



# **Eindejaar 2021**

## **bij Kok-traiteur An Van Bedts**

Beste klanten,

Terug een "normaal" jaar. We werken terug met enkel grote groepen. Warm gerechten/buffetten vanaf 25 personen.

De warme gerechten worden afgehaald of gebracht. De afspraken worden individueel per groep gemaakt.

Koude buffetten kunnen vanaf 8 personen worden besteld.

Vaste klanten hebben de voorkeur.

Uiterste besteldatum: 12/12

**AFHALEN:**

Vrijdag 24/12 en 31/12 vanaf 15u00 of op afspraak

Zaterdag 25/12 en 1/01 vanaf 11u00 of op afspraak

Bestellen uit deze folder voor feesten vanaf

23 december tot en met 1 Januari.

## Koude buffetten

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

Elke keuze graag bestellen voor min. 6 personen

Tomaat garnaal .....	3.70
Perzik met tonijn .....	2.20
Gepocheerde zalm .....	3.70
Gerookte zalm .....	3.20
Gerookte forel .....	2.20
Gerookte heilbot .....	3.20
Scampi(3) brochette .....	4.00
Hespenrolletjes met asperges .....	2.20
Kipfilet met verse ananas en appelsien .....	2.50
Gebraad .....	2.20
Rosbief .....	2.50
Ham/meloen .....	2.50
Frikadellen met kriekenspijs (vanaf 15p) .....	2.50
Gevulde eitjes (= 1 helft per persoon) .....	0.75
Pastasalade .....	1.00
Groente- en sausenassortiment .....	7.00
(aardappelsalade, tomaat, sla, komkommer, wortel, boontjes, erwtjes, wittekoolsalade, witloofsalade)	

Ovenhapjes (zelfgemaakt) per stuk ..... 1.00  
Keuze uit: videetje, minipizza, worstenbroodje, Quiche lorraine

Tomatenroomsoep met balletjes ..... 5.50

### Keuze Hoofdgerechten - groepen vanaf 25 personen

Kalkoenlapjes met saus naar keuze .....

Varkenshaasje met saus naar keuze .....

✓ Champignonroomsaus .....

✓ Peperroomsaus .....

Zelfgemaakte kalkoenrollade met cavasaus ( in  
deze saus zitten ook champignons)

Hertenragout ..... extra kost afh                    extra

    wildgarnituur (appeltjes met veenbessen)                    +3.00

Vispannetje met garnalensaus .....

### Groenten

✓ Wortelen + erwtjes .....

✓ Worteltjes .....

✓ Boontjes .....

✓ Gepureerde Savooikool (met room) .....

✓ Schorseneren in bechamelsaus ..... + 2.00

✓ Gestoofd witloof ..... + 2.00

✓ 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!!**

## Samenstelling buffetten - voorbeelden

### Warm buffet: 19.00 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  
kan ook met 3 gerechten

### koud-warm buffet: 30.00 euro per persoon

- Gepocheerde zalm , tomaat garnaal, gerookte forel
  - Hespenrolletjes met asperges, ham/meloen  
Saladbar, sausjes, (extra eitje +0.75)
    - Vispannetje met garnalensaus
    - Varkenshaasje met pepersaus
  - Kalkoenlapjes met champignonsaus
    - Wortelen, boontjes
- Verse kroketten (nog zelf te bakken) en/of puree  
(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**