

Traiteur Raf Loos

Jaarbundel 2020-2021

Feesten organiseren is ons vak!

Naar ieders wens, op elke locatie, volgens een door de klant gekozen formule.

Bij Raf Loos kunt u terecht voor:

Koude en/of warme buffetten van de bovenste plank

(Winter) BBQ

Babyborrel

Huwelijk

...

Wij garanderen u een geslaagd feest!

Verzorging van Breugelbuffet, Landenbuffet, Italiaans buffet, ...

Gegarneerde kaasplanken en/of charcuterieschotels.

Allerhande recepties: bedrijfsrecepties, schoolrecepties, nieuwjaarsrecepties ...

Broodjesservice, kant- en klare meeneemgerechten (enkel op bestelling).

Verzorgen van bruiloften, communiefeesten, vieringen, verjaardagsfeesten, ...

Verzorging van een koffietafel

Ook catering voor sportkampen, bivakken, verenigingen behoort tot de mogelijkheid.

Ook kunnen wij zorgen voor het totaal concept van jullie feest met zowel de catering als de tafels, stoelen, tenten, decoraties...

Wij werken hoofdzakelijk op bestelling.

Koude schotel op bord

Koude schotel op bord is voorzien van:

- Assortiment groenten: sla, komkommer, tomaat, frisse salades, ...
- Sausjes, aardappel, rijst en deegwaren WORDEN APART VOORZIEN (niet op het bord)
- Ovenverse broodjes

De koude schotel kan naar wens uitgebreid worden:

Gekookte roze zalm	9,00 €/pers.
Tomaat garnaal	8,80 €/pers.
Pallet van gerookte vis	9,75 €/pers.
Scampi's en tongrolletjes	10,00 €/pers.
Gerookte zalm en makreel	9,40 €/pers.
Kippenbil	7,70 €/pers.
Oven gegrilde kipfilet	8,40 €/pers.
Varkens – en kalkoengebraad	8,70 €/pers.
Varkensgebraad en rosbief	9,10 €/pers.
Kalkoengebraad en rosbief	9,30 €/pers.
Koude schotel op bord met rosbief	9,00 €/pers.
Zalm en kipfilet	9,60 €/pers.
Zalm en kippenbil	9,00 €/pers.
Zalm en kalkoengebraad	9,25 €/pers.
Zalm en varkensgebraad	9,10 €/pers.
Gevulde perzik met tonijn	8,00 €/pers.
Aspergerolletjes en kipfilet	8,70 €/pers.
Gevulde perzik met krabsla en hespenrolletjes	8,50 €/pers.

Deluxe Koude Schotel: 12,30 €/pers.

Roze zalm, tomaat garnaal, aspergerol, kip, varkens – en kalkoengebraad, diverse groenten en fruit

Vegetarische koude schotel	8,00/pers.
Vleeschotel van de chef gegarneerd met fruit	8,90 €/pers.
Kaasschotel gegarneerd met nootjes en fruit	8,80 €/pers.

Koude buffetten

Koud buffet 1: Classic

19,20 €/pers.

Gegarneerde zalm, tomaat krabvulling, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, kippenboutjes met fruitgarnituur, varkensgebraad, vleesbrood op grootmoeders wijze, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 2: Traditionelle

20,00 €/pers.

Gegarneerde zalm, tomaat roze garnalen, gerookte forefilet, gevulde eitjes, hespenrolletjes met asperges, varkens – en kalkoengebraad, kippenboutjes met fruitgarnituur, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 3: Rustiek

21,60 €/pers.

Gegarneerde zalm, gerookte forefilet, tomaat roze garnaal, gevulde eitjes, hespenrolletjes met asperges, varkensgebraad, rosbief, kippenboutjes met fruitgarnituur, halve perzik met vulling van de chef, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 4: Elegance

22,50 €/pers.

Gegarneerde zalm, tomaat roze garnalen, duet gerookte zalm en forefilet, gevulde eitjes, hespenrolletjes met asperges, halve perzik met vulling van de chef, varkensgebraad en kalkoengebraad, kippenboutjes met fruitgarnituur, gehaktballetjes, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 5: Columbus

25,40 €/pers.

Gegarneerde zalm, tomaat grijze garnalen, duet gerookte zalm en makreel, gevulde eitjes, hespenrolletjes met asperges, varkens – en kalkoengebraad, kippenboutjes met fruitgarnituur, halve perzik met vulling van de chef, gerookte ham met meloen, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 6: Romain

27,00 €/pers.

Gegarneerde zalm, tomaat grijze garnalen, duet gerookte zalm en makreel, scampi en stukjes haringfilet, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, varkensgebraad en rosbief, gehaktballetjes, kippenboutjes met fruitgarnituur, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 7: Prestige**29,00 €/pers.**

Gegarneerde zalm, tomaat grijze garnalen, duet gerookte zalm en makreel, scampi en stukjes haringfilet, halve perzik met vulling van de chef, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, varkens – en kalkoengebraad, rosbief, fruitgarnering, gerookte ham met meloen, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 8: Deluxe**28,90 €/pers.**

Gegarneerde zalm, tomaat grijze garnalen, visserspallet van gerookte vis, scampi en stukjes haringfilet, perzik tonijn en parmaham meloen, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, varkens – en kalkoengebraad, rosbief, kippenreepjes en gehaktballetjes, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 9: Neptune**29,90 €/pers.**

Gegarneerde zalm, tomaat grijze garnalen, duet gerookte zalm en makreel, perzik gevuld met vismousse, gevulde eitjes, scampi met garnituur, tongrolletjes, gerookte forefilets, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 10: Only Meat**19,40 €/pers.**

Varkens – en kalkoengebraad, rosbief met fruitgarnering, hespenrolletjes met asperges, parmaham met meloen, gegrilde kippenstukjes, gebakken gehaktballetjes en spek, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, broodjes

Koud buffet 11: Breugelpallet**23,60 €/pers.**

Grootmoeders vleeskoek, gebakken spek, kipkap op grootmoeders wijze, gekookte beenham, varkens – en kalkoengebraad, rosbief met fruitgarnering, gebakken kippenboutjes, preskop in tomaat, gerookte achterhesp met meloen, paté van de chef, balletjes Provençaal, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar en cocktailsaus, donker brood en broodjes assortiment, boerenboter

Koud en warm gecombineerd...

Koud en warm buffet 1

20,40 €/pers.

KOUD: Gegarneerde zalm, tomaat roze garnalen, gevulde eitjes, vleesbrood, kalkoenrollade, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Varkensgebraad met mosterdroom, gehaktballetjes met jagersaus, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 2

23,20 €/pers.

KOUD: Gegarneerde zalm, tomaat roze garnalen, hespenrolletjes met asperges, varkens en - kalkoengebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kipfilet met druivensaus, kalfsblanket, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 3

21,10 €/pers.

KOUD: Gegarneerde zalm, tomaat gevuld met krab, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, kippenboutjes met fruitgarnituur, kalkoengebraad en vleeskoek, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kipfilet met zachte pepersaus, balletjes in Luikse saus, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 4

21,60 €/pers.

KOUD: Gegarneerde zalm, gevulde eitjes, tomaat gevuld met krab, hespenrolletjes met asperges, kippenboutjes met fruitgarnituur, kalkoengebraad en vleeskoek, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kipfilet hamsaus/druivensaus, blinde vinken met vleessaus, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 5

21,90 €/pers.

KOUD: Gegarneerde zalm, tomaat roze garnalen, kip met fruitgarnituur, gevulde eitjes, kalkoenrollade en varkensgebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kipfilet met boschampignons, filetgebraad in rozemarijnsaus, visserspannetje, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 6

25,60 €/pers.

KOUD: Gegarneerde zalm, tomaat grijze garnalen, duet gerookte zalm en forelfilet, hespenrolletjes met asperges, gevulde eitjes, varkens – en kalkoengebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Bourgondisch stoofsel, visserspannetje, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 7**26,70 €/pers.**

KOUD: Scampi's en gevulde eitjes, tomaat grijze garnalen, hespenrolletjes met asperges, kippenboutjes met fruitgarnituur, kalkoen – en varkensgebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Varkenshaasje in mosterdsaus, kalkoengebraad in zoet-zure saus met knapperige groenten, gebakken zalm met saffraansaus

Koud en warm buffet 8**30,60 €/pers.**

KOUD: Gegarneerde zalm, gevulde eitjes, tomaat grijze garnalen, hespenrolletjes met asperges, duet gerookte zalm en makreel, scampi met garnering, kip met fruitgarnering, varkens – en kalkoengebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kalkoen in druivensaus, filetgebraad met champignonsaus, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 9**27,80 €/pers.**

KOUD: Gegarneerde zalm, gevulde eitjes, tomaat grijze garnalen, kip met fruitgarnituur, hespenrolletjes met asperges, varkens – en kalkoengebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kipsaté met jagerssaus, stoofvlees op grootmoeders wijze, gehaktballetjes met tomatensaus, tonijn in fijne groentesaus, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 10**31,60 €/pers.**

KOUD: Scampi's en gevulde eitjes, tomaat grijze garnalen, hespenrolletjes met asperges, kippenboutjes met fruitgarnituur, kalkoengebraad en varkensgebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Varkenshaasje met mosterdsaus, kalkoen met zoet-zure saus en knapperige groenten, gebakken zalm met saffraansaus

Koud en warm buffet 11**30,20 €/pers.**

KOUD: Gegarneerde zalm, gevulde eitjes, tomaat grijze garnalen, hespenrolletjes met asperges, duet gerookte zalm en heilbot, scampi's met garnering, kip met fruitgarnering, varkensgebraad en kalkoengebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kalkoen druivensaus, filetgebraad met champignonsaus, gratin of kroketten

Koud en warm buffet 12**32,70 €/pers.**

KOUD: Gegarneerde zalm, gevulde eitjes, tomaat grijze garnalen, kip met fruitgarnituur, hespenrolletjes met asperges, varkensgebraad en kalkoengebraad, diverse groenten volgens seizoen, aardappelen, rijst en deegwaren, tartaar, cocktailsaus en broodjes

WARM: Kipsaté met jagersaus, stoofvlees op grootmoeders wijze, gehaktballetjes met tomatensaus, tonijn in fijne groentensaus, gratin of kroketten

Warme buffetten (vanaf 10 personen)

Warm buffet 1 **14,80 €/pers.**

Filetgebraad met vleessaus, gehaktballetjes in tomatensaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 2 **15,80 €/pers.**

Filetgebraad met graanmosterd, kipfilet met roze pepersaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 3 **16,20 €/pers.**

Bourgondisch filetgebraad, stoofvlees op Vlaamse wijze, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 4 **17,20 €/pers.**

Filetgebraad met champignonsaus, visserspannetje, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 5 **19,00 €/pers.**

Filetgebraad met champignonsaus, gehaktballetjes in tomatensaus, kipfilet met peperroom, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 6 **20,30 €/pers.**

Kalkoenborst met druivensaus, varkensgebraad met zachte pepersaus, tongrolletjes in preisauis met gerookt spek, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 7 **21,20 €/pers.**

Kalkoen met sinaasappelsaus, stoofvlees van de chef, zalm in Dijonsaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 8 **21,40 €/pers.**

Kipfilet met roze pepersaus, varkensgebraad met graanmosterd, gebakken zalm in kervelsaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 9 **22,30 €/pers.**

Kalkoenborst met jagersaus, varkenshaasje met boschampignons, tongrolletjes in wittewijnsaus en fijne groenten, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 10 **23,20 €/pers.**

Rundstong in Madeirasaus, kipfilet met zachte kerrie en ananas, zalm "Bercy" (witte wijnsaus met sjalot en peterselie), aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 11 **24,70 €/pers.**

Kalkoengebraad in zoet-zure saus met knapperige groenten, varkenshaasje met graanmosterd, kabeljauw met wortelsaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 12 **25,30 €/pers.**

Parelhoenfilet met perzik, stoofvlees met bruin bier, visserspotje, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 13 **25,30 €/pers.**

Konijnstoofsel met pruimen, varkensgebraad met champignonroom, kipfilet met paprikatomatensaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 14 **25,60 €/pers.**

Kalkoengebraad met stroganoff, varkenshaasje met kruidige vleessaus, tongrolletjes op Oostendse wijze, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 15 **28,70 €/pers.**

Varkenshaasje met boschampignons, kalkoen met zachte peperroom, everzwijnfilet met poivradesaus, visserspannetje, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 16**27,60 €/pers.**

Kalkoenstoofpotje met prei en spek, goulash, kipfilet met appel en kerrie, varkenshaasje met tijmsaus, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 17**28,90 €/pers.**

Varkenshaasje met oesterzwammen, parelhoen met fijne kruiden, zalm in kervelsaus, tonijn in preisau, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Warm buffet 18**29,60 €/pers.**

Filetgebraad met boschampionns, kipspies met pindasaus, stoofvlees op Vlaamse wijze, gebakken zalm met saffraan saus, visserspannetje, aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes ..., warme groenten (gestoofde boontjes, wortelschijfjes, bloemkoolroosjes)

Breugelbuffet

Breugelbuffet 1 **19,65 €/pers.**

Ajuinsoep en tomatensoep met balletjes, boerenworst met vleessaus, frikandellen in tomatensaus, stoofvlees op grootmoeders wijze, spek op zijn Belgisch, konijn met pruimen
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 2 **20,65 €/pers.**

Erwtensoep en tomatensoep met balletjes, zwarte en witte pensen, frikandellen met krieken, stoofvlees op Vlaamse wijze, vleesribben, gebraden kippenbouten, konijn met pruimen
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 3 **20,45 €/pers.**

Erwtensoep en kippensoep, vleesribben en braadworsten, frikandellen met krieken, vleesbrood (vleeskoek), vol au vent uit grootmoeders tijd, gebraden kippenstukken
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 4 **20,95 €/pers.**

Goulashsoep en kervelsoep, varkensgebraad met champignonsaus, frikandellen in tomatensaus, spek op zijn Belgisch, stoofvlees op Vlaamse wijze, gebraden kippenbouten, konijnstoofsel, vleesribben
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 5 **21,85 €/pers.**

Erwten en fijne groentesoep met kipballetjes, filetgebraad met jagerssaus, zwarte en witte pensen, stoofvlees op grootmoeders wijze, spek op zijn Belgisch, konijn op grootmoeders wijze, frikandellen in tomatensaus, gebraden kippenbouten, boerenkoteletjes
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 6 **23,15 €/pers.**

Erwtensoep en goulashsoep, zwarte en witte pensen, varkensfiletgebraad met champignonroomsaus, kip met appelmoes, rundstong in Madeirasaus, boomstammetjes in vleesjus, gezouten spek, bourgondisch stoofvlees
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 7**24,55 €/pers.**

Ajuinsoep en tomatenroomsoep, assortiment braadworsten, gehaktballetjes in tomatensaus, warme beenham met jagerssaus, vleesribben van de chef, gebakken spek, stoofvlees op grootmoeders wijze, kip met warme appelmoes, konijn met pruimen
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 8**26,15 €/pers.**

Erwtensoep en kervelsoep, vleesribben van de chef, braadworsten met appelmoes, gebakken spek, boomstammetjes in vleesjus, konijn met pruimen, varkensfiletgebraad met champignonroomsaus, vol au vent/ vidé, stoofvlees op Vlaamse wijze, gehaktballetjes in tomatensaus, kalkoenborst met druivensaus
2 soorten stampot naar keuze

Breugelbuffet 9**21,05 €/pers.**

Kip met appelmoes (koud), Ardeense gerookte ham met meloen, boeren- of Ardeense paté met uienconfituur, gehaktballetjes met graanmosterd, gevulde eitjes, Vlaamse beenham/Breugelham, gegrilde kippenboutjes, varkensgebraad en kalkoenrollade, kop in tomaat en kipkap, fijne salami en rosbeef, gehaktbrood uit grootmoeders tijd, broodjes assortiment en donker brood, uitgebreide saladebar van de chef, botertjes en sauzen

Stampot soorten:

Wortelstampot, boerenkoolstampot, spinaziestampot, spruitjesstampot, natuurstampot, gebakken aardappelen, knolselderstampot, preistampot, rode koolstampot, witte koolstampot, witloofstampot

Italiaanse buffetten

Pasta buffet 1 **14,55 €/pers.**

Spaghetti bolognaise, macaroni met ham – en kaassaus, huisbereide lasagne, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 2 **14,55 €/pers.**

Macaroni bolognaise, spirelli met fijne groenten, huisbereide lasagne, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 3 **15,70 €/pers.**

Spirelli met kip en paddenstoelen, deegkussentjes in tomatensaus, penne met zalm, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 4 **15,30 €/pers.**

Penne met pesto en kerstomaatjes, huisbereide lasagne, spirelli met zeevruchten, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 5 **16,15 €/pers.**

Macaroni bolognaise, spirelli met fijne groenten, huisbereide lasagne, spirelli met kip en paddenstoelen, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 6 **16,15 €/pers.**

Spaghetti bolognaise, spirelli met fijne groenten, huisbereide lasagne, ravioli met tomatensaus, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 7 **17,70 €/pers.**

Spaghetti bolognaise, penne à l'arrabiata (pikant), tortellini met 3 kazen, spirelli met kip en paddenstoelen, penne met zalm, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 8 **17,70 €/pers.**

Spirelli met kip en paddenstoelen, deegkussentjes in tomatensaus, penne met zalm, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 9 **18,15 €/pers.**

Huisbereide lasagne, macaroni met ham – en kaassaus, ravioli met tomatensaus, spirelli met fijne groenten, penne met kip en paddenstoelen, cannelloni van de chef, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 10 **18,70 € /pers.**

Huisbereide lasagne, fusilli met fijne groenten, tortellini formaggio, spirelli met pesto en zongedroogde tomaten, spaghetti met zeevruchten, penne a la carbonara, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 11 **18,70 € /pers.**

Huisbereide lasagne met zalm en spinazie, penne met kip en paddenstoelen, tortellini formaggio, spirelli met fijne groenten, pasta met zeevruchten, deegkussentjes in tomatensaus, penne a la carbonara, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 12 **19,20 € /pers.**

Huisbereide lasagne, penne met 3 kazen, tortellini formaggio, spirelli met fijne groenten, pasta met zalm, deegkussentjes in tomatensaus, cannelloni van de chef, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 13 **19,30 € /pers.**

Huisbereide lasagne, spaghetti bolognese, tortellini formaggio, ravioli met fijne groenten, pasta met zalm, deegkussentjes in tomatensaus, pasta a l'arrabiata (pikant), cannelloni van de chef, brood en gemalen kaas

Pasta buffet 14 **20,40 € /pers.**

Huisbereide lasagne, spaghetti a la carbonara, tortellini formaggio, ravioli met fijne groenten, pasta met zeevruchten, deegkussentjes in tomatensaus, pasta a l'arrabiata (pikant), cannelloni van de chef, tricolore pasta met gebakken, kippenreepjes in een curryroomsaus, brood en gemalen kaas

Pasta menu 16 **24,00 € /pers.**

Voorgerecht: Antipasti (Italiaanse charcuterie: salami, parmaham, mortadella) en/of meloen met parmaham

Soep: Minestrone soep

Pastabuffet:

WARM: Spirelli met fijne groenten, tortellini formaggio, huisbereide lasagne, pasta met zalm, deegkussentjes in tomatensaus, pasta a l'arrabiata (pikant), macaroni bolognese, brood en gemalen kaas

KOUD: Pastasalade met kip en ananas, pastasalade van de chef

Dessert: tiramisu

Italiaans getinte suggesties

Warme pasta's met vlees:

Huisbereide lasagne bolognaise
Lasagne met spinazie en kip
Macaroni met kaas en hesp
Spaghetti bolognaise
Penne met pastasaus van het huis (gebakken spek in een pittig tomatensausje)
Pasta a l'Arrabiata (pikant)
Spaghetti carbonara (gebakken spek in een zacht roomsausje)
Cannelloni van de chef
Pasta met zuiderse kippenblokjes (zuiders tomatensausje en kippenstukjes)
Penne met spek en champignons in een tomatenroomsausje
Tricolore met kippenreepjes en een curryroomsaus
Ravioli met vlees in een tomatensaus
Penne met spekblokjes en look in tomatensaus
Deegkussentjes in tomatensaus
Tagliatelle met gekookte ham en erwtjes

Warme pasta's met vis:

Huisbereide lasagne met zalm en spinazie
Tricolore met zalm en champignons
Pasta met zeevruchten
Spaghetti met scampi's van de chef (gebakken scampi's in een pittige tomatensaus)
Tagliatelli verde met gerookte zalm en champignons
Pasta met visrolletjes, fijne groenten en rivierkreeftjes

Warme vegetarische pasta's:

Cannelloni met spinazie en ricotta
Spirelli met fijne groenten
Penne quattro formaggio (vier kazen)
Farfalle met pesto, kerstomaatjes en mozzarella

Koude pasta's:

Zuiderse penne met parmaham en olijfjes
Pastasalade met kip en ananas
Pastasalade van de chef op zijn Grieks (Feta, olijven, zongedroogde tomaatjes)
Italiaanse pastasalade
Pastasalade met gerookte vis
Zomerse pastasalade met fijne groenten

Barbecue

Iets te vieren binnenkort? Maak het uzelf lekker gemakkelijk!! Wie kan er nu tijdens zo'n avond de heerlijke geur van BBQ kruiden, sappig gegrild vlees, heerlijke salades en knapperig stokbrood weerstaan? Of u nu plannen heeft voor een gezellige avond met vrienden en/of familie of voor een personeelsfeest, buurtfeest... het maakt niet uit! Onze traiteurdienst bezorgt alles wat u nodig heeft voor een geslaagde BBQ. Met één telefoontje of mailtje regelt u naast onze overheerlijke menu's ook de borden en bestek. Mits een kleine meerprijs kan je BBQ door ons ter plaatse verzorgd worden op één van onze gas-BBQ.

Omdat we weten dat afruimen en afwassen achteraf niet uw favoriete bezigheid is kunnen wij dit ook voor u opknappen

Maximum 6 soorten vlees/vis.

BBQ menu 1 **€.../pers.**

BBQ-worst, gemarineerde kotelet

BBQ menu 2 **€ .../pers.**

Gemarineerde kippenfilet, gemarineerde chipolata

BB menu 3 **€ .../pers.**

Gevogeltesaté, BBQ-worst

BBQ menu 4 **€ .../pers.**

Varkenssaté, tongrolletjes en fijne groenten

BBQ menu 5 **€ .../pers.**

Gemarineerde kippenfilet, visserspotje

BBQ menu 6 **€ .../pers.**

Gemarineerde kotelet, gemarineerde kippenfilet

BBQ menu 7 **€ .../pers.**

Zalmpapillot met fijne groenten, spareribs

BBQ menu 8 **€ .../pers.**

Gevogeltesaté, steak (150 gr)

BBQ menu 9 **€ .../pers.**

BBQ-worst, saté van scampi

BBQ menu 10 **€ .../pers.**

Witte worst, hamburger

Barbecue menu 11 € .../pers.

Gemarineerde kotelet, BBQ-spek

Barbecue menu 12 € .../pers.

Rundsbrochette, BBQ-worst

Barbecue menu 13 € .../pers.

Lamskotelet, gemarineerde spareribs

Barbecue menu 14 € .../pers.

Gemarineerde steak (150 gr), scampi's in potje

Barbecue menu 15 € .../pers.

BBQ-worst, kotelet, varkenssaté

Barbecue menu 16 € .../pers.

Varkenssaté, witte worst, gemarineerde kippenfilet

Barbecue menu 17 € .../pers.

Kippensaté, vleesrib, gemarineerde kotelet

Barbecue menu 18 € .../pers.

Saté, chipolata, tongrolletjes met fijne groenten

Barbecue menu 19 € .../pers.

Gemarineerde kippenfilet, gemarineerde kotelet, visserspotje

Barbecue menu 20 € /pp

Gemarineerde kotelet, kippensaté, chipolata

Barbecue menu 21 € .../pers.

Steak (150 gr), gemarineerde kippenfilet, saté

Barbecue menu 22 € .../pers.

Gemarineerde kippenfilet, vleesrib, zalm in folie

Barbecue menu 23 € .../pers.

BBQ-worst, scampibrochette (4 stuks), vleesrib

Barbecue menu 24 € .../pers.

Witte worst, gemarineerde kippenfilet, BBQ-spek

Barbecue menu 25 € .../pers.

Gemarineerde kotelet, rundsbrochette, BBQ-spek

Barbecue menu 26 € .../pers.

Kippensaté, zalmpotje, kippenchipolata

Barbecue menu 27 € .../pers.

Lamskotelet, tongrolletjes in potje, gemarineerde spareribs

Barbecue menu 28 € .../pers.

Tongrolletjes in potje, visserspotje, scampibrochette (4 stuks)

Barbecue menu 29 € .../pers.

Rundsbrochette, witte worst, vleesrib

Barbecue menu 30 € .../pers.

Rundsbrochette, witte worst, vleesrib

Barbecue menu 31 € .../pers.

Varkenssaté, chipolata, zalmpapillot met fijne groenten

Barbecue menu 32 € .../pers.

Kippensaté, BBQ-worst, steak (150 gr)

Barbecue menu 33 €.../pers.

BBQ-worst, scampibrochette (4 stuks), hamburger

Barbecue menu 34 € .../pers.

Chipolata, varkenssaté, gemarineerde kippenfilet, BBQ spek

Barbecue menu 35 € .../pers.

Gemarineerde kotelet, kippensaté, tongrolletjes in potje, vleesrib

Barbecue menu 36 € .../pers.

Kippensaté, steak (150 gr), zalmpapillot met fijne groenten, BBQ-worst

Barbecue menu 37 € .../pers.

Lamskotelet, gemarineerde kippenfilet, tongrolletjes in folie, gemarineerde spareribs

Barbecue menu 38 € .../pers.

Steak (150 gr), mix saté (chef), visserspotje, chipolata

Elk menupakket is voorzien van een uitgebreide saladebar (seizoen), BBQ-aanvulling, BBQ sausen en broodjes

BBQ GROENTEBUFFET

Alle groenten uit ons groentebuffet worden in eigen keuken vers versneden, zonder toevoeging van kleur- of smaakstoffen. Zo krijgt u de pure smaak van verse groenten op uw bord.

Curry Salade - tomatensla - witte koolsla - gebroken boontjes - komkommersla - zomersalade - gemengde sla - rode kool zoet zuur - wortelsla - maïs salade – salade van de chef

BBQ AANVULLING

Rijst salade, Italiaanse salade (pastasalade), aardappelsla, mini broodjes

BBQ SAUSJES UIT EIGEN KEUKEN

Tartaar, cocktailsaus, provençaalse saus

Uitbreiding - warme saus € .../pers.

Huisbereide saus naar keuze

Keuze uit: pepersaus/champignonroom/provençaalse/....

Uitbreiding - gepofte aardappelen € ... /stuk

Aardappelen in de schil

Voorgekookte aardappelen in de schil met verse kruidenboter

Aperitief - alcoholisch € ... /liter

Een heerlijke huisgemaakt zomerse sangria met vers fruit.

Dessert – chocolademousse € 5,90/pp

Een heerlijke DUO-chocomousse huisgemaakt van pure chocolade.

BBQ – Dessertbuffet €.../pers.

Een heerlijk dessertbuffet Het dessertbuffet bestaat uit 4 soorten dessert nl.

- Salade van vers fruit
- Mousse van melkchocolade
- Tiramisu
- Crème brulée

Bakservice

Indien u dit wenst voorzien wij een barbecue chef die voor u het vlees bakt. In de prijs is de verplaatsing (heen en terug) en tijd ter plekke inbegrepen. Wij bakken het vlees/vis en we zorgen dat het warm blijft in de bain marie.

Verzorging BBQ ter plaatse

Aantal personen < 20p.	€ ... (1p bakken + GAS BBQ TOESTEL) + 1€/km verplaatsingskost heen – en terug
Aantal personen < 40p.	€ ... (1p bakken + GAS BBQ TOESTEL) + 1€/km verplaatsingskost heen – en terug
Aantal personen < 60p	€ ... (1p bakken + GAS BBQ TOESTEL) + 1€/km verplaatsingskost heen – en terug
Aantal personen < 80p	€ ... (1p bakken + GAS BBQ TOESTEL) + 1€/km verplaatsingskost heen – en terug
Aantal personen > 100p	€ ... (2p bakken + GAS BBQ TOESTEL) + 1€/km verplaatsingskost heen – en terug
Aantal personen > 200p	Prijs op aanvraag (2p bakken + GAS BBQ TOESTEL) + 1€/km verplaatsingskost heen – en terug

Materiaal - bord en bestek

€ .../p.p. Afwas bord, mes, vork en buffetkommen...

Wij stellen u alle materiaal ter beschikking: bestekbak & borden, buffetmateriaal zoals kommen, chaffings, enz...

GRATIS ter beschikking. Indien er geen bakservice is voorzien, dient het materiaal door u (zuiver) teruggebracht.

Alles vuil terug service: alle materiaal komt vuil terug naar de cateraar, dan rekenen wij ... €/pers. aan.

Indien er geen bedieningservice is voorzien, dient het materiaal door u teruggebracht te worden binnen de 24 uur. Kan afgehaald worden mits bijkomende transportkosten.

Gourmet - Fondue - Steengrill

Gezellig eten met vrienden of familie, wat is er lekkerder en gemakkelijker dan om te gaan gourmetten, steengrillen of fonduen. Ieder bakt in zijn eigen pannetje, en u hoeft geen uren in de keuken te staan, maar u kunt gezellig aan tafel blijven zitten. Met onze pakketten wordt uw avond een culinair succes.

Gourmet

De traditionele gourmetstellen die bestaan uit spiritusbranders met pannetjes erboven ziet men weinig meer. Tegenwoordig maakt bijna iedereen gebruik van een elektrisch gourmetstel dat in feite twee mogelijkheden biedt om de ingrediënten klaar te maken. De bovenkant van een gourmetstel is bedoeld voor het echte gourmetten en wordt normaliter gevormd door een bakplaat met daaronder het verwarmingselement. De gourmetplaat zelf is voorzien van een antiaanbaklaag, maar het is toch aan te bevelen om wanneer je vlees, groente of vis er rechtstreeks op legt, een kleine hoeveelheid boter of olie te gebruiken. Je kunt ook de pannetjes op de bovenste gourmetplaat zetten, en dan is er natuurlijk geen olie of boter nodig. Ook kun je de pannetjes onder het verwarmingselement zetten, waardoor je dus in feite aan het racletten bent. Bij de keuze voor een gourmetstel zijn er vooral mogelijkheden voor wat betreft de vorm van het gourmetstel en het aantal pannetjes en daarmee het aantal personen wat tegelijkertijd kan gourmetten. Houd er wel rekening mee dat de inhoud van de pannetjes nogal kan variëren. Er zijn gourmetstellen met kleinere en grotere pannetjes. De vorm is ook van belang, want bij een rond of ovaal gourmetstel kan iedereen er het beste bij.

Gourmet vlees:

20,90 €/pers.

Portie van 350 gr vlees per persoon.

Assortiment van 7 vleessoorten mini hamburgertjes, gehaktballetjes, slavinkjes, spek, kalkoenlapjes/ stukjes, varkenslapjes/stukjes, rundslapjes/stukjes, lamsfilet, kipfilet/stukjes, enz...

Gourmet vis:

21,90 €/pers.

Portie van 350 gr vis per persoon.

Assortiment van scampi's, zalm, tongrolletjes, ...

ELK MENUPAKKET IS VOORZIEN VAN EEN UITGEBREIDE SALADEBAR, SAUSJES & BROOD

Alle groenten uit ons groentebuffet worden in eigen keuken vers versneden, zonder toevoeging van kleur- of smaakstoffen. Zo krijgt u de pure smaak van verse groenten op uw bord.

Groenteassortiment:

Currysalade - tomatensla - witte koolsla - gebroken boontjes - komkommersla - rode koolsla - zomersalade - gemengde sla - rode kool zoetzuur - wortelsla - maïssalade - salade chef

Gourmet aanvulling:

Rijstsalade, Italiaanse salade (pastasalade), aardappelsla en/of aardappel in de schil, minibroodjes,

BBQ-sausjes en uit eigen keuken:

Tartaarsaus, cocktailsaus, Provençaalse saus

Steengrill

De naam zegt het eigenlijk al hoe het eten bereid wordt. Bij steengrillen wordt vlees, groenten of vis gebakken op een steen die heel heet is. Je hoeft geen boter of olie te gebruiken, dus daarmee is dit een gezonde manier van het bereiden van het vlees. Vaak wordt er wel voor de smaak vooraf wat zout op de steen gestrooid. Er zijn overigens elektrische steengrillen, maar ook steengrillen waarbij de steen eerst in de oven wordt verwarmd en daarna op temperatuur blijft door spiritusbranders die eronder staan.

Steengrill vlees:

22,50 €/pers.

Portie van 350 gr vlees per persoon (vleesstukken zijn groter van vorm, maar dunner versneden) Assortiment van 7 vleessoorten minihamburgertjes, gehaktballetjes, slavinkjes, spek, kalkoenlapjes/ stukjes, varkenslapjes/stukjes, rundslapjes/stukjes, lamsfilet, kipfilet/stukjes, enz...

Steengrill vis:

23,90 €/pers.

Portie van 350 gr vis per persoon Assortiment van scampi's, zalm, tongrolletjes, ...

Fondue

Een fonduepan krijgt zijn warmte via een brander aan de onderkant. Hierop staat dan een pannetje dat gevuld wordt met bijvoorbeeld bouillon of olie en waarin je de ingrediënten, die je aan een prikker rijgt, doopt tot ze gaar zijn. Veel fonduestelletjes hebben een brander die werkt op spiritus, maar er zijn ook elektrische fonduepannen verkrijgbaar.

Fondue vlees:

20,90 €/pers.

Portie van 350 gr vlees per persoon (vleesstukken zijn groter van vorm, maar dunner versneden) Assortiment van 7 vleessoorten minihamburgertjes, gehaktballetjes, slavinkjes, spek, kalkoenlapjes/ stukjes, varkenslapjes/stukjes, rundslapjes/stukjes, lamsfilet, kipfilet/stukjes, enz...

Fondue vis:

21,90 €/pers.

Portie van 350 gr vis per persoon Assortiment van scampi's, zalm, tongrolletjes, ...

ELK MENU PAKKET IS VOORZIEN VAN EEN UITGEBREIDE SALADEBAR, SAUSJES & BROOD

Winterbarbecue

Kleine stukjes vlees van 60 à 80 gram:

Mini kipfilet, mini saté, mini worst, spekfakkel, mini steak, mini sparerib

Extra verkrijgbaar onder supplement:

Visserspotje/ scampispies/ tongrolletje fijne groenten

ELK MENUPAKKET IS VOORZIEN VAN EEN UITGEBREIDE SALADEBAR (SEIZOENS), BBQ AANVULLING, BBQ WARME EN KOUDE SAUZEN EN BROODJES

BBQ GROENTENBUFFET

Alle groenten uit ons groentebuffet worden in eigen keuken vers versneden, zonder toevoeging van kleur- of smaakstoffen. Zo krijgt u de pure smaak van verse groenten op uw bord.

Curry Salade - tomatensla - witte koolsla - gebroken boontjes - komkommersla - zomersalade - gemengde sla - rode kool zoet zuur - wortelsla - maïs salade - salade chef

BBQ AANVULLING

KOUD: Rijst salade, Italiaanse salade (pastasalade), mini broodjes

WARM: Gebakken krieltjes in boter en tuinkruiden

BBQ SAUSJES, UIT EIGEN KEUKEN

KOUD: cocktailsaus – tartaar

WARM: keuze uit peperroom - champignonsaus - vleessaus - Provençaalse saus

Winter BBQ-vlees

20,75 €/pers.

Winter BBQ-vlees + één keuze vis

22,60 €/pers.

(Prijzen als afhaalpakket, excl. btw.)

Ontbijtkorven

Je wil eens lekker ontbijten en zonder zelf tijd en energie in te steken in de voorbereiding ervan? Als een leuk cadeau of een originele attentie om je vrienden, kennissen, familie of collega's te verrassen? Dan zit je zeker goed met één van onze ontbijtkorven! De korf bevat alles wat je van een uitgebreid ontbijt verwacht....

Bestel eens een gevarieerde ontbijtkorf!

Standaard ontbijtkorf:

40,00 € voor twee personen

Twee sandwiches, twee pistolets gemengd, twee donkere broodjes, twee koffiekoeken/ chocoladebroodjes, twee croissants, confituur, choco, charcuterie & kaas, twee fruitsapjes, twee yoghurt, vers gekookte eitjes, boter, koffie & thee, melk & suiker.

Het ontbijt wordt mooi gepresenteerd in een wegwerp korf.

Verwen ontbijtkorf:

55,00 € voor twee personen

Twee sandwiches, twee pistolets gemengd, twee donkere broodjes, twee koffiekoeken/ chocoladebroodjes, twee croissants, confituur, choco, charcuterie & kaas, twee fruitsapjes, twee yoghurt, kakelvers gekookte eitjes, boter, koffie & thee, melk & suiker, fles cava, verse fruitsla, doosje pralines.

Het ontbijt wordt mooi gepresenteerd in een wegwerp korf.

**Ontbijtkorven kunnen aan huis geleverd worden mits een leveringskost,
afhankelijk van de af te leggen weg!**

Maaltijden aan huis

Een kwalitatieve warme maaltijd aan huis geleverd
(SOEP-HOOFDSCHOTEL-DESSERT)

9,00 € per maaltijd

Ons Doel

Een kwalitatieve warme maaltijd aan huis leveren. Dit kan zowel voor ene korte als lange termijn. Wij maken geen onderscheid in leeftijd of inkomen. Wij leveren warm van maandag tot en met vrijdag. Op vrijdag leveren we 2 gekoelde maaltijden mee voor het weekend.

Bestellen

Bij de eerste aanvraag vragen we om een aanvraagformulier en de waarborg van de thermo box in orde te komen maken bij ons in de zaak. Dan kunnen we ook de nodige uitleg van werking geven en praktisch op uw vragen antwoorden. Verder vullen we ook de lijst van negatieve keuze in.

Bestellen/wijzigingen: de dag ervoor tot 15u00 op vrijdag tot 14u00 voor levering maandag of u geeft een briefje mee aan de bedeler.

Menu

Menu omvat steeds soep, hoofdschotel en dessert. Hieraan kan men niets wijzigen. We werken met een maandmenu. Menu kan aangepast worden naar mate het marktaanbod. Diëten, gemalen vlees, maag- en darm sparend zijn allemaal geen probleem voor ons. Gewijzigde consistentie voor mensen met slikproblemen is zeker geen probleem. Ook houden we rekening met allergenen in de voeding. Alsook met uw negatieve keuzes. Vlees/vis soort zijn standaard in de menu.

Voor de weekends kunnen er koude maaltijden meegeleverd worden op vrijdag. Deze maaltijden dienen zelf opgewarmd te worden (soep – hoofdschotel – dessert)

7,40 € per maaltijd

Betaling

Betaling cash aan de bedeler (wekelijks) op vrijdag.

Kan ook via facturatie: maandelijks. 9,00 € per geleverde maaltijd.

Voor vragen kan u altijd bij ons terecht.
Maandag, dinsdag, woensdag en vrijdag van 10u00 tot 18u00
Zaterdag van 10u00 tot 17u00
Zondag van 10u00 tot 13u00

Weekmenu: uitgewerkt voorbeeld

Bij een dieetmenu zal uw menu automatisch aangepast worden

Maandag	groentesoep	Kalkoenschnitsel met wortelen en erwten en gekookte aardappelen	Dessert
Dinsdag	tomatensoep	Kalfsblanket met fijne groenten en puree	Dessert
Woensdag	kervelsoep	Blinde Vink met boontjes en gekookte aardappelen	Dessert
Donderdag	champignonsoep	Kippenbil met rode kool en gebakken aardappelen	Dessert
Vrijdag	erwtensoop	Visrolletjes met fijne groetensaus en bieslookpuree	Dessert
Zaterdag	groentebouillon	Zwitserse schijf met knolselder in melksaus en peterselie krieltjes	Dessert
Zondag	kippenroomsoep	Kalkoen druivensaus met perzik en ananas en puree	Dessert

Traiteur Raf en zijn team wenst u smakelijk eten!

Koude maaltijdbedeling aan huis!

- Men kan ook kiezen voor de koude lijn bedeling!
- Verse maaltijden, ambachtelijk bereiding
- Zelf op te warmen, niet tijdsgebonden
- Wij houden rekening met persoonlijke wensen
- Grote verscheidenheid

Koude maaltijden worden tweemaal per week uitgeleverd, namelijk:

- Levering aan huis op dinsdag, tussen 9h00 en 11h30, bestellen voor maandag 12h00
- Levering aan huis op vrijdag, tussen 9h00 en 11h30, bestellen voor donderdag 12h00
- Maaltijden zijn vacuüm verpakt en hebben een houdbaarheid van vier dagen in de koelkast.
- Alle dieetmaaltijden zijn mogelijk.
- Enkel bij glutenvrij en bij allergenenmaaltijden wordt er een supplement van € 1,00 bijgerekend

Landenbuffet

Jullie bevinden zich op een culinaire wereldreis tussen de verschillende ingeklede buffetten. Jullie hebben een eindeloze keuze tussen gerechten bereid met internationale tinten.

Minder dan 25 personen: keuze beperkt tot max. 2 landen	20,85 €/pers.
Minder dan 60 personen: keuze beperkt tot max. 3 landen	23,75€/pers.
Minder dan 100 personen: keuze beperkt tot max. 4 landen	26,45€/pers.
Minder dan 100 personen: keuze beperkt tot max. 5 landen	29,05€/pers.

Noorwegen

Gearneerde zalm, makreel en gerookte zalm, gevulde eitjes van de chef, tongrolletjes met kruidendressing, gevulde tomaat met krab, rauwkost assortiment, tartaar en cocktailsaus, broodjes

België

Stoofvlees op Vlaamse wijze, filetgebraad met mosterdsaus, vidé eigen bereiding, saladebuffet (sla, tomaat, wortel, komkommer), frietjes en/of kroketjes

U.S.A.

Hamburger op zijn Amerikaans (rundsburger/ kipburger), hotdog (knakworst/ lange hamburger), spareribs en/of hete kippenvleugeltjes in curry, zuurkool en/of ajuin, sauzen (mayonaise/ ketchup/ mosterd)

Italië

Huisbereide lasagne, tortellini met roomsaus, spirelli met 3 kazen, penne bolognaise, broodjes en gemalen kaas

Mexico

Chili con carne, al bondigas (gehaktballetjes in tomatensaus met ui, paprika en pepers), taco's gevuld met vlees en groenten (pikant! Naar voorkeur)

Griekenland

Souvlaki (vleesspiesen), gyros (reepjes vlees), calamares (inktvisringen), moussaka, Griekse salade van de chef, Grieks brood met kruidenboter

Frankrijk

Franse uiensoep met croutons en geraspte kaas, biefstukjes met pepersaus, Coq au vin, salade Niçoise met tonijn en ansjovis, stokbrood met lookboter

Duitsland

Bratwursten (braadworst) en sauerkraut (zuurkool), puree/ zuurkool/gerookte worst/casselerrib/spek, varkensgebraad - schweinegebrat met een heerlijke vleessaus, jagerschnitzel met champignons, zure augurken en zilveruitjes, gebakken aardappeltjes - bratkartoffeln, kartoffelsalat

Nederland

Snert (dikke Hollandse erwtensoep), kipsaté met pindasaus, broodje kroket, zuurvlees, kibbeling en tartaar

China

Nasi goreng, Indische kip, gehaktballetjes in zoet-zure saus, bami pangang, varkensreepjes met curry

Turkije

Kip kebab/ kebab, keft balletjes in tomatensaus, durum, couscous, salade en rauwkost, rijst, Turks brood

Gelegenheidsijs

Voor iedere gelegenheid (verjaardag, doop, jubileum, Vaderdag, Moederdag, Valentijn, communie of lentefeest, huwelijk ...) maken wij graag een ijstaart op bestelling. Het aantal personen en de samenstelling van smaken kan volledig door u bepaald worden. Wij bieden graag de mogelijkheid om een foto of specifieke decoratie op de taart te plaatsen.

Onze standaardvulling is vanille - en mokka ijs. U kan ook tussen andere ijssmaken kiezen. Op aanvraag chocolade, speculaas, caramel, banaan, straciatella ...

Gelieve 10 dagen op voorhand te bestellen.

Gelegenheids(ijs) taart + fotoprint op suikervel	3,50 €/pers. + 10,00 € fotoprint
Dame blanche met huisgemaakte chocoladesaus	5,50 €/pers.
Ijsscoupe/bord met vers fruit	7,50 €/pers.
Warme appeltaart met ijs	6,50 €/pers.
Pannenkoek met ijs en chocoladesaus	6,50 €/pers.
Bruidsijstaart pièce montée	6,50 €/pers.
Bruidsbeeldje (ruime keuze). Prijs afhankelijk van ...	3,20 €/pers.

Bruidstaarten – gelegenheidsgebak

Klassiek, extravagant of juist heel sober? Gigantisch groot? Hoe ziet jullie gedroomde bruidstaart eruit? U droomt van een lekkere, mooie bruidstaart, dan bent u bij ons aan het juiste adres. Wij zullen de stijl (klassiek, bloemen, komisch, modern ...) samen met het bruidspaar bespreken. Wij zorgen ervoor dat uw bruidstaart perfect aansluit bij uw bruiloft. Het aansnijden is altijd een gedenkwaardig moment. Deze "once in a lifetime" gelegenheid verdient een mooie, unieke en stijlvolle taart/bruidstaart.

Informatie:

- Datum en tijdstip van het gebeuren
- Heeft u een thema of ontwerp voor ogen?
- Welk type taart heeft uw voorkeur?
- Welke smaak?
- Wenst u een boodschap op de taart?
- Hoeveel porties wenst u?

Enkele mogelijkheden:

Gâteau slagroom	3,30 €/portie
Gâteau boterroom	3,40 €/portie
Gâteau combi pièce montée slagroom + boterroom	3,35 €/portie
Gâteau slagroom met fotoprint	3,35 €/portie + 12,00 €
Gâteau boterroom met fotoprint	3,40 €/portie + 12,00 €

Alle taartsoorten en gebak (lijst op aanvraag)

Dessert - zoete afsluiters

Er zijn veel momenten in het leven waarbij lekkere desserts de dagen helemaal compleet maken: geboortes, communies, lentefeesten, recepties, verjaardagen, jubileums en alle andere feestjes. Dessertmoment is gegroeid uit de liefde voor het maken van desserts. Het geeft een goed gevoel om dit met anderen te delen. Al onze desserts worden gemaakt met verse producten.

Chocomousse	2,20 €/st
Witte chocomousse	2,20 €/st
Pudding vanille-/chocoladesmaak	2,00 €/st
Roomrijst met afgewerkt met vers fruit	2,20 €/st
Boerenrijstap met bruine suiker	2,20 €/st
Tiramisu	2,20 €/st
Verse fruitsla	2,50 €/st
Aardbeimousse	2,20 €/st
Advocaatmousse	2,20 €/st
Cappuccinomousse	2,20 €/st
Rijsttiramisu	2,40 €/st
Caramel beurre crème	2,70 €/st
Mango-abrikoos crème	3,10 €/st
Chocoladetaart	3,20 €/st
Witte wijnpudding met ananas	3,10 €/st
Bavarois assortiment	4,00 €/st
Bavarois van framboos, aardbei, passievrucht, vanille, chocolade, mokka ...	
Mascaronemousse met woudvruchten	4,00 €/st
Dessertbord	6,20 €/st
Chocoladefontein (vanaf 20 personen)	5,20 €/st
(met vruchten uit de 4 windstreken, mooie presentatie)	
Mini gebak: soesjes, éclairs en appelgebak	3,80 €/st

Dessertbuffet:

Dessertbuffet: 3st/persoon naar keuze	4,50 €/pers.
Dessertbuffet: 4st/persoon naar keuze	5,70 €/pers.
Dessertbuffet: 5st/persoon naar keuze	6,90 €/pers.

Aarzel niet uw lievelingsdessert voor te stellen!

Receptie - drinkfeest

gelegenheidsfeest – babyborrel

KOUDE RECEPTIE HAPJES

Toastjes gearneerd (assortiment)	... €/st
Lepelhapje vlees	... €/st
Lepelhapje gevogelte	... €/st
Lepelhapje gerookte forel	... €/st
Lepelhapje vismousse	... €/st
Lepelhapje gerookte zalmousse	... €/st
Lepelhapje gerookte heilbot	... €/st
Gerookt zalmrolletje kruidenkaas	... €/st
Wrap gevuld met groenten	... €/st
Wrap gevuld met kruidenkaas en gerookte zalm	... €/st
Kip op een stokje met sausje	... €/st
Witloofblaadje Noordzee garnalen	... €/st
Mozzarella & kerstomaat op stokje	... €/st
Breadsticks met parmaham	... €/st
Ansjovis op een stokje met olijven	... €/st
Parmaham met meloen	... €/st
Mini tomaat met vismousse	... €/st
Mini tomaat met vleesmousse	... €/st
Mini tomaat grijze garnalen	... €/st
Dipgroenten & dipsaus (portie/p)	... €/p.p.
Kippenbout (drumstick)	... €/st
Paté van het huis met uienconfijt	... €/st

AMUSE GLAASJES

Amuse vleesmousse	... €/st
Amuse vismousse	... €/st
Amuse gevogeltemousse	... €/st
Amuse grijze garnaaltjes	... €/st
Amuse gerookte vis	... €/st
Amuse krabcocktail	... €/st
Amuse pasta van de chef	... €/st
Amuse pastasalade met feta	... €/st
Amuse tartaar van gerookte heilbot	... €/st

Amuse exotische kip	... €/st
Amuse kip/kalkoen met zongedroogde tomaatjes	... €/st
Amuse kip/kalkoen cocktail	... €/st
Amuse gezond (dipgroentjes en kruidenkaas)	... €/st
Amuse mini loempia en dipsausje	... €/st
Kwarteleitje met gerookte zalm (in steelpannetje)	... €/st
Amuse gerookte kalkoen met meloen en porto	... €/st
Amuse parmaham meloenballetjes	... €/st

FEESTELIJKE MINI BROODJES

Mini sandwich „CLASSIC“ (kaas, ham, eiersalade, beleg naar keuze)	... €/st
Mini sandwich mix „STYLE“ Mix van zachte broodjes: wit, bruin en graantjes (kip curry, kipsalade, brie, vleessalade, kip natuur, gerookte zalmsalade, garnaalsalade...)	... €/st
Mini sandwich „LUXE“ Mini sandwich mix: wit, bruin en graantjes met alle soorten beleg en salades. Afgewerkt met aangepaste garnituur	... €/st
Mini broodjes „BAGNATMIX“ Mix van zachte, half krokante en harde broodjes belegd met: beenhesp, preparé, gerookte zalm, mozzarella, varkensgebraad, vissalade,... Afgewerkt met aangepaste garnituur.	... €/st
Italiaanse broodjes „BAMBINO“ Belegd met: brie, gerookte zalm, kippenwit, Philadelphia, mozzarella, Italiaanse ham Afgewerkt met aangepaste garnituur.	... €/st

VERRASSINGSBROOD

Verrassings BROOD „CLASSIC“ ... €

Verrassings MAND „CLASSIC“ ... €

(Vulling 50 mini sandwiches Classic)

Verrassings BROOD „CLASSIC“ ... €

Verrassings MAND „CLASSIC“ ... €

(Vulling 70 mini sandwiches Classic)

Verrassings BROOD „BAGNATMIX“ ... €

Verrassings MAND „BAGNATMIX“ ... €

(Vulling 50 mini broodjes Bagnatmix, ass. van broodjes)

Verrassings BROOD „BAGNATMIX“ ... €

Verrassings MAND „BAGNATMIX“ ... €

(Vulling 70 mini broodjes Bagnatmix, assortiment van broodjes)

BELEGDE BROODJES & VARIANTEN

Open belegde sandwiches (enkel) ... €/st

(ham, kaas, beleg en garnituur)

Open belegde sandwiches slaatje ... €/st

(garnaalsalade, zalmalade, kipsalade, vleessalade, brie en garnituur)

Sandwich ham, kaas, beleg naar keuze ... €/st

Sandwich salades (assortiment) 1,55 €/st

(zalmalade, garnaalsalade, vleessalade ...)

Engelse sandwich (driehoeksboterham) ... €/st

(malse bruine boterhammetjes belegd met préparé, kaas en hesp, krab, tonijn, gerookte zalm, krokante sla, tuinkers en tomaat)

Boerenboterham (donker brood) ... €/st

(kipkap, preskop, kaas met mosterd)

Belegde luxe sandwiches of piccolo's ... €/st

(verschillende soorten beleg: préparé, krab, tonijn, hesp, kaas, felino salami, gerookte zalm, sla, tuinkers en tomaat)

BELEGDE BROODJES (22 cm)

Uitgebreid assortiment belegde broodjes.

Voor ieder broodje heb je de keuze uit wit of bruin.

Ook extra groenten en sausen zijn mogelijk!

Bestellingen voor vergaderingen, recepties, familiefeesten: gelieve te bestellen minstens 2 dagen op voorhand.

1) Kaas, mayonaise	... €/st
2) Kaas, mayonaise, sla, tomaat en ei	... €/st
3) Ham, mayonaise	... €/st
4) Ham, mayonaise, sla, tomaat en ei	... €/st
5) Kaas, hesp, mayonaise	... €/st
6) Kaas, hesp, mayonaise, sla, tomaat en ei	... €/st
7) Salami, mayonaise	... €/st
8) Salami, mayonaise, sla, tomaat en ei	... €/st
9) Gerookte zalm, cocktail en gesnipperde ui	... €/st
10) Gerookte zalm, cocktail, gesnipperde ui, sla en tomaat	... €/st
11) Brie, sla, tomaat en ei	... €/st
12) Tonijn, sla, tomaat en ei	... €/st
13) Tonijntino, tonijn, ansjovis, tabasco, sla, tomaat en ei	... €/st
14) Krabsalade	... €/st
15) Krabsalade, sla, tomaat en ei	... €/st
16) Grijze garnalen	... €/st
17) Grijze garnalen, sla, tomaat en ei	... €/st
18) Zalmsalade	... €/st
19) Zalmsalade, sla, tomaat en ei	... €/st
20) Vleessalade	... €/st
21) Vleessalade, sla, tomaat en ei	... €/st
22) Kip curry	... €/st
23) Kip curry, sla, tomaat en ei	... €/st
24) Kip Hawaiï	... €/st
25) Kip Hawaiï, sla, tomaat en ei	... €/st
26) Eiersalade	... €/st
27) Eiersalade, sla, tomaat en ei	... €/st
28) Hawaiï: kaas, hesp, cocktail, ananas, sla en tomaat	... €/st
29) Philadelphia, grijze garnalen, tomaat en sla	... €/st
30) Philadelphia, gerookte zalm, tomaat en sla	... €/st
31) Philadelphia, ham, pesto, zongedroogde tomaten en tuinkers	... €/st
32) Philadelphia, ananas, sla en tomaat	... €/st
33) Gezond: sla, tomaat, ei, ananas, komkommer, worteltjes en mayonaise	... €/st
34) Nutella	... €/st

WARME RECEPTIEHAPJES

Bladerdeeghapjes assortiment	... €/st
Mini croque ham/kaas	... €/st
Mini croque Hawaiï	... €/st
Mini croque salami/kaas	... €/st
Mini pizza	... €/st
Pizza punt	... €/st
Mini frikandel (mosterd)	... €/st
Lepelhapje scampi van de chef	... €/st
Lepelhapje vis	... €/st
Lepelhapje vlees (varkens)	... €/st
Lepelhapje gevogelte	... €/st
Feestelijke ovenhapjes	... €/st
Aziatische frituurhapjes	... €/st
Uiring/ajuinring	...€/st
Calamari fritti	... €/st
Mini worstenbroodje	... €/st
Mini kipsaté	... €/st
Mini loempia met dipsausje	... €/st
Assortiment frituurhapjes	... €/st
Assortiment frituurballetjes (vlees, gevogelte, kaas, garnaal, ...)	... €/st
Kaaskroketje	... €/st
Chicken nuggets – dipsaus	...€/st
Stoofpotje van wild	... €/st
Mini witloofroomsoepje met stukjes witloof	...€/st
Mini paprikaroomsoepje	...€/st
Mini soepje ajuin suprême	... €/st
Mini erwtensoepje	... €/st
Mini aspergeroomsoepje	... €/st
Mini gevogeltecrèmesoepje	... €/st
Mini pompoencrèmesoepje	... €/st
Mini tomatenroomsoepje	... €/st
Mini bloemkool/broccolisoepje	... €/st

KOUDE SCHOTELS/BORD (4 personen)

Mand chips assortiment	... €/st
Assortiment borrelnootjes	... €/st
Taco's met dipsaus	... €/st
Olijven	... €/st
Kaasblokjes met mosterd	... €/st
Salamiblokjes met mosterd	... €/st
Tapasbord (kaas, salami, fetablokjes, olijven, zongedroogde tomaten) olijven, zongedroogde tomaten)	... €/st

HOTDOG - HAMBURGER - KIPBURGER

Hotdog (knakworst, zuurkool, saus)	... €/st
Hotdog (knakworst, ajuin, saus)	... €/st
Broodje braadworst (zuurkool, ajuin, saus)	... €/st
Broodje platte hamburger (varkens)	... €/st
Broodje platte kipburger (gevogelte)	... €/st
Broodje platte rundsburger	... €/st
Broodje braadworst/bockworst	... €/st
Cheeseburger (kaas, rode ui, augurk, tomaat, sla, ketchup)	... €/st
Broodje vleeskroket (2 stuks)	... €/st
Broodje goulashkroket (2 stuks)	... €/st
Vegetarische burger	... €/st

DRANK

Fruitsap 1l	...€/liter
Frisdrank kleine flesjes (cola, cola light/zero, spa/spa bruis, fanta, sprite)	... €/flesje
Grote flessen frisdrank (cola, cola light/zero, spa/spa bruis, fanta, sprite)	... €/fles
Punch van de CHEF	... €/liter
Punch van HET HUIS (groene kleur)	... €/liter
Kleine perculator met koffie (40 tassen)	... €
Grote perculator met koffie (90 tassen) (Koffie - Melk - suiker – roerstaafje)	... €

Drank steeds onderworpen aan 21% BTW!

Kaas en beleg

Uw kaastafel, onze uitdaging!

Scherp, zacht, gekruid, pikant. Woorden te kort om de verscheidenheid aan smaken te beschrijven.

Bij de samenstelling van de kaasschotel houden we rekening met:

- Het seizoen*
- De verschillende melksoorten waarvan de kaas wordt gemaakt (geiten-, schapen- of koemelk)*
- De voorkeur van de klant*
- De verschillende kaasfamilies: harde kazen, gaderde kazen, wit gebloemde kazen, blauw gaderde kazen, gewassen korstkazen, geitenkazen, verse kazen.*

KAAS DESSERT: 150 gr/p.p. ... €/p.p.

Kaas assortiment van 150 gr/pp, gegarneerd met vers fruit en noten. Voorzien van een assortiment broodjes en boter. Bedoeling als dessert, snoeperij.

KAASPLANK: 250 gr/pp ... €/p.p.

Kaas assortiment van 250 gr/pp, gegarneerd met vers fruit en noten. Al onze kaasschotels zijn steeds vergezeld van een vers assortiment broodjes en boter.

KAASPLANK VAN DE CHEF: 320 gr/pp ... €/p.p.

Een rijkelijk assortiment kazen voor de echte kaasliefhebber. Notenassortiment, gedroogde vruchten en druiven. Aangevuld met een heerlijk assortiment oven gebakken mini broodjes en stokbrood.

Met een vleesschotel kan je de gasten verwennen die iets anders willen dan alleen kaas.

VLEESSCHOTEL

... €/p.p.

Feestelijke vleesschotel met 8 verschillende stukjes vlees/beleg (varkens, rund & gevogelte). Deze verfijnde vleesschotel is voorzien van allerlei garneringen. Al deze vleesschotels zijn voorzien van een assortiment mini broodjes en boter.

KAASPLANK VAN DE CHEF: 320 gr/pp

... €/p.p.

Een rijkelijk assortiment kazen voor de echte kaasliefhebber. Notenassortiment, gedroogde vruchten en druiven. Aangevuld met een heerlijk assortiment oven gebakken mini broodjes en stokbrood.

VLEESSCHOTEL VAN DE CHEF

... €/p.p.

Feestelijke vleesschotel van de CHEF met 14 verschillende stukjes vlees/beleg (varkens, rund & gevogelte). Deze verfijnde vleesschotel is voorzien van allerlei garneringen. Al deze vleesschotels zijn voorzien van een assortiment mini broodjes en boter.

COMBI KAAS & VLEESSCHOTEL

... €/p.p.

Kaasassortiment van 180 gr/pp, gegarneerd met vers fruit en noten, aangevuld met een assortiment van 8 soorten beleg/vlees. Deze combi is voorzien van een assortiment mini broodjes en boter.

Tafeltje dek je

Een mooi gedekte tafel is niet alleen het uitgangspunt voor een gezellig diner, maar maakt ook een ontbijt, brunch of lunch nog sfeervoller. Wat hebt u nodig voor een mooi gedekte tafel? Dat is het uitgangspunt van deze pagina. Een mooi gedekte tafel hoeft niet alleen voor een diner, maar kan bijvoorbeeld ook het begin zijn van een sfeervol ontbijt, bruiloft of eender welke gelegenheid. Een gezellig samenzijn met familie of vrienden wordt nog geslaagder met een mooi gedekte tafel.

Wij kunnen ook zorgen voor een feestelijk ingedekte tafel. Tafelbedekking van damast naar keuze, plus aangepast servet van damast. Tafels worden ook gedecoreerd met een bloemstukje en met sfeerlichtjes. De kleur en het motief van de tafelbedekking en servet, als ook de kleur van het bloemstukje worden steeds met de klant besproken.

Niet inbegrepen: personeelskost indekken + klaarzetten tafels.

Ingedekte tafel met tafelbekleding wit (of gekleurd) papier en papieren servet. ...€/p.p.
Tafels worden ook gedecoreerd met een bloemetje en met een sfeerlichtje.

Ingedekte tafel met tafelbekleding van damast (Duni) en damasten servet. ...€/p.p.
Tafels worden ook gedecoreerd met een bloemetje en met een sfeerlichtje.
Papieren alternatief dat meer als linnen aanvoelt (Duni).

Ingedekte tafel met tafelbekleding van damast (Duni), damast servet en tafelloper naar keuze. ...€/p.p.
Tafels worden ook gedecoreerd met een bloemetje en een sfeerlichtje.
Loper wordt meestal in hetzelfde motief of kleur genomen als servet.

Ingedekte tafel met witte stoffen tafellakens en witte stoffen servet. ... €/p.p.
Tafels worden ook gedecoreerd met een bloemetje en een sfeerlichtje.
"Het oog wil ook wat" is niet alleen van toepassing op de presentatie van het eten, maar ook op de tafel. Met enkel witte stoffen tafelbekleding in combinatie met witte servetten is ook de tafel om van te smullen! Het blijft de mooiste ingedekte tafel!

Walking dinner

Geen behoefte aan een formeel diner met vaste zitplaatsen, maar toch op zoek naar een elegante formule om gastronomie te combineren met flexibiliteit, dan is een walking dinner ongetwijfeld uw ding. Met deze cateringformule kan u echt alle kanten uit. Van het “kreeftenfestijn” tot een rondreis in de Aziatische gastronomie, je kan het zo gek niet bedenken. Formeel aan tafel, zittend in een salon of gewoon staand, eender waar uw gasten zich tijdens het feest bevinden, zij zullen voortdurend op een originele en creatieve manier door ons team worden verrast.

U bent nu al benieuwd en wenst meer te weten te komen over de verschillende mogelijkheden? Vul het contactformulier in of neem telefonisch contact met ons op, zodat wij samen met u een op maat gemaakt voorstel kunnen uitwerken.

Walking Dinner 1

... €/pp

Aperitief

antipasti

Voorgerechtjes

carpaccio van coeur de boeuf tomaat - rucola - Parmezaanse kaasschilders
gemarineerde zalm - dille – komkommer

Hoofdschotel

lamsfilet - rozemarijn - couscous
bouletje ratatouille - wilde rijst
kipsaté - Breydelspek - mini kroketje
ossenhaas - pepersaus - boontjes – rösti

Dessert

waaier van zoetigheden

Walking Dinner 2

... €/pp

Aperitief
assortiment tapas

Voorgerechtjes
carpaccio van Belgisch blauw - geroosterde pijnboompitten
palletje van gerookte vis
pastasalade met gerookt spek

Hoofdschotel
kipfilet - ananas - gebakken rijst
varkenshaasje - rozemarijn - mini kroketje
zalm - prei - béarnaise
tonijnsteak - bladspinazie – puree

Dessert
assortiment van zoetigheden

Walking Dinner 3

... €/pp

Aperitief
lepel gerookte ham met meloen
amuse pasta van de chef (koud)
lepel scampi

Voorgerechtjes
salade van gebakken zalm - groene appel
garnalensoepje
gerookte eendenborst – perencompôte

Hoofdschotel
kalfsmedaillon Stroganoff - gebakken krieltjes
geratineerde tongrolletjes - fijne groenten
gewokte scampi - Oosterse groenten
kalkoenragoût - prei - spek - rösti schijfjes

Dessert
pallet van zoetigheden

Suggesties van de chef

SOEP

Tomatenroomsoep	... €/liter
Tomatengroentesoep	... €/liter
Kervelroomsoep	... €/liter
Aspergesoep	... €/liter
Aspergeroomsoep met grijze garnalen	... €/liter
Champignonroomsoep	... €/liter
Witloofroomsoep (met gerookte zalmsnippers)	... €/liter
Bloemkool-broccolisoe	... €/liter
Kippenroomsoep	... €/liter
Kippenbouillon fijne groenten	... €/liter
Uiensoep	... €/liter
Uiensoep met spekjes	... €/liter
Groentesoep	... €/liter
Broccolisoe	... €/liter
Broccolisoe met Boursin	... €/liter
Paprikasoep	... €/liter
Waterkerssoep	... €/liter
Wortelsoep	... €/liter
Maïsoep	... €/liter
Preisoep	... €/liter
Tomatensoep met balletjes	... €/liter
Agnes Sorelsoep	... €/liter
Erwtensoe met spekjes	... €/liter
Erwtensoe met rookworst	... €/liter
Vissoep	... €/liter
Minestrone	... €/liter
Spinaziesoe met gerookte zalm	... €/liter
Currysoep met fijne kaas	... €/liter
Pompensoep met zongedroogde tomaatjes	... €/liter
Ossenstaartsoep	... €/liter
Goulashsoep	... €/liter
Pittige goulashsoep	... €/liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Kipcocktail	... €/pp
Exotisch kippenslaatje	... €/pp
Zalmcocktail	... €/pp
Garnaalcocktail	... €/pp
Tomaat grijze garnalen	... €/pp
Parmaham meloen	... €/pp
Zalm-garnaalcocktail	... €/pp
Gerookte visschotel	... €/pp
Asperges met gerookte zalm	... €/pp
Wildpastei met uienconfituur	... €/pp
Corsicaanse tomatensla met mozzarella	... €/pp
Cocktail van scampi's in looksaus	... €/pp
Rundscarpaccio met Parmezaanschilfers en balsamico (minimum 4 personen)	... €/pp

WARME VOORGERECHTEN

Koninginnehapje	... €/pp
Quiche met ham en kaas	... €/pp
Quiche met ham en witloof	... €/pp
Quiche van de chef	... €/pp
Quiche met zalm en broccoli	... €/pp
Scampi's in lookroom	... €/pp
Lasagne met zalm	... €/pp
Normandische tongrolletjes	... €/pp
Oostendse visvid�e	... €/pp
Pasteitje van de chef (kalkoen met prei en gerookt spek)	... €/pp
Salade van gebakken kipreepjes, spekjes en pijnboompitten,	... €/pp
Tomatencoulis	
Vitello Tonato	... €/pp

HOOFDGERECHTEN (MENU)

Bij al onze hoofdgerechten zijn sausen en aardappelkroketten, aardappelpuree of gratin in de prijs inbegrepen. Alsook de groentekrans (boontjes, worteltjes en bloemkool) zijn inbegrepen.

Filetgebraad	10,50 €/pp
Varkenshaasje	13,50 €/pp
Varkenshaasje Marengo	14,00 €/pp
(basis bruine saus met ui, witte wijn en tomatenblokjes, tijm)	
Varkenshaasje boschampignons	13,70 €/pp
Kipspiesjes met pindasaus	11,50 €/pp
Rundstong in Madeirasaus (vanaf 4 personen)	12,90 €/pp
Rosbief	14,20 €/pp
Blinde vink op zijn Grieks	10,50 €/pp
Kipfilet met roze pepersaus	11,00 €/pp
Kipfilet met paprika-tomatensaus	11,50 €/pp
Kipfilet met zachte currysaus	11,50 €/pp
Kalkoenpasteitje met prei	11,20 €/pp
Kalfsragoût	13,00 €/pp
Kalkoengebraad	11,50 €/pp
Cordon bleu met ananas	11,30 €/pp
Kalkoenrollade	9,70 €/pp
Kalfsmedaillon met roze peper	14,80 €/pp
Parelhoenfilet met fijne kruiden	15,00 €/pp
Konijn op grootmoeders wijze	13,75 €/pp
Vispannetje	13,00 €/pp
Vispannetje in tomatenroom	13,60 €/pp
Stoofvlees op grootmoeders wijze	10,20 €/pp
Eendenborstfilet met wildsaus	12,60 €/pp
Goulash met paprika en stukken ui	9,90 €/pp

Suggesties van de chef

HOOFDGERECHTEN (MENU)

Zalm in witte wijnsaus 14,20 €/pp
Gebakken zalm met saffraansaus 14,20 €/pp
Zalmfilet „Bercy“ (witte wijnsaus met 14,30 €/pp sjalot en peterselie)
Zalm in Dijonsaus 14,30 €/pp
Kabeljauwfilet in witte wijnsaus 14,70 €/pp
Kabeljauwhaasje met béarnaise 15,10 €/pp
Tongrolletjes in preisau en gerookt spek 13,00 €/pp
Normandische tongrolletjes 13,00 €/pp
Tonijnsteak in fijne groentesaus 15,60 €/pp

Sauzen 3,70€/liter

Champignonroomsaus
Jagersaus
Jachtsaus
Peperroomsaus
Roze peperroomsaus
Vleessaus - braadjus
Stroganoffsaus
Druivensaus
Rode wijnsaus
Graanmosterdsaus
Rozemarijnsaus
Tomatensaus
Ajuinsaus
Dragonsaus
Ananassaus
Sinaasappelsaus

AARDAPPELGERECHTEN

Puree
Aardappelgratin
Bakaardappeltjes
Kroketten Frietjes
Wortelpuree
Boerenkoolstampot
Knolselderpuree
Spinaziepuree

WARMЕ GROENTEN

Parijse wortelen
Wortelschijfjes
Wortelen en erwtjes
Gekaramiliseerde witloof
Broccoli en/of bloemkool
Boontjes met gerookt spek
Prei
Appeltjes met veenbessen
Groentenmix
Salademix (koude groenten)

Alle groenten zijn apart verkrijgbaar 1,50 €/pp (ook bij de buffetten)

Koffietafel

Gewone koffietafel 10,60 €/pp

Witte en bruine sandwiches, witte pistolets, zelf gebakken. De broodjes zijn belegd met charcuterie: kaas, préparé, sax, kalkoenfilet, salami, hesp en salades (gemiddelde van 3st/pp). Koffiekoeken (assortiment), vlaai, koffie en thee naar believen tijdens de maaltijd.

Speciale koffietafel 13,70 €/pp

Witte en bruine sandwiches, witte en bruine pistolets, croissants en rozijnenboterkoeken. Charcuterieschotel bestaande uit: kaas, hesp, Ardense hesp, salami, kalkoenfilet en paté. Enkele vers bereide salades en préparé. Zoet beleg. Twee stuks vers gebakken mini koffiekoek, vlaai, koffie en thee naar believen tijdens de maaltijd.

Koffietafel deluxe 17,75 €/pp

Witte pistolets, witte en bruine sandwiches, witte broodjes, croissants en waldkorn broodjes. Vers uit eigen oven. Italiaanse ham, filet de sax met meloen, Franse brie met noten en druifjes. Mozzarella met tomaat en basilicum, rundercarpaccio, pesto en parmezaan. Krabsalade, grijze garnaalsalade, préparé, jonge kaas en beenhesp. 2 vers gebakken mini koffiekoekjes, Limburgse vlaai, koffie en thee naar believen.

Staande koffietafel of ontbijt aan receptietafels 13,55 €/pp

4 stuks ovenverse gesloten broodjes met fijn beleg, 2 stuks vers gebakken mini koffiekoekjes, Limburgse vlaai, koffie en thee naar believen tijdens de maaltijd.

Ontbijt – brunch

Ontbijt: vanaf minimum 4 personen

Gewoon ontbijt 10,70 €/pp

Een broodje kaas, sandwich gekookte ham, een pistolet Américain préparé, een koffiekoek/croissant, yoghurt en vers fruit, koffie en thee naar believen tijdens de maaltijd en fruitsap.

Ontbijt speciaal 15,50 €/pp

Eén broodje, één sandwich, één pistolet, rozijnenbrood, koffiekoek / croissant, schotel met gemengde charcuterie (kaas, gekookte ham, salami). Schotel met krabsla, vleessla, kip curry, préparé). Zoet beleg, boter, confituur, omelet met spek, yoghurt en vers fruit. Koffie en thee naar believen tijdens de maaltijd en fruitsap.

Brunch: Vanaf minimum 10 personen

Ontbijt – Brunch 19,20 €/pp

Soep naar keuze, assortiment broodjes (3 st/pp) + allerlei brood, assortiment van versneden vleeswaren. Assortiment van rijpe kazen, chocoladebroodje en croissant. Roerei en hespenspek, assortiment kleine worstjes en witte bonen in tomatensaus. Zoet beleg en boter, yoghurt en verse fruitsla, fruitsap / koffie / thee / melk & suiker en chocolademousse.

Middag - Brunch 25,90 €/pp

Soep naar keuze, assortiment mini broodjes en allerlei brood, assortiment van versneden vleeswaren en kazen, chocoladebroodje en croissant. Omelet en spek. Klein assortiment worstjes en witte bonen in tomatensaus of gegratineerde parmezaanse tomaatjes. Zoet beleg (jam, choco) en boter. Yoghurt en verse fruitsla.

Ontbijt - brunch

KOUD: Visbuffetje van gerookte zalm, scampi's en tomaat crevette.

WARM: Kalkoenfilet met champignonsaus, visrolletjes met fijne groentensaus, groenten.

Kroketten / gebakken aardappelen / puree. Fruitsap / koffie / thee / melk en suiker.

LA GLOIRE DE GUILLAUME - GRENACHE ROSÉ - LANGUEDOC

Herkomst : Languedoc – Roussillon

Land: Frankrijk

Kleur : Rosé

Producent : Caves de St. Chinian

Druivenras : 100 % Grenache Noir

Land: Frankrijk



Karakteristieken : Uitzonderlijk mooie lichtbleke roze kleur. Het bouquet is jeugdig en intens en verleidt met veel fruit zoals zoete rijpe bessen waaronder framboos en cassis. Het middenstuk is stevig dankzij een stevige aciditeit, maar tegelijkertijd zacht en sappig met levendige rode vruchten in de finale.

Lekker bij : Geniet ervan met zomerse salades, barbecue of Italiaanse pasta of gewoon als een licht aperitief

Bewaarpotentieel : 1 à 2 jaar

Schenken op : 6 à 8°C

Alcoholgehalte : 12,5%

CAVA – MVSA BRUT



Druivenrassen

30% Macabeo, 40% Xarel-Lo, 30% Parellada

Karakteristieken

MVSA Brut heeft een groengele nuance en een levendige sprankeling in het glas. In de neus fruitige aroma's van rijpe meloen, banaan en vooral groene appel. Deze cava heeft een droge, pittige en harmonieuze smaak met een mooie zuurtegraad. De afdronk is vol, elegant en fruitig.

Gastronomie

Deze cava is geschikt als aperitief, maar kan ook geserveerd worden bij lichte maaltijden. Serveren tussen de 5°C en 6°C.

Moment

Iedereen heeft behoefte aan relaxerende en verfrissende momenten in zijn leven. MVSA Brut laat je genieten van elk moment van de dag. De elegante smaak en de levendige bubbels bezorgen je een gevoel van alledaagse luxe. MVSA Brut combineert plezier, relaxatie en geluk en laat je voelen hoe je meer uit je dagelijks leven kan halen. Deze cava verandert een paar minuten in een feest en doet je alles even vergeten.

Regels

Heeft U een festiviteit in het vooruitzicht? Schrikt de organisatie ervan U een beetje af? Geen nood: wij willen U daar graag bij helpen. Het kan bij U thuis, in een feesttent of ergens in een zaaltje (vraag gerust inlichtingen). Allerhande materiaal, borden bestek, glaswerk, tafels & stoelen, barbecuestellen, warmhoud- of verwarmingstoestellen, enz... kunnen ook bij ons bekomen worden. Vraag gerust inlichtingen. Om onze diensten nog uit te breiden en om de kwaliteit nog op te drijven, beschikken wij ook over een frigowagen.

Onze afhaalservice gaat heel ver (en profiteer van het voordelige btwtarief!!). Naast onze traditionele traiteurdienst, raden wij U ook onze kant en klare afhaaldienst voor al uw feestjes aan! Met een optimale prijskwaliteitverhouding kunnen wij U heerlijke en eenvoudig te serveren gerechtjes aanbieden. Mogelijkheid om warm af te halen ... Wij hebben ook de nodige warmhoudtoestellen en eetgerief en indien U dit wenst, kunnen wij zelfs de afwas doen. U hoeft dus alleen nog de kaarsen te laten branden en voor ieders drankje te zorgen en wij doen de rest!

Enkele aanraders: gecombineerd warm en koud buffet, koude of lauwe voorgerechten. Reeds gepresenteerd op bord (enkel nog op tafel te plaatsen). Bv. diverse lauwe slaatjes, gemarineerde zalm, ... Diverse hoofdgerechten: Deze kunnen afgehaald of geleverd worden op het gepaste uur en dit in speciale thermobakken. Wij willen U zelfs helpen voor het nodige materiaal en eetgerief en voor meer info kunt U best een afspraak maken en wij geven U dan een gedetailleerde prijsofferte.

Enkele richtlijnen:

Al onze prijzen in deze jaarbundel zijn exclusief BTW.

1. BTW, welk tarief: 6%, 12% of 21%, afhankelijk van: Al onze afhaalformules zijn gebonden aan 6% BTW. Feestjes verzorgd door jullie eigen mensen (leden, familie, vrienden...) blijven dus 6% inclusief. Idem levering zonder bediening (elke vorm van levering). Verkiest U om bediend te worden, dan moet U voor de facturatie 12% BTW rekenen: hier spreken we over de KANT-EN-KLAARFORMULE. Op die manier verzorgen wij uw festijn met alles erop en eraan: het bakken, bediening en eventueel met alle materiaal en afwas (U kunt natuurlijk ook zelf contact nemen met een verhuurfirma). Prijzen voor onze kant-en-klaar-formules worden gemaakt op maat (volgens jullie wensen). Op alle dranken geldt een BTW-tarief van 21%, alsook op verhuring van materialen. Bediening afzonderlijk te verrekenen per uur/per persoon + BTW!

2. MATERIAAL Indien gewenst, kunnen wij het nodige materiaal voorzien om het goede verloop van uw feest te verzekeren. De vermelde prijzen houden in dat het voorziene servies (borden, bestek, glazen,...) bij terugname gereinigd is. In het andere geval zal er een meerkost aangerekend worden bovenop de globale huurprijs. Prijzen per stuk, excl. 21% BTW: - chaffings dishes: € 6,00/stuk met 2 brandpasta - soepketel elektrisch: € 15,00/stuk - bord, tas, ondertas: ALLEEN ALS VERHURING: € 0,15/stuk - vork, mes, lepel: ALLEEN ALS VERHURING: € 0,15/stuk - glazen (longdrink, frisdrank, wijnglas, waterglas, receptieglas, enz...) wordt verhuurd per bak van 24 stuks / 40 stuks (afhankelijk van de glassoort) per glasbak in verhuring: € 6,00 - Alles vuil terug te brengen de dag na het feest voor 11u00 Ontbrekend en beschadigd materiaal wordt aangerekend aan nieuwprijs !

3. MEUBILAIR EN DECORATIE In deze prijzen zijn geen stoelen, tafels, bloemstukken of decoratie inbegrepen. Indien U dit wenst, vraag vrijblijvend verdere informatie en prijzen. Bij onze buffetten zijn aangeklede buffettafels met bediening wel inbegrepen (traiteurservice).

4. VOORSCHOTTEN EN SUPPLEMENTEN Wij maken op uw vraag steeds een gedetailleerde offerte met een algemene totaalprijs per persoon, zonder uurloon bediening. Daardoor bij ons geen onverwachte prijsstijgingen of plotselinge meerprijzen, want de offerteprijzen blijven 1 maanden geldig. Teneinde een goed verloop van betaling, verlangen wij op voorhand (max. 1 week voor de aanvang van uw evenement) een voorschot van 30% op de offerteprijs. Indien een vooropgestelde tijdsduur buiten onze wil overschreden wordt, zullen extra uurlonen worden aangerekend.

5. TRANSPORTKOSTEN Binnen een straal van 15km wordt er een algemene transportkost aangerekend van € 15,00. Indien deze overschreden wordt, komt er een kilometervergoeding bij. Transportkosten zijn exclusief 21% BTW.

6. ALGEMENE VOORWAARDEN Op aanvraag vindt U op de keerzijde van uw OFFERTE/BESTELBON steeds onze algemene voorwaarden terug.

7. WAARBORGEN Voor alle bestellingen gebruiken wij ons eigen gerief. Daarvoor wordt steeds een waarborgbon uitgeschreven. Onze prijzen zijn netto zonder bediening, 6% BTW inclusief. Wanneer U een beroep wenst te doen op onze diensten bij U thuis of op een andere locatie is er een BTW-aanpassing van 12%. Gelieve tijdig te bestellen!!! Voor een goede gang van zaken een vijftal dagen op voorhand. Deze prijslijst vervangt alle vorige uitgaven en is geldig vanaf 1 oktober 2014.

8. KLACHTEN Eventuele klachten of opmerkingen kunnen bij levering/prestatie kenbaar gemaakt worden, of uiterlijk schriftelijk binnen de 24 uur na de levering/prestatie. Elke andere klacht of opmerking wordt niet meer aanvaard.

9. ANNULATIE De annulatie van een feest/evenement dient zo spoedig mogelijk doorgegeven te worden. Bij annulatie 7 werkdagen of langer tevoren wordt er 15%

aangerekend. Bij annulatie minder dan 7 werkdagen tevoren wordt er 50% aangerekend. Bij annulatie de dag tevoren of de dag zelf wordt er 100% aangerekend.

10. VUILVERWERKING Vuil kan door ons verwijderd worden en meegenomen! Er wordt dan een meeneemvergoeding (verwerking vuil) aangerekend, namelijk 5,00 €/eenheid (een eenheid is een volle vuilzak).

11. PERSONEELSKOSTEN Personeelskosten worden in rekening gebracht van het moment de mensen beginnen te werken voor het feest/ evenement/gelegenheidsfeest enz... Vertrek zaak (BVBA TRAITEURDIENST) tot terugkeer aan de zaak.

12. HOE BESTELLEN? - Via telefoon: 011/57 46 05 - Via GSM: 0495/505 892 - Via fax - Ter plaatse: De Nieuwe Dijk 23, 3550 Heusden-Zolder - Via mail: info@traiteurraf.be of traiteurraf@telenet.be - Via website: www.traiteurraf.be Opgelet: bij een bestelling via mail: enkel geldig indien u een bevestiging ontvangt van uw bestelling!

Het ganse team van Traiteurdienst Raf Loos dankt U bij voorbaat. Hopend U binnenkort van dienst te kunnen zijn.

Deze prijslijst is niet bindend, prijzen kunnen door een gewijzigdemarktsituatie steeds aangepast worden!

Traiteur Raf Loos
2016 – 2017

Openingsuren

Maandag open 10h00 tot 18h00

Dinsdag open 10h00 tot 18h00

Woensdag open 10h00 tot 18h00

Donderdag gesloten

Vrijdag open 10h00 tot 18h00

Zaterdag open 10h00 tot 18h00

Zondag open 10h00 tot 13h00

Feestdagen open 10h00 tot 13h00

BVBA Traiteurdienst Raf Loos | De Nieuwe Dijk 23 | 3550 Heusden-Zolder
Tel.: 011/57 46 05 - GSM: 0495/50 58 92 | www.traiteurraf.be