



TRAITEUR

Koude buffetten

EEN CREATIEVE UITSTRALING VAN VERSE PRODUCTEN

Al onze koude buffetten worden voorzien van diverse salades (pasta-, aardappel-, groentesalades, ...), groenten, hamrolletjes, gevuld ei, brood en de nodige sauzen.

Bij dit buffet kan er uit verschillende vlees- en vissoorten een keuze worden gemaakt.

Het is natuurlijk mogelijk om verschillende vlees- en vissoorten samen te kiezen. *

Het basisbuffet kost aan €13,00 p.p..

Hierbij komen afzonderlijke prijzen voor vlees en vis, die hieronder vermeld staan.

Voor de vegetariërs zijn er ook tal van mogelijkheden en deze willen wij graag met u bespreken.

VLEES (prijs per persoon)

Kippenboutjes	€ 2,00
Ardeense ham met meloen	€ 2,00
Rosbief	€ 2,00
Huisbereide gehaktballetjes	€ 2,00
Varkensgebraad	€ 2,00
Gerookte eendenborst	€ 3,00
Vitello tonato	€ 3,00
Carpaccio runds	€ 3,00

VIS (prijs per persoon)

Gerookte vissoorten	€ 3,00
Tomaat-garnaal	€ 3,00
Gepocheerde zalm	€ 2,50
Versgebakken vis	€ 3,00
Perzik met tonijn	€ 2,50

Warme buffetten

EEN RIJKE VARIATIE AAN WARM GENOT

Al onze warme buffetten worden geserveerd met allerlei seizoensgebonden groenten, 2 soorten aardappelgerechten (puree, gratin, rijst, gebakken aardappelen, kroketten of frieten) en de door u gekozen sauzen bij het vlees en de vis.

Bij dit buffet kan er een keuze uit verschillende vlees- en vissoorten worden gemaakt.

Het is natuurlijk mogelijk om verschillende vlees- en vissoorten samen te

kiezen *. Het basisbuffet wordt geleverd aan €12,00 p.p.

Voor de vegetariërs zijn er ook tal van mogelijkheden en deze willen wij graag met u bespreken.

Indien u verse soep wenst bij het buffet, is dit steeds mogelijk na onderlinge afspraak.

VLEES (prijs per persoon)

Balletjes in tomatensaus	€ 3,00
Kipfilet	€ 3,00
Kalkoen	€ 3,00
Spareribs	€ 3,00
Goulash	€ 3,00
Varkenshaasjes	€ 3,00
Speenbig	€ 3,00
Stoofvlees	€ 3,00
Videe	€ 3,00
Rundstong	€ 3,50
Varkensgebraad	€ 3,00

Sauzen: Champignonroom, peperroom, stroganoff, provençaalse saus, madeirasaus, mosterd, gebakken champignons, honingtijmsaus, ...

Indien u zelf specifieke wensen heeft, willen wij deze graag met u bespreken. Een aanpassing van het buffet is altijd mogelijk. De koude en warme buffetten kunnen ook gecombineerd worden en hier wordt dan onderling een aparte prijs voor afgesproken. Onder de 40 pers. max. 4 verschillende soorten.

Gecombineerd buffet

WARM EN KOUD BUFFET

Mogelijk vanaf 12 personen.

Bij deze buffetten wordt een koud groentenbuffet en 2 soorten warme groenten voorzien.

Ook inbegrepen zijn 2 aardappeligerechten, brood en pasta.

COMBI 1

KOUD

Kippenbout
Ham met meloen
Tomaat garnaal
Perzik tonijn

WARM

Varkenshaasje met saus naar keuze
Balletjes in tomatensaus
Vispannetje van het huis

€ 28,00 per persoon

COMBI 2

KOUD

Gehaktballetjes
Ham met meloen
Tomaat garnaal
gepocheerde zalmfilet

WARM

Varkenshaasje met saus naar keuze
Kip met saus naar keuze
Vispannetje van het huis

€ 30,00 per persoon

Het is mogelijk om de combinaties aan te passen naar eigen wens mits overleg!

Breugheliaans buffet

KERMIS VAN HET VOLK

Voor de Breugheliaanse buffetten hebben wij 2 veelbelovende formules uitgewerkt. Daarnaast is het steeds mogelijk om zelf een buffet samen te stellen. De prijs is afhankelijk van uw individuele voorkeur van gerechten binnen het buffet. De producten zijn steeds dagvers.

Breughelbuffet 1

Soep naar keuze: tomaat, erwten of pompoen...
2 soorten aardappelpuree
Gehaktballetjes met warme krieken
Witte en zwarte pensen
Spek
Rundstoofpotje bereidt met de betere Belgische bieren
Zuurkool en rode kool
Gebakken witlof
Appelmoes
Diverse boerenbroden

€ 25,00 per persoon

Breughelbuffet 2

Soep naar keuze: tomaat, erwten of pompoen
2 soorten aardappelpuree
Gehaktballetjes met warme krieken
Witte en zwarte pensen
Spareribs
Konijn op grootmoeders wijze
Zuurkool en rode kool
Gebakken witlof
Appelmoes
Diverse boerenbroden

€ 28,00 per persoon

Het is mogelijk om de combinaties aan te passen naar eigen wens mits overleg!

Kaas- en wildbuffet

GEZELLIGHEID OP DE PLANK

Versillende kaassoorten
Kipkap en wildpaté
Confijten en noten
Fruit
Brood

€ 20,00 per persoon

Desserts

EEN ZOETE STRELING VOOR HET OOG

De desserts die wij u aanbieden, kunnen afzonderlijk en in buffetvorm worden gekozen. Culinaire originaliteit in presentatie is bespreekbaar en tevens een aanrader!

Dessertbuffet (3 p.p. - keuze uit onderstaande desserts)	€7,00 p.p
Mousse van Belgische chocolade (wit /bruin)	€3,50 p.p
Crème brûlée	€4,00 p.p
Tiramisu Jelle & Roel	€3,50 p.p
Tiramisu met munt en rode vruchten	€4,00 p.p
Mousse van Cocos en Melkchocolade	€4,00 p.p
Rijstpap met bruine suiker	€3,00 p.p
Verse fruitsalade (seizoensgebonden)	€3,50 p.p
Tiramisu speculoos en advocaat	€4,00 p.p
Pannacotta rode vruchten of exotisch	€4,00 p.p

Pastabuffetten

ITALIAANS TEMPERAMENT À LA MAMA

Voor onze pastabuffetten hebben wij een ruime keuze aan diverse dagvers bereide pasta's. Onze formule is zo opgesteld dat u zelf een keuze maakt uit het aantal pasta's uit ons assortiment. Hier is dan een vaste prijs aan verbonden. Bij onze pastabuffetten zijn brood, boter en kazen inbegrepen. Eigen wensen die niet op onderstaande lijst vermeld worden, zijn bespreekbaar.

Pastabuffet bestaande uit:

3 pasta's	€16,00
4 pasta's	€18,00
5 pasta's	€19,00

Soorten pasta's:

Spaghetti Bolognese
Carbonara
Lasagne
Vislasagne + € 1,50 p.p.
Tagliatelle kip, appeltjes en curry
Macaroni ham en kaas
Penne Arabiatta (spek, olijven, pittige saus)
Vegetarische pasta of lasagne
Fettucini scampi, gewokte groentjes en look
Penne prei, pesto en gerookte zalm
Parmaham, mascarpone, pijlajuin, kerstomaat en look
Pasta Boursin, champignons, kip en fijne groenten

Sommige pasta's kunnen ook vegetarisch gemaakt worden.

Barbecues

EEN GEUR DIE JE DOET WATERTANDEN

Al onze barbecues zijn voorzien van 9 soorten verse salades, koude groenten, 3 sauzen en verse stokbrood. Onze formule bestaat eruit dat wij voor u een lijst hebben samengesteld, bestaande uit diverse vlees- en vissoorten waar u uit kan kiezen. U stelt met andere woorden uw persoonlijke barbecue samen. Afhankelijk van het aantal stukken vlees is er een vaste prijs die hieronder vermeld staat. Bij sommige vlees- en vissoorten komt er een supplement bij per persoon. Deze supplementen staan achter de vlees- en vissoorten vermeld. Gelieve minimum 1 dag op voorhand te bestellen. Wij kunnen een bakservice (bij u aan huis kunnen bakken) aanbieden aan de prijs van €75. Vanaf 60 personen in overleg!

Barbecue bestaande uit:

3 stukken vlees en/of vis	€14,50
4 stukken vlees en/of vis	€16,00
5 stukken vlees en/of vis	€18,00

Keuze lijst vlees en vis:

BBQ-spek	+€0,00 p.p	Varkensgebraad à la minute gegaard	+€1,50 p.p
BBQ-worst	+€0,00 p.p	Speenbig à la minute gegaard	+€1,50 p.p
Chipolata	+€0,00 p.p	Varkenssaté	+€1,00 p.p
Kippenbout	+€0,00 p.p	Steak à la minute gesneden	+€2,00 p.p
Gemarineerde kotelet	+€0,00 p.p	Lamssouvlaki	+€1,00 p.p
Vegetarische burger	+€0,00 p.p	Kipsouvlaki	+€0,50 p.p
Merguese worst	+€0,50 p.p	Zwarte pens	+€0,50 p.p
Gemarineerde spareribs	+€1,50 p.p	Groentenspies	+€1,00 p.p
Rundsaté	+€1,50 p.p	Spekfakkels	+€0,50 p.p
Kipsaté	+€0,50 p.p	Sjaslick soja (vegi)	+€1,00 p.p
Kipfilet	+€1,00 p.p	Brochette scampi's	+€1,50 p.p
Lamskotelet	+€1,50 p.p	Zalm in papillot	+€2,00 p.p
Steak	+€1,50 p.p	Forel in papillot	+€2,00 p.p
Spies van varkenshaasje	+€2,00 p.p	Vers vispannetje	+€2,50 p.p

Kindermenu (2 stuks met groentjes) € 9,00 p.p

- mini chipolata
- mini kipsaté
- mini scampi brochette

Hapjesbuffetten, recepties & babyborrels

KLEINE AMUSES VAN HOOGSTAANDE KWALITEIT

Een originele keuken volgens uw thema is onze troef! Wij verzorgen graag uw receptie, walking diner, babyborrel of andere gelijkaardige feesten met kleine hapjes en amuses. Als u op een originele wijze wil uitpakken met allerlei kleine culinaire gerechten, is dit concept zeker de moeite waard. Wij bieden u een ruime keuze aan lepelhapjes, gevulde glaasjes en tapas met net dat tikkeltje meer. Om u een idee te geven, volgen enkele voorbeelden. Uw persoonlijke keuze primeert op onderstaande lijst.

Crème van bloemkool met grijze gamalen en panka	€3,00	Gerookte paling met komkommer, appel en curry	€3,00
Tartaar van rund met wasabi mayo	€3,50	Italiaanse ham met meloen	€2,50
Tataki van tonijn met zeegras en avocado	€4,00	Vitello tonato met kappertjes en zongedroogde tomaatjes	€3,00
Scampi op verschillende wijzen	€3,00	Carpaccio van runds met rucola en zongedroogde tomaatjes	€3,00
Gerookte eendeborst met bulgur en granaatappel	€3,50	Tartaar van tonijn met wakamé en koriander	€4,00
Kingkrab, platte kaas, avocado en kroepoek	€4,50	Gerookte eend met vijgen, sinas en vanille	€3,00
Gerookte zalm, mosterdzaad, venkel en groene kruiden	€3,50	Peperkoek met vijgenconfijt en wildpaté	€3,50
Salsa van tomaat en mozzarella met crème van basilicum	€2,50	Rillette van eend, vijgen, sinas en vanille	€3,50
Roulade van gerookte zalm met dille en granny smith	€2,50	Spiesje van kip in oestersaus afgewerkt met sesam (warm)	€3,00
Roulade van Italiaanse ham met pesto en rucola	€2,50	Eendeborst met sinas en vanille (warm)	€3,50
Mousse van gerookte forel met rode biet	€3,00	Lamsrack in honingtijm (warm)	€3,50
		Chocoladefontein met vers fruit (op aanvraag!)	€...

Walking dinner

EEN CREATIEVE FORMULE MET EEN VERNIEUWDE UITSTRALING

Wij voorzien verschillende kleine warme en/of koude gerechten. De gasten bezoeken geheel vrijblijvend volgens hun persoonlijke smaak, de standjes die hen het meeste aanspreken. Dit gebeurt volgens een afgesproken tijdsbestek. De gerechten bepaalt u volledig zelf. Op die manier kan u al uw gasten persoonlijk verwennen. De ideale formule voor alle feesten van groot tot klein!
De prijs is afhankelijk van de keuze van uw gerechten. Wilt u uw gasten origineel en culinair verbluffen is dit steeds bespreekbaar.

Broodjesbuffet, ontbijten, brunch

OVENVERSE BROODJES

Vraag naar onze mogelijkheden.

