hij Napolitanizza.

Volgens de Napolitaanse traditie wordt enkel de fijnste Italiaanse bloem gebruikt om het deeg te maken. Alle ingrediënten zijn kraakvers en van hoge kwaliteit. De pizza wordt ter plaatse gebakken in een houtoven op 400-450 graden. Hiervoor worden geen dierlijke vetten gebruikt, dus de pizza's zijn licht verteerbaar, voedzaam en gezond!

Contact Napolitanizza: info@napolitanizza.be



Menu Napolitanizza - Zomerbar

(pizza doorsnede 18 cm)

Pizza Margueritta (tomaten, mozzarella, basilicum, parmesaan)	6 euro
Pizza Salame (tomaten, mozzarella, oregano, basilicum, parmesaan, salami)	7 euro
Pizza Prosciutto (tomaten, mozzarella, basilicum, parmesaan, prosciutto)	8 euro
Pizza Vegetariana (tomaten, mozzarella, aubergine, paprika, courgette)	7 euro
Pizza Napolitanizza (pizza van de chef)	8 euro
Charcutteriebordje (Italiaanse delicatessen met vers gebakken brood)	13 euro

Noot: Wijzigen in het aanbod van de dag zijn mogelijk.

Foodiejive



Onder het motto “jong geleerd, oud gedaan ” is Guy Lesneuck van kinds af niet weg te slaan uit de keuken. Hij genoot een lange opleiding in verschillende restaurants, was chef bij Cocozelle in Boechout en opende op het Antwerpse Zuid zijn eigen plek: René & Reneé en later ook het populaire eetcafé ‘Dansing Chocola’. Ook in Wijnegem gaf Guy extra schwing aan het dorpsleven met zijn café “De Vroege Morgen”.

Vanuit hun sympathieke VW-oldtimer “Foodiejive –foodtruck” serveren Guy en Elif de verfijnde Belgische-Franse cuisine bij mensen thuis én in De Schuur. Foodiejive zal jullie smaakpapillen laten “jiven” als nooit te voren!

Contact Foodiejive: guylesneuck@hotmail.be



Menu Foodiejive - Zomerbar

(klein bord 8€/groot bord 15€)

Gehaktballetjes met rozemarijnardappelen

Quiches

Krieltjes met gemarineerde kip en groene kruiden

Fris slaatje met gepekeld groentjes

Scampi's met bloemkool en estragonsaus

Gehaktballetjes met kriecken

Spaghetti

Noot: Wijzigen in het aanbod van de dag zijn mogelijk.

FEESTJE IN DE SCHUUR?



Een verjaardag, babyborrel, communie of iets anders te vieren? Hiervoor kan je bij ons terecht tijdens “de zondagen van de zomerbar” tussen 11 en 19 uur. Hiervoor richten we voor jouw groep een aparte zone in, grenzend aan ons zomerterras (privézone – max 50 personen). [Kijk hier voor meer info](#)

Je bent ook natuurlijk ook welkom om te komen feesten op een weekday of op zaterdag. We verwijzen je dan graag naar onze feestformule “De Schuur-exclusief”. [Kijk hier voor meer info](#)