



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

info@anvanbedts.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Warme en Koud/Warme buffetten 2024

Prijzen inclusief BTW

In dit menuboek vind je allerlei gemengde buffetten die warm worden thuisgebracht*. In de prijzen van deze lijst is geen bediening voorzien. Het buffet wordt wel door ons klaargezet op de door de klant voorziene tafel. Wel inbegrepen: gebruik van shafing dishes of bain-maries om het eten warm te houden.

Al het materiaal word door jou afgewassen en teruggebracht.
(of je kiest voor afwasservice en dan mag het vuil worden teruggebracht)

Je vindt in deze menuboek:

- Warme buffetten
- Koud/warme buffetten
- Breugel buffetten
- Pastabuffetten
- Landen buffetten
- Soepen
- Voorgerechten en/of aperitiefhapjes

Desserten zetten we vanaf heden in een aparte lijst.

*** Gratis levering vanaf bestelling van 300€ en binnen een straal van 10km.**

Prijzen in deze folder geldig tot de volgende uitgave en onder voorbehoud van hun juistheid.

Warme buffetten

warm gebrachte buffetten incl bain maries: sowieso minimum 10 personen

Warm buffet 1: Basis

- Victoriabaars met prei - dille saus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapjes met saus naar keuze
- Warme groenten (wortelen en boontjes)
- Aardappelgratin
- Verse kroketten of puree

Prijs 19.00 € p.p. (vanaf 25 personen) + 40 euro onder de 20 personen

Eventueel extra basis gerecht (vanaf 40pers): + € 3.50 p.p.

varianties visgerecht:

- Vispannetje met garnalensaus
- Tongrolletjes DV met saffraan-groentesaus
- Gebakken zalmfilet met prei-dille saus (+1.00)

Varianties vleesgerechten

- Videevulling (eventueel met koekje apart bij gegeven)
- Kalkoenrollade met cavasaus (een wintergerecht) (+1.00)
- Rundstong in Madeirasaus (+1.00)
- of een gerecht vervangen door een (vegetarische) pasta of ...

Warm buffet 2: (duurdere visgerechten)

- Kabeljauwhaasje met spinazie en mosterdsaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapjes met saus naar keuze
- Warme groenten (wortelen en boontjes)
- Aardappelgratin
- Verse kroketten of puree

Prijs 22.00 € p.p. (vanaf 25 personen) + 40 euro onder de 20 personen

varianties duurder visgerecht:

- Oostendse vispan met grijze garnalen-in kaassaus en gegratineerd
- Scampi met groenten in oosterse currysaus (ev. met fettucini)
- Scampi flamenco (ev. met fettucini)
- Tongschar DV met Normandische saus (incl. garnaaltjes)
- Verse schartong (seizoen) met Normandische saus (+2.00),

Winter warm buffet 3:

- Gebakken zalmfilet met prei-dille saus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Zelfgemaakte Kalkoenrollade met cavasaus
- 3 groenten: Gepureerde savooi, Wortelen, schorseneren in bechamel
- Aardappelgratin
- Verse Kroketten of puree

Prijs 23.00 € p.p. (vanaf 30 personen)

andere mogelijkheden:

- Hertenragout van 1 oktober tot 10 januari. (in vervanging + 2.00 pp)
- Wildgarnituur (halve appel met veenbessen pp) (+2.00 pp)
- Kalkoenlapjes of kipfilet met Provençaalse saus
- Puree vervangen door puree met knolselder of pastinaak (+1.00)
- Spruitjes met spekreepjes (+1.25)

Keuze van sausen: bij alle voorbeeld buffetten
champignonroomsaus, peperroomsaus, mosterddragonsaus, vleessaus,
basilicumwijnsaus, appelsienensaus (+1.00)
Provençaalse saus (+1.00), Stroganoff (+1.50)

Variatie groenten: bij alle voorbeeld buffetten

- gestoofd witloof (+1.75)
- gestoofd witloof in spek geroid (+2.50)
- verse schorseneren (winter) met bechamel (+1.50)
- Bloemkool (zomer) met bechamel
- wortelen kan altijd vervangen worden door "pekes en etjes"
- Boontjes vervangen door boontjes met gebakken spekreepjes onder geroerd (+1.25)
- gepureerde savooi (winter)
- spruitjes (opgebakken met gebakken spekreepjes +1.25)
- kerstomaatjes uit de oven (+2.00)

extra groenten = +1.50 euro + de eventuele meerkost (standaard 2 groenten)

Alternatieven in warme gerechten voor vegetariërs (min 5 pers)

- Tzay (soya product) met champignonsaus
- Tofu met Provençaalse saus (+1.00)
- Vegetarische Goulash

Koud en Warm Buffet

In alle koud warme buffetten is inbegrepen

- Saladbar inclusief aardappelsalade
- Koude sausen
- Broodjes assortiment met boter
- Warme groenten
 - Gestoofde wortelen
 - Gestoofde boontjes

KW buffet1:

Koud:

- Gepocheerde zalm
- Perzik tonijn
- Hespenrolletjes met asperges

Warm:

- Videevulling (of vispannetje met garnalensaus)
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoen met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 30.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

KW buffet2a:

Koud: (4 stuks koud per persoon)

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal
- Gerookte forel
- Hespenrolletjes met asperges
- Meloen met gedroogde ham

Warm:

- Vispannetje garnalensaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje (of kipfilet) met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 34.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

Variaties op warme gerechten, groenten of keuze aan sausen: zie warme buffetten.
Graag gevulde eitjes erbij? +0.85 euro per stuk/per persoon.

Kleiner dan 20 personen? en ook graag koud/warm buffet:

deze groepen (kleiner dan 20 personen) kiezen een koud en een warm buffet apart en we tellen de beide kostprijzen samen.

KW buffet 2b: (= met duurdere warme visgerechten)

Koud: (net geen 4 stuks koud per persoon)

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal
- Gerookte forel
- Hespenrolletjes met asperges
- Meloen met gedroogde ham

Warm:

- Kabeljauwhaasje met verse spinazie en mosterdsaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 37.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

KW buffet 3a: (wijziging koude gerechten)

Koud: (aan 75% tov Koud Buffet)

- Gerookte visshotel (zalm, heilbot, forel, Makreel)
- Tomaat garnaal
- Rosbief (of hespenrolletjes)
- Meloen met gedroogde ham (of hespenrolletjes)

Warm:

- Vispannetje garnalensaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 34.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

KW buffet 4: (koude visgerechten - warme vleesgerechten)

Koud:

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal
- Gerookte forel
- Perzik tonijn

Warm:

- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 30.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

Variaties op gerechten of groenten en keuze aan sausen: zie bij warme buffetten.

Breugel buffetten

Breugel koud-warm:

Koud:

- Rosbief (en/of varkensgebraad)
- Hespenrolletjes (Of hele ham op klem vanaf +/- 100 personen)
- Paté grand-mère met rode uienconfituur
- gevulde eitjes

Warm:

- Witte en zwarte pensen
- Frikadellen met krieken
- Kippendrums uit de oven
- Spekribben in saus met bier en rozijntjes
- Spinaziepuree

Saladbar met aardappelsalade, witte koolsalade, witloofsalade, wortelen, erwtjes, komkommer, sla, tomaat, rode koolsalade in de winter
Appelmoes, tartaar, mosterd, mayonaise en rode barbecuesaus
Donkere boerenbroden, Muislibrood, mini Rose Roll assortiment (zijn kleine broodjes)

Prijs 27.00 € p.p. (vanaf 30 personen)

Extra

- Gerookte makreel en/of Gerookte forel: +2.30 euro
 - Extra rode bietsalade: +2.00 euro
 - Konijn met pruimen ipv Spekribben: +2.00 euro
-

Breugel: enkel warm

- Witte en zwarte pensen
- Fruit in zoet-zure saus en appelmoes
- Frikadellen met krieken
- Kippendrums uit de oven
- Spekribben in biersaus en rozijntjes
- met spinaziepuree
- Broodassortiment: boerebrood zelf af te snijden, rozijnenbrood, marguerites (pistolets aan elkaar)

Prijs 19.00 € p.p. (vanaf 30 personen) + 40 euro tussen 27 en 20 pers

Mogelijke variaties op de warme gerechten:

Vogelhestjes met tomatensaus

Spekribben vervangen door Konijn met pruimen = +3.00 euro

Kippenboutjes vervangen door Videevulling = +1.50 € p.p.

Savooistoemp met spek = 1.50 € p.p.

Extra: Videevulling (175g) met gewone puree (150g) +5.00 € p.p.

Warme landenbuffetten

2x pasta

voorbeeld

- Penne met tomaat-courgette saus en lookgehaktballetjes
- Farfalle met zalmroomsaus
- Stokbrood wit en Fitness + kruidenboter

Prijs 17.00 € p.p. (vanaf 20 personen)

Trio van pasta

voorbeeld

- Lasagne bolognese
- Penne met kip en groenten (paprika's en wortelen) in rode currysaus
- Farfalle met zalmroomsaus
- Stokbrood wit en Fitness + kruidenboter

Prijs 19.00 € p.p. (vanaf 30 personen)

Variaties:

- Macaroni met kaas en hesp
- Penne met tomaat-courgette saus en lookgehaktballetjes
- Scampi flamenco met fettucini +3.00 €
- Spaghetti alla carbonara (kaassaus + spek)

vegetarische varianten

- Canelloni met ricottakaas en boschampionns (gegratineerd) +1.50 €
- Canelloni met groene kruiden (=beter in lente en zomer) +1.50 €
- Penne ovenschotel met aubergines

variatie brood:

- Zelfgebakken vers focciabrood = + 2.50 euro pp

Warm Spaans buffet:

- Paella
- Extra gekruide gehaktballetjes in paprika/tomatensaus (albondigas)
- Spaanse tortilla
- stokbrood + boter

Prijs 20.00 € p.p. (vanaf 30 personen) + 40 euro tussen 28 en 20 personen

Idee als 'voorgerecht' of 'aperitiefhapjes' bij warme landenbuffetten:

Koude tapaschotel als fingerfood

- scampi (2), gerookte zalm rolletjes (min 2), chorizoworst, olijven, rundvleescarpaccio, gedroogde ham, meloen, eitje met tonijnsalade

Prijs 10.00 € p.p. (vanaf 20 personen)

+ gemarineerde calamares + 2.00

Losse gerechten

Kunnen bij andere buffetten worden bij gekozen. Of vormen samen een internationaal buffet.

- Moussaka
- Lamstajine met abrikozen en couscous (+3.00)
- Chili con carne
- Mexicaanse kippenschotel met paprika in roomsaus + tortillas
- Zoetzuur varkensvlees met verse ananas + rijst
- Geroerbakte groenten in curry sausje met scampi + noedels (+3.00)

Prijs vanaf 19.00 € p.p. (vanaf 30 personen en met 3 gerechten)

mogelijke vegetarische alternatieven voor landenbuffetten.

- Paella met tzay en veel groenten
- chili "sin" carne (met quorn gehakt)
- spaanse tortilla zonder chorizoworst
- penne ovenschotel met aubergines
- Canneloni met kruiden en bechamelsaus

Landenbuffetten koud en warm

Warm en koud Italiaans buffet

Koud:

- Mozzarella met tomaat
- Ham/meloen
- Saladbar (wortel, komkommer, gemengde sla, tomaat, broccoli)
- Pasta salade

Warm:

- Lasagne bolognese
- Farfalle met zalm-roomsaus
- Penne met kip in rode curry of penne met lookballetjes in tomatensaus en courgettes

Basilicum mayonaise

stokbrood wit en bruin met kruidenboter

Prijs 28.00 € p.p. (tussen 30 en 45 personen)

25.00 € p.p. vanaf 50 pers (ev met 4 warme gerechten)

Extra's: scampi (3) brochettes: 4.20 € per stuk

Extra's: Rundscarpaccio: + 2.00 euro

KoudWarm Italiaans - Belgisch buffet

koud

- Mozzarella met tomaat
- Ham/meloen
- Tomaat garnaal

Warm

- Lasagne bolognese
- Farfalle met zalm - roomsaus
- (of andere pasta's)
- Videevulling
- Stoofvlees
- met frietjes of puree

bijgerechten en brood

- saladbar: gemengde sla, tomaat, komkommer, coleslaw, boontjes
- sausen: cocktail, tartaar en mayonaise
- stokbrood wit en bruin met kruidenboter

Prijs 32 .00 € p.p. (vanaf 40 personen)

Frietjes thuis zelf afbakken. Of bediening bijvragen = +6.00 € pp

alle prijzen zijn inclusief BTW

Soepen

	<u>Prijs/liter</u> = koud	<u>Prijs/pers</u> = 0.40 L p.p.
Tomaten roomsoep met zelf geroelde balletjes	7.00	4.00
Tomaten groentesoep (stukjes) met balletjes	6.00	3.75
Wortelsoep met kokosroom (kan met scampisat� als garnituur)	7.00	4.00
Kippen cr�mesoep	6.00	3.75
Broccoli roomsoep (met gerookte zalm)	6.00	3.75 (5.00)
Kervel roomsoep	6.00	3.75
Kervelsoep met balletjes	6.00	3.75
Pompoensoep met spekjes	7.00	4.00
Champignon roomsoep	7.00	4.00
Soep Andalouse (met tomaat, paprika en rijst)	7.00	4.00
Cr�me Sultane (kipperoomsoep met vleugje sherry en amandelschilfers)	7.00	4.00
Waterkers roomsoep	6.00	3.75
Italiaanse Minestrone met spek	7.00	4.00
Preiroomsoep	6.00	3.75
Witloof roomsoep (met garnalen)	7.00	4.00 (6.00)
Knolselder roomsoep (met gerookte zalm)	6.00	3.75 (5.25)
Asperge roomsoep =met verse asperges	7.50	4.25
Rode Paprikasoep met spekjes	7.00	4.00
Gele Paprikasoep met pijnboompitten en rozemarijn	7.00	4.00
Mosselsoep met saffraan	10.00	5.50

soep per persoon wordt warm afgeleverd en is inclusief stokbrood en boter.

Indien gewenst kan je bij deze optie ook gebruik maken van onze soepterrines en broodmandjes. Alles afgewassen terug brengen.

Soep nodig om bij te zetten bij bv belegde broodjes,
= 0.275 liter/persoon x literprijs (geen brood inbegrepen)
Heksenketel kan worden bijgevraagd.

Aperitiefhapjes en voorgerechten

Warme aperitiefhapjes (zelf op te warmen in de oven)

- Worstebroodjes, pizza (vege), abrikooskaas 1.10 € per stuk
- videeke, kaashapjes, , quiche lorraine, 1.25 € per stuk
- garnaalhapje, visburgertje, zalmboucheeke, 1.25 € per stuk

Tapasborden vanaf 20 personen:

1. **Dipstokjes** met humus en kruidenkaas, mozzarella/tomaat, prosciutto, olijven = 4.50 euro pp
2. koude groenten **crudité**, kaasblokjes, olijven, dadels met kruidenkaas = 5.00 euro pp
3. **Spaans**: scampi (2), gerookte zalm rolletjes (min 2), chorizoworst, olijven, rundvleescarpaccio, gedroogde ham, meloen, eitje met tonijnsalade = 10.00 euro pp (voor uitgebreide hap/voorgerecht)
4. **Vlaams**: witloofbootje met eiersalade en garnaal, hespenrolletjes met asperges, sjoeke met roompaté = 5.00 euro pp

Voorgerechten in kleine glaasjes die je ook bij het aperitief kan geven:

Garnalencocktail	4.50
Zalmcocktail	4.50
Zalmtartaar met avocado	4.00
Verse asperges met ei/hamsalade (seizoen)	4.00
Witloofsalade met gerookte eend	4.00
Gedroogde ham met meloen	4.00
Gerookte Forel met couscoussalade	4.00
Kip Tropical	3.50
Forelmousse met appel en rode biet	3.00
Broccoli- en gerookte forelmousse	3.00

Afwas van de glaasjes is inbegrepen in de prijs. Makkelijk toch?!

Voorgerechten: Individuele coupes of bordjes

Zalmcocktail	9.00
Garnalencocktail	9.00
Cocktail met garnaal en zalm	10.00
Gedroogde ham met meloen (op bordje)	8.00
Slaatje met gerookte kip en gedroogde ananas	8.00

Thuis zelf samen te stellen (en eventueel nog bakken)

seiz	Wildkrokot (2) met rode bietensalade	8.00
seiz	Paté met uienconfituur en rode bietensalade	8.00
vegè	Groenten-notenterrine met slaatje en sausje	8.00