



# Eindejaar 2019

## bij Kok-traiteur An Van Bedts

Opgelet geen (vacuüm verpakte) warme gerechten meer voor kleine groepen. Wij bieden dit jaar:

soep per liter, verse kroketten in porties,  
en koude buffetten vanaf 6 personen.

Warme gerechten kunnen enkel vanaf 25 personen worden besteld en worden warm gebracht. De afspraken worden individueel per groep gemaakt.

Uiterste besteldatum: 15/12

Afhalen:

Dinsdag 24/12 en 31/12 tussen 16u00 en 17u30  
Woensdag 25/12 en 1/01 tussen 11u30 en 12u30  
of volgens afspraak

*Kok-traiteur An Van Bedts*  
*Vonckstraat 54, 2270 Herenthout*  
*014/51 76 27*

*[info@anvanbedts.be](mailto:info@anvanbedts.be)*

*[www.anvanbedts.be](http://www.anvanbedts.be)*

## **Koude buffetten**

Stel je eigen buffet samen met onderstaande mogelijkheden. Elke keuze te bestellen voor **min. 6 personen**. Alles aan dezelfde aantallen of een makkelijk te onthouden variatie.

Tomaat garnaal .....	3.50
Perzik met tonijn .....	2.00
Gepocheerde zalm .....	3.50
Gerookte zalm .....	3.00
Gerookte forel .....	2.00
Gerookte heilbot .....	3.00
Scampi(3) brochette .....	3.75

Hespenrolletjes met asperges .....	2.00
Kipfilet met verse ananas en appelsien .....	2.50
Gebraad .....	2.00
Rosbief .....	2.25
Ham/meloen .....	2.25

Gevulde eitjes .....	0.75
Pastasalade .....	1.00
Rijstsalade met fetakaas-blokjes .....	1.50

Dit gerecht kan je ook als vegetarisch alternatief zien.

### **Vegetarische alternatieven:**

Tortilla met hummus en gegrilde paprika .....	2.25
Groenten-noten terrine .....	2.50
Groente- en sausenassortiment .....	7.00

(aardappelsalade, tomaat, sla, komkommer, wortel, boontjes, erwtjes, wittekoolsalade, witloofsalade)

## **Soepen** (prijs per liter - bestellen per liter)

Pompoensoep met spekjes .....	5.00
Tomatenroomsoep met balletjes .....	5.00

## **Keuze Hoofdgerechten** -groepen vanaf 25 personen.

Videevulling .....	
Kalkoenlapjes met saus naar keuze .....	
Varkenshaasje met saus naar keuze .....	
✓ Champignonroomsaus .....	
✓ Peperroomsaus .....	
Zelfgemaakte kalkoenrollade met cavasaus ( in deze saus zitten ook champignons)	
Vispannetje met garnalensaus .....	

## **Groenten**

✓ Wortelen + erwtjes .....	
✓ Worteltjes .....	
✓ Boontjes .....	
✓ Gepureerde Savooikool (met room) .....	
✓ Schorseneren in bechamelsaus .....	+1.50
✓ Gestoofd witloof .....	+1.50
✓ verse kroketten .....	
✓ aardappelpuree .....	
✓ aardappelgratin .....	+1.00

## **Kroketten kunnen nog apart worden gekocht.**

✓ Verse kroketten (per 21stuks = 3pers) ....	7.50
✓ Verse kroketten (per 14 stuks = 2pers) ...	5.00

***!! Zelfgemaakte en verse gerechten !!***

## **Voorbeelden Buffetten vanaf 25 pers**

Voor deze grote groepen wordt het eten warm gebracht.  
(inclusief shafing dishes = bain maries)

### **Warm buffet: 17.00 euro per persoon**

- Vispannetje met garnalensaus
- Varkenshaasje met champignonsaus
  - Wortelen, boontjes
- Verse kroketten (nog zelf te bakken)  
(eventueel ook graag Gratin +1.00€ pp)  
extra groente erbij +1.50  
mag ook met 3 gerechten .

### **koud-warm buffet: 28.50 euro per persoon**

- ✓ Gepocheerde zalm , tomaat garnaal, gerookte forel
  - ✓ Hespenrolletjes met asperges, ham/meloen  
Saladbar, sausjes
    - ✓ Vispannetje met garnalensaus
    - ✓ Varkenshaasje met pepersaus
  - ✓ Kalkoenlapjes met champignonsaus
    - ✓ Wortelen, boontjes
  - ✓ Verse kroketten (nog zelf te bakken)  
(eventueel ook graag Gratin erbij: +1.00€ pp)

In bovenstaande voorbeelden kunnen de gerechten vervangen worden door de gegeven keuzes op vorige pag.

*Lekkere feestdagen en de beste  
wensen voor het nieuwe jaar*