



Eindejaar 2022

bij Kok-traiteur An Van Bedts

Beste klanten,

Na enkele jaren van verplichte kleinschaligheid gaan we onze krachten terug wijden aan onze grote groepen.

Voor de kerstdagen:

Warme of gemengde buffetten vanaf 25 personen

Koude buffetten vanaf 15 personen.

Voor de eindejaarsdagen:

Warme of gemengde buffetten vanaf 25 personen

Koude buffetten vanaf 8 personen

Soep en hapjes zonder minimum te bestellen

Uiterste besteldatum: 12/12

AFHALEN: op afspraak

24/12 en 31/12 vanaf 15u00

31/12 en 1/1 vanaf 11u00

Bestellen uit deze folder voor feesten vanaf
22 december tot en met 1 Januari.

Koude buffetten

Stel je eigen buffet samen, prijs per stuk

Elke keuze graag bestellen voor min. 10 personen

| | |
|---------------------------|------|
| Tomaat garnaal | 4.20 |
| Perzik met tonijn | 2.30 |
| Gepocheerde zalm | 5.00 |
| Gerookte zalm | 3.70 |
| Gerookte forel | 2.30 |
| Gerookte heilbot | 3.70 |
| Scampi(3) brochette | 4.00 |

| | |
|------------------------------------------------|------|
| Hespenrolletjes met asperges | 2.30 |
| Kipfilet met verse ananas en appelsien | 2.50 |
| Gebraad | 2.30 |
| Rosbief | 2.50 |
| Ham/meloen | 2.50 |
| Frikadellen met kriekenspijs (vanaf 15p) | 2.50 |

| | |
|----------------------------------------------|------|
| Rijstsalade met blokjes Fetakaas | 2.50 |
| Tortilla met humus en gegrilde paprika | 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) | |

| | |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Desserten: prijs per potje | 2.00 |
| keuze uit: Tiramisu, Pralinémousse, Chocomousse, Panna Cotta | |

Ovenhapjes (zelfgemaakt) per stuk 1.10

Keuze uit: videetje, minipizza, worstenbroodje, Quiche lorraine,
Garnaal boucheetje, kaasboucheetje

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)

Hertenragoutextra kost van 1.00 tot 1.50 euro pp extra

wildgarnituur (appeltjes met veenbessen) per pers +3.00

Vispannetje met garnaalsaus

Groenten

✓ Wortelen + erwtjes

✓ Worteltjes

✓ Boontjes (met spekjes +1.50)

✓ Gepureerde Savooikool (met room)

✓ Schorseneren in bechamelsaus + 2.00

✓ Gestoofd witloof + 2.00

✓ verse kroketten (thuis zelf te bakken)

✓ aardappelpuree

✓ aardappelgratin + 1.00

!!Zelfgemaakte en verse gerechten!!

Samenstelling buffetten - voorbeelden

Warm buffet: vanaf 20.00 euro per persoon

- 2 à 3 warme gerechten
 - 2 groenten
- 1 à 2 aardappelgerechten

graag Gratin als keuze +1.00€ pp

extra groente erbij: +1.50

koud-warm buffet: 33.00 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**