



An Van Bedts

Kok –Traiteur

Vonckstraat 54

2270 Herenthout

info@anvanbedts.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/51 76 27

Recepties en Walking Dinners 2024

Prijzen zijn inclusief bediening en BTW en vanaf 60 personen

Warme ovenhapies

	<u>Prijs/stuk</u>
Pizza (vege), Kaasbouchetjes, Champignonbroodje videeke, worstenbroodje, Taartje met appel en pens	2.00
Quiche lorraine (met spek en prei), Abrikoos-kaas hapje, garnaalhapje, zalmbouchetje, Visburgertje met dipsaus,	

Toosties met:

Zalmmousse, Krabsalade, Tonijnsalade, Vleesmousse, (Room)paté, Preparé, Kruidenkaas, Geitenkaas, Roquefort en walnoten	2.00
--	------

Koude hapies

Scampi met look in witte wijn	2.00
Gerookte zalm met kruidenkaas opgerold in tortilla	2.00
Mozarellabolletje met gedroogde tomaatjes	1.80
Witloofbootje met eiersalade en garnaaltjes	1.80
Witloofbootje met zachte kaas en rasijs	1.80
Ham – meloen	2.00
Carpaccio op stokje	1.80
Sjoeke gevuld met (room)paté en uienconfituur	2.00
Hespenrolletje met asperges en eiersalade	2.00
Gerookte kip met gedroogde ananas	2.00
Champignon met kruidige roomkaas	1.25
Dadels met kruidenkaas	1.25
Gemarineerde calamares	1.80
Gemarineerde champignons met paprika	1.80

Tapasborden (op tafel gezet)

- Groenten dip	3.00
- Tapasbord Crudité: groenten, kaasblokjes, olijven, dadels met kruidenkaas	5.00
- tapasbord: Kaas en olijven op tafels	3.00
- tapasbord 2: kaas (gewoon of feta) en olijven, gemarineerde calamares en gemarineerde champignons	4.50
- tapasbord 1: dipstokjes met humus en kruidenkaas, mozzarella tomaat, prosciutto, olijven	4.50

warme tapas - vullende hapjes

Scampi lookboter (met stukje stokbrood)	2.50
Scampi Flamenco (met stukje stokbrood)	2.75
Scampi op z'n Italiaans (met stukje stokbrood)	3.00
Bruschetta (geroosterd stokbrood met look en tomaten topping)	2.00
Albondigas(2) met paprika-tomaatsaus	2.50
Frikadelletjes met kriekenspijs	2.50
Kipbrochette met Bearnaise	2.50
Kipbrochette met Bearnaise en gebakken krielpatatjes	4.00
Quiche (spek of spinazie) - op bordje geserveerd	3.00
Spaanse tortilla (spie) - op bordje geserveerd	3.00
Pasta (bv penne met lookballetjes)	4.00
Bordje videe	4.00
Vers 'An'burgertje (hamburgertje in oven gebakken met broodje)	4.00
Frietjes met stoofvlees	6.00
Enkel frietjes	4.00

Frituurhapje

Mini - loempia met zoetzure saus (vege)	Afhankelijk
Risottoballetjes (vege), Knolselderballetjes (beiden zelfgemaakt)	2.00
Kaas- of garnaalballetjes	Afhankelijk
Bitterballetjes	
Mozarella sticks, groente sticks	

Tasje soep (afhankelijk van keuze soep) 3.00 tot ...

Kleine cocktails - in glaasjes

- Garnaalcocktail	5.00
- zalmcocktail	5.00
- Zalmtartaar met avocado	5.00
- verse asperges met ei/hamsalade (seizoen)	4.50
- Witloofsalade met gerookte eend	4.50
- Gedroogde ham/meloen	4.50
- Couscoussalade met gerookte Forel (of zalm)	4.50
- Kip Tropical	4.00
- forelmousse met appel en rode biet	3.50
- broccoli- en gerookte forelmousse	3.50

Mini sandwich assortiment	2.50
Open mini sandwiches top afgewerkt met garnituur	2.75
Belegde broodjes rijkelijk belegd	3.00

Dessertjes (rondgebracht)

Mini chocolade patisserie assortiment	3.00
Mini sjoekes met pasteibakkersroom en chocolade	2.00
Mini fruittaartjes met pasteibakkersroom	2.00

Glazen met Chocomousse of tiramisu of...	3.50
Kleine crème brûlée	3.00
bolletjes vers ijs met garnituur	3.00

Tasje/bekertje koffie mee opgediend 1.60

Of kies voor een dessertenbuffet - zie lijst desserten

Hapjes kunnen ook zonder bediening/afgehaald of meegeleverd met andere buffetten als aperitiefhap of als receptiehapjes zonder bediening.
Vraag je aangepaste prijs. (ook afhankelijk van de hoeveelheid)

Enkele voorbeelden van recepties: prijzen inclusief bediening.

Receptie 1: € pp voor 6 koude hapjes

4x koude hapjes: bv zalmrolletjes, witloofbootje met kaas, hespenrolletjes met asperges, scampi

2 x belegde broodjes: smoske hesp, philadelphia kaas met pesto, garnaalsalade
= receptie voor +/- 2 uur

Extra Gemengde dip op tafel (groenten, kaas, olijven, dadels met kruidenkaas)

= receptie 1b: € pp

Receptie 3: € pp voor 6 hapjes + zoet

2 x koude hapjes: Ham/meloen, Mozarellabolletjes met gedroogde tomaatjes, gerookte zalm rolletjes

1 x soep in tas: Vb Tomatenroom soep met balletjes

3 x warme ovenhapjes: Pizza, Worstebroodje, Quiche lorraine

2 x zoet met sjoekes en mini fruittaartjes

Receptie 4: € pp voor 8 hapje + tapasbord

tapasbord (staat klaar bij het binnenkomen van de gasten)

2 x koude hapjes: carpaccio op stokje, mozarellabolletjes met gedroogde tomaat, scampi met look in witte wijn

3 x warme hapjes: pizza, worstebroodje, vider, abrikoos-kaashapje

2 x belegd broodje: gerookte zalm met kruidenkaas, smoske hesp, brie en noten

1 x dessertje: Mini chocolade patisserie assortiment

Receptie voor ongeveer 2.5 uur

Receptie 5: € pp voor 8 hapjes + frietjes met stoofvlees (vanaf 80 pers)

3 x koude hapjes: carpaccio op stokje, Mozarellabolletjes met gedroogde tomaatjes, gerookte zalm rolletjes

3 x warme ovenhapjes: Pizza, Worstebroodje, Quiche lorraine

Frietjes met stoofvlees

2 x dessert: sjoekes, tiramisu, chocomousse

Receptie voor ongeveer 3 uur

Receptie 6: € voor 9 hapjes

3 x koude hapjes: zalmrolletjes, ham/meloen, mozzarella met zongedroogde tomaatjes

1x Glaasje: Broccolimousse met gerookte forel (of ander glaasje)

Tasje soep

Albondigas (2) met paprika-tomaatsaus

Scampi Italiaan (met stukje stokbrood)

2 x dessert: bv chocomousse, pralinémousse, bavarois

Receptie/walking diner voor ongeveer 3.00 uur

Mag nog meer zijn? heb je graag dat jouw gasten een heus menu gegeten hebben. Dan spreken we van een Walking diner.

Walking diners - alles rondgebracht

Met een uitgebreide **walking diner**, waarmee je een diner vervangt, volg ik meestal toch de traditionele opbouw van een diner: aperitiefhapjes, koud voorgerecht, soep, allerlei warme vullende hapjes eventueel aangevuld met broodje, dessert (of dessertenbuffet)

Walking diner - voorbeeld opbouw:

3 x koude kleine hapjes – of tapasbord

enkele verrines of glaasjes

1 x Tasje soep

3 x warme vullende hapjes - zoals bruschetta, 'An'burgertje, pasta, scampi
frietjes met stoofvlees

Afsluiten met dessert rondgebracht of dessertenbuffet

Walking diner - met "hoofdgerechten"buffet

Je kan een walking diner ook samenstellen met hapjes **aangevuld met een buffet** met warme en/of koude gerechten, welke bij voorkeur gegeten worden met enkel een vork. De gasten komen zelf naar het buffet.

Voordelen van deze vorm:

- De gasten kunnen meer op eigen tempo eten.
- Je kan gemakkelijker voor ieder wat wijs geven.
- grotere eters komen toch aan hun trekken.

Walking diner met buffet - voorbeeld opbouw:

Aperitiefhapjes (warm en/of koud) en/of (gemengde) groentedip

glaasjes of verrines

Tasje soep (of soep in buffet)

buffet met warme gerechten (kan gaan van: pastas, videe, quiches, vispannetje, paella, moussakka, albondigas, frietjes, Anburgers...)

Een walking diner of een receptie kan worden afgesloten met een dessertenbuffet :

Zie voor een uitgebreid dessertenbuffet de lijst 'Desserten' - met bediening

Alle prijzen zijn onder voorbehoud van fouten of prijswijzigingen