



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

info@anvanbedts.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Desserten 2024 - Keuze mogelijkheden in kleine potjes/porties voor kleine en grote buffetten in meeneem of gebracht.

Stel zelf samen:

aan 1.50 euro per stuk

- sjoekes (gevuld met pudding - afgewerkt met melkchocolade)

aan 1.75 euro per stuk

- saffraan (gele) rijstpap met suikers (in kommen of in potjes van 100g)
- witte rijstpap (in kommen - ideaal om er verse fruitsalade bij te nemen)
- verse pannenkoeken (siroop en suiker meegegeven)

aan 2.00 euro per stuk

- chocomousse (met pure chocolade)
- Tiramisu met speculaas
- pralinémousse met koffieroom of met Bresliennenoetjes afgewerkt
- advocaatmousse,
- gebak in kleine porties:
 - javanais
 - miserable
 - Mokka punten (2stuks) = zoals bokkepootjes

aan 2.30 euro per stuk

- Bavarois - kies een smaak:
 - framboos, rood fruit, aardbei, mango
- diplomate (grootmoeders bavarois met ananas)
- panna cotta (afgewerkt met mango)

aan 3.00 euro per portie

- vers fruitsalade (150g/portie)
- Tiramisu met verse aardbeien (seizoen)

5% korting vanaf 60 stuks / soort

De desserts kunnen zowel in plastic potjes als in glaasjes worden gedaan.
Geen zin in de afwas? Die kan ik voor jullie doen. Prijs af te spreken.

'grotere' porties van desserts

voor minimum 10 personen: dit zijn grotere volwaardige porties

- witte rijstpap op oma's-wijze afgewerkt met blikfruit en ingedikt sap (op een platte schaal geschikt +/- 200g rijstpap pp) = 5.00€ pp
- Condérijst met fruitchutney (= oma's rijstpap in moderner jasje, rijstpap ook nog wat rijker gemaakt met boter) = 5.00€ pp
- Kaasschotel (min 100g pp) inclusief kleine gemengde broodjes en boter = 6.00€ pp (voor een grote groep - aangepaste prijs en hoeveelheid)

Taarten in zijn geheel:

- platte kaastaart natuur = 30.00 (kan in 12 à 16 stukken worden gesneden)
- Platte kaastaart afgewerkt met rabarber/framboos compote + granaatappelpitten en verse frambozen = 45.00 euro
- Witte chocolade platte kaas taart met blauwe bessen top = 45.00 euro (kan in 10 à 12 stukken)
- Rabarbertaart = 30.00 euro (8à10 stukken) of 20.00 euro vanaf 2 taarten
- Forêt Noire = 25.00 euro (kan in 8 à 10 stukken)
- Normandische appeltaart = 30.00 euro of 20.00 euro vanaf 2 taarten.

Grotere porties in tulpje of in glazen van de standaard desserts = +/- x 2.25 grootte en vorm bespreekbaar - prijs evenredig

Chocoladefontein vanaf 20 gasten:

Een chocolade festijn zonder weerga. Warme chocolade wordt verdeeld via een grote fontein en daarbij serveren we alles wat lekker is bij chocolade:

- Veel vers fruit
- Sjoekes
- Pannenkoeken
- Zelfgebakken appeltaart
- Spekken (ook zelfgemaakt)

Prijs 10.00 € p.p.

+150.00 euro voor: fontein + 2.5 kg chocolade + opzetten en afbreken.

Desserten Buffetten

voor groepen op feest met bediening (inclusief 12% Btw).

Onze desserts zijn bijna allemaal eigen maak en dat proef je. Slechts enkele zijn zo goed dat ik ze zelf niet beter kan maken.

Buffet met 4 soorten – 3 porties per persoon: vanaf 8.00

Buffet met 5 soorten – 4 porties per persoon: vanaf 10.50 €

Buffet: vanaf 80 man

6 à 7 soorten dessert – 4 porties per persoon => vanaf 11.00 €

Kies uit:

- Chocomousse (met pure chocolade)
- Tiramisu met speculaas
- Tiramisu met verse aardbeien in het seizoen (+€1.00 pp)
- Bavarois (smaak naar keuze – framboos, mango, tropische vruchten, advocaat, aardbei)
- Diplomate (grootmoeders bavarois met ananas)
- Saffraan rijstpap met bruine suiker
- Witte rijstpap
- Witte rijstpap op oma's wijze afgewerkt met blikfruit en ingedikt sap (+1.00)
- Condérijst met fruitchutney (+ €1.00 pp) - de moderne versie van oma's rijstpap
- Verse Fruitsalade + 1.00
- Vers ijs met coulis
- Crème brûlée
- Mini sjoeke (met pasteibakkersroom en chocolade)
- Witte chocolade plattekaas taart - kan ook in glaasjes (+ €1.50 pp)
- Panna cotta met mango afgewerkt
- Pralinémousse met koffieroom (of met bresilienne)
- Kaasschotel gegarneerd (50g/p) (+€1.50 pp) of extra bij genomen = €3.50 pp = inclusief divers brood en boter.

Gebak

- Javanais of mokkapunten
- Miserable - klassiek amandebiscuit met Bourbon boterroom
- Platte kaastaart natuur - of afgewerkt +1.00
- Forêt Noire taart (+1.00)

Warm gebak (+ €1.50 pp)

- Warme appelstrudel (lekker met roomijs erbij) of crème anglaise
- Warme pannenkoeken met warme chocoladesaus

+ koffie op de buffettafel = + 1,50 €

Desserten (*aan tafel geserveerd*)

	<u>Prijs/pers</u>
Witte rijstpap met vers fruit	7.00
Appelstrudel met vers ijs	7.00
Vers ijs met vers fruit en coulis	7.00
Vers ijs met verse aardbeien en coulis	8.00
Vers ijs met citrusvruchten en vers geklopte Sabayon	9.00
Vers ijs met warme chocoladesaus	7.00
Vers ijs met warme krieken	7.00
Vers ijs met warme bosvruchten	7.00
Vers ijs met warme peren en koffieroomsaus	8.00
Vers ijs inclusief met opgeklopte room geserveerd	
Pronkgebak met fruit en room OF boterroom	9.00
Verwennerij voor bij de koffie (kleine diverse zoete)	7.50
Koffie naar believen met koekjes/spekken	5.00
Koffie (en thee) naar believen	2.50

Een groot deel van de desserts zoals chocomousse en tiramisu ... kunnen ook als volwaardige portie aangeboden worden en aan tafel worden geserveerd.

Prijs afhankelijk van de grootte en het potje.

Chocoladefontein in buffet met bediening

Een chocolade festijn zonder weerga. Warme chocolade wordt verdeeld via een grote fontein en daarbij serveren we alles wat lekker is bij chocolade:

- Veel vers fruit
- Vers ijs
- Sjoekes
- Pannenkoeken (als de plaats en groep het toelaat: Vers gebakken ter plaatse)
- Zelfgebakken appeltaart
- Spekken (ook zelfgemaakt)

Prijs 12.50 € p.p. vanaf 50 personen

Prijs 11.00 € p.p. vanaf 100 personen