



Feestmenu's eindejaar 2018

Uiterste besteldatum: 11/12

Beste klanten, bestel goed op tijd.

Prijzen zijn per persoon of per liter voor de soep
Warme gerechten worden vacuüm verpakt en worden thuis opgewarmd in kokend water (super gemakkelijke methode).

**Op te warmen gerechten in vacuümzakken te bestellen
voor minimum 4 personen per gerecht**

vanaf 25 personen kunnen de warme gerechten warm worden afgehaald of gebracht. De afspraken worden individueel per groep gemaakt. (zie ook de voorstellen van buffetten voor grote groepen verder in de lijst)

AFHALEN:

Maandag 24/12 en 31/12 tussen 16u00 en 17u30

Dinsdag 25/12 en 1/01 tussen 11u30 en 12u30

of volgens afspraak

Bestellen uit deze folder voor feesten vanaf
21 december tot 1 Januari.

Koude buffetten

Stel je eigen buffet samen met onderstaande mogelijkheden: prijs per stuk

Elke keuze graag bestellen voor min. 4 personen

Tomaat garnaal	3.50
Perzik met tonijn	1.75
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	2.25
Gebraad	2.00
Rosbief	2.25
Ham/meloen	2.25
Wildpaté met rode uienconfituur	2.50

Gevulde eitjes	0.75
Pastasalade	1.00
Rijstsalade met fetakaas-blokjes	1.50

Dit gerecht kan je ook als vegetarisch alternatief nemen.

Vegetarische alternatieven:

Tortilla met hummus en gegrilde paprika	2.25
---	------

Groente- en sausenassortiment	7.00
(aardappelsalade, tomaat, sla, komkommer, wortel, boontjes, erwtjes, wittekoolsalade, witloofsalade)	

-5 % op koude buffetten vanaf 30 personen

Aperitiefhapjes

Ovenhapjes (zelfgemaakt) per stuk	0.90
Keuze uit: videetje, minipizza, worstenbroodje, Quiche lorraine	

Tip: geef een soepje in een tas bij het aperitief.

Koude en warme voorgerechten

Garnalen cocktail	8.00
Zalm cocktail	8.00

Je koud voorgerecht kan ook bestaan uit een selectie gerechten van het koude buffet. Zet het midden op de tafel en deel het via het principe "shared food".

Opgelet: elke keuze voor minimum 4 personen.

Videeke (inclusief kerstboomkoekje)	6.00
Scampi (5) Flamenco (met groenteblokjes in roomsaus) ...	9.00
Vispannetje met garnalensaus + Kerstkoekje ...	10.00
* warme voorgerechten vanaf 4 personen te bestellen	

Soepen (prijs per liter - bestellen per liter)

Feestelijke wortelsoep met kokosmelk	5.00
Je kan de soep serveren met een scampibrochette (zie Koud Buffet) Of serveer er geroosterde pijnboompitten bij.	
Tomatenroomsoep met balletjes	5.00

Hoofdgerechten - te bestellen vanaf 4 personen

Vis/vlees, groenten en aardappelen zijn apart geprijsd

Videevulling	6.00
Kerstboomkoekje per stuk	1.50
Kipfilet met saus naar keuze	9.00
Varkenshaasje met saus naar keuze	10.50
✓ Champignonroomsaus	
✓ Peperroomsaus	
✓ Mosterddragonsaus	
Zelfgemaakte kalkoenrollade met cavasaus (in deze saus zitten ook champignons)	10.50
Hertenragout	12.50
wildgarnituur (appeltjes met veenbessen)	3.00
Scampi (9) flamenco (met groenteblokjes in roomsaus) ...	16.00
Vispannetje met garnalensaus	11.00

Groenten

Kies zelf of je al dan niet groenten bijneemt en hoeveel.

2 groenten is een normale portie

✓ Wortelen + erwtjes	1.75
✓ Worteltjes	1.75
✓ Boontjes	1.75
✓ Gepureerde Savooikool (met room)	1.75
✓ Schorseneren in bechamelsaus	2.50
✓ Gestoofd witloof	2.50
✓ Gestoofd witloof met spekjasje	3.00

Warme gerechten worden vacuüm verpakt: vlees, saus en groenten apart. Vandaar de vraag om elk apart deel voor minimum 4 personen te bestellen. Opwarmen doe je in een pot kokend water. Omdat alles apart wordt ingepakt kan je de gerechten mooi serveren op de feesttafel of dresseren op borden.

Aardappelgerechten - verpakt als volgt:

- ✓ Verse kroketten (per 21stuks = 3pers) 7.50
 - ✓ Verse kroketten (per 14 stuks = 2pers) . . . 5.00
 - ✓ Dennenappeltjes DV: 2.50 kg (= 12à13pers) 10.00
 - ✓ verse amandelkroketjes : 900g (+- 5pers) 15.00
- Passen perfect bij hertenragout met wildgarnituur

Puree per persoon vanaf minimum 3 pers

- ✓ puree per persoon 2.00

Glaswerk van voorgerechten, schalen en kommen van koude buffetten worden afgewassen terug binnen gebracht.

Wij denken zoveel mogelijk aan het milieu. De soeppotten en andere zware plastic zijn zeer goed herbruikbaar. Zelfs de presentatiedozen van de koude buffetten kunnen terug worden gebruikt als ze nog proper zijn.

Terugbrengen materiaal:

- Op woensdag 26 december liefst in de voormiddag voor de kerstafhalingen
- Op woensdag 2 januari voor de oud/nieuw afhalingen

Tenzij we anders hebben afgesproken.

Buffetten voor grote groepen vanaf 25 pers

Hieronder vind je enkele voorbeelden voor warme en koud/warme buffetten voor grote groepen. Voor deze grote groepen kan het eten warm worden afgehaald of gebracht. (inclusief shafing dishes = bain maries)

Warm buffet: 16.50 euro per persoon

- ✓ Vispannetje met garnalensaus
 - ✓ Varkenshaasje met champignonsaus
 - ✓ Wortelen, boontjes
 - ✓ Verse kroketten
- (eventueel ook graag Gratin +2.00€ pp)

Warm buffet: 17.50 euro per persoon

- ✓ Vispannetje met garnalensaus
 - ✓ Varkenshaasje met pepersaus
 - ✓ Kalkoenrollade met cavasaus
 - ✓ Wortelen, boontjes/of/savooi
 - ✓ Verse kroketten
- (eventueel ook graag Gratin +2.00€ pp)

warm buffet met kipfilet + saus ipv kalkoenrollade: 17.00€ pp

Extra groente: zie lijst groenten

koud-warm buffet: 27.50 euro per persoon

- ✓ Gepocheerde zalm , tomaat garnaal, gerookte forel
 - ✓ Hespenrolletjes met asperges, ham/meloen
 - Saladbar, sausjes
 - ✓ Vispannetje met garnalensaus
 - ✓ Varkenshaasje met pepersaus
 - ✓ Kipfilet met champignonsaus OF videevulling
 - ✓ Wortelen, boontjes
 - ✓ Verse kroketten EN/OF puree
- (eventueel ook graag Gratin erbij: +1.50€ pp)

In bovenstaande voorbeelden kunnen de gerechten vervangen worden door hertenragout, kalkoenrollade, kipfilet, Scampi flamenco of ... (alle gerechten die in de lijst voorkomen)

Vraag je aangepaste prijs.

Wens je een dergelijk buffet voor een kleinere groep dan stel je dit zelf samen uit de bovenstaande gerechten. Bepaal zelf hoeveel je van elk gerecht wil (denk eraan minimum 4) en tel alle prijzen samen.

Deze groepen (dus van minder dan 25 pers) warmen hun gerechten thuis zelf op.

**Lekkere feestdagen en de beste
wensen voor het nieuwe jaar
Wij klinken op jullie gezondheid**



**Kok-traiteur An Van Bedts
en hun team**

"Feesten op plaats naar keuze"

Vonckstraat 54

2270 Herenthout

014/51.76.27

www.anvanbedts.be

info@anvanbedts.be