



## An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54  
2270 Herenthout

[an.vanbedts@skynet.be](mailto:an.vanbedts@skynet.be) – [www.anvanbedts.be](http://www.anvanbedts.be)

Tel: 014/ 51.76.27

---

## Recepties en Walking Dinners 2019

Prijzen zijn inclusief bediening en BTW en vanaf 50 personen

### *Warme ovenhapjes*

	Prijs/stuk
Pizza (vege), videe, worstenbroodje, garniaalhapje	1.35
Kaasbouchetjes, Taartje met appel en pens	
Quiche lorraine (met spek en prei), quiche met vis=1.75€	
Abrikoos-kaas hapje, Visburgertje met dipsaus,	

### *Frituurhapje*

Mini - loempia met zoetzure saus (vege)	1.35
Risottoballetjes (vege), Knolselderballetjes (beiden zelfgemaakt)	
Kaas- of garnaalballetjes	
Bitterballetjes	
Mozarella sticks, groente sticks	

### *Toostjes met:*

Zalmmousse, (Room)paté, Preparé, Krabsalade, Tonijnsalade,	1.35
Vleesmousse, Gerookte heilbot met tapenade	
Kruidenkaas, Geitenkaas, Roquefort en walnoten	

### *Koude hapjes*

Gevuld kerstomaatje (met grijze garnalen)	1.50
Witloofbootje (met kaas)	1.35
Ham - meloen	1.50
Carpaccio op stokje	1.50
Sjoeke gevuld met (room)paté en uienconfituur	1.75
Hespenrolletje met asperges en eiersalade	1.35
Champignon met kruidige roomkaas	1.00
Dadels met kruidenkaas	1.35
Gemarineerde calamares	1.00
Gemarineerde champignons met paprika	1.00
Gerookte zalm met kruidenkaas opgerold in tortilla	1.50
Scampi met look in witte wijn	1.50
Mozarellabolletje met gedroogde tomaatjes	1.50

### Hapjes voor op de tafels: (op borden of in potjes)

- Groenten dip	2.25
- Gemengde dip op tafel: groenten, kaasblokjes, olijven, dadels met kruidenkaas	3.50
- Kaas en olijven op tafels	2.00
- Lekker gemengd: kaas (gewoon of feta) en olijven, gemarineerde calamares en gemarineerde champignons	3.25

*Receptiehapjes (vullend) - warme tapas*

Brochette met kip in pindamarinade	2.00
Balletjesbrochette met coleslaw	2.25
Quiche Lorraine (spie) - op bordje geserveerd	2.25
Spaanse tortilla (spie) - op bordje geserveerd	2.25
Albondigas met paprika-tomaatsaus	1.50
Frikadelletjes met kriekenspijs	1.50
Scampi lookboter (met stukje stokbrood)	2.00
Scampi op z'n Italiaans (met stukje stokbrood)	2.50
Vers 'An'burgertje (hamburgertje in oven gebakken met broodje)	2.50
Bruschetta (geroosterd stokbrood met look en tomaten topping)	1.50
Pasta (bv penne met lookballetjes)	2.50
Bordje videe	3.00
Frietjes met stoofvlees	4.00
Enkel frietjes	2.75

Tasje soep (afhankelijk van keuze soep) 2.00 tot ...

Kleine cocktails	Glazen potje	Plastiek potje
- Garnaalcocktail	4.00	3.00
- zalmcocktail	4.00	3.00
- Witloofsalade met gerookte eend	3.75	2.50
- Gedroogde ham/meloen	3.50	
- Couscoussalade met gerookte Forel (of zalm)	3.50	2.50
- Kip in curry met gedroogde ananas	3.50	2.50
- Zalmtartaar met avocado	3.50	2.50
- forelmousse met appel en rode biet		2.50
- broccolimousse met gerookte forel		2.50
- verse asperges met ei/hamsalade		2.50

<b>Mini sandwich assortiment:</b>	1.75
<b>Open mini sandwiches met garnituur</b>	2.00
<b>Belegde broodjes rijkelijk belegd</b>	2.00
<i>Mogelijk beleg - zie belegde broodjes afhaal op pag; ...</i>	

*Dessertjes (zie ook dessertenbuffet) oa.*

Pannenkoekrolletjes met siroop (2 st)	1.50
Mini sjoekes met pasteibakkersroom en chocolade	1.50
Mini fruittaartjes met pasteibakkersroom	1.50
Glaasje Chocomousse of tiramisu	2.00
Kleine crème brûlée	2.00
Hoorntje met 1à2 bolletjes vers ijs	1.50

## Enkele voorbeelden van recepties.

### Receptie 1: 8.50 € pp voor 5 koude hapjes

**3 x koude hapjes:** zalmrolletjes, scampi, ham/meloen, mozzarella met zongedroogde tomaatjes

**2 x broodjes:** smoske hesp, philadelphia kaas met pesto, garnaalsalade

Eventueel koud hapje meer, receptie voor +/- 2 uur

### Receptie 2: 12.70 € pp voor 6 hapjes + gemengde dip

Gemengde dip op tafel (groenten, kaas, olijven, dadels met kruidenkaas)

**4x koude hapjes:** bv zalmrolletjes, witloofbootje met kaas, hespenrolletjes met asperges, ham/meloen

**2x minisandwiches**

Receptie voor ongeveer 2 uur

### Receptie 3: 15.05 € pp voor 7.5 hapje + gemengde dip

Gemengde dip op tafel (staat klaar bij het binnenkomen van de gasten)

Vanaf dat alle gasten zijn gearriveerd:

**2 x koude hapjes:** ham/meloen, mozarellabolletjes met gedroogde tomaat, gerookte zalm rolletjes

**3 x warme hapjes:** pizza, worstenbroodje, videe, abrikoos-kaashapje

**1.5 x broodje:** kip/ananas/wortel, smoske hesp, Philadelphia met pesto

**1 x dessertje:** mini fruittaartje, pannenkoekrolletje

Receptie voor ongeveer 2.5 uur

### Receptie 4: 16.30 € pp voor 8 hapjes + frietjes met stoofvlees (vanaf 80 pers)

**3 x koude hapjes:** carpaccio op stokje, Mozarellebolletjes met gedroogde tomaatjes, gerookte zalm rolletjes

**3 x warme ovenhapjes:** Pizza, Worstenbroodje, Quiche lorraine

**Frietjes met stoofvlees**

**2 x dessert:** sjoekes, tiramisu, chocomousse

Receptie voor ongeveer 3 uur

### Receptie 5: 17.50 € voor 8.5 hapjes

**3 x koude hapjes:** zalmrolletjes, ham/meloen, mozzarella met zongedroogde tomaatjes

**1x Glaasje:** Garnaalcocktail (of ander glaasje)

**Tasje soep**

**2x broodjes:** krab, philadelphia met pesto, smos hesp

**1.5 x dessert:** chocomousse, pralinémousse

Receptie/walking diner voor ongeveer 3.00 uur

of vervang het glaasje door de kleinere verrines en neem een extra keuze

Mag het wat meer zijn? heb je graag dat jouw gasten een heus menu gegeten hebben. Dan spreken we van een Walking diner.

### Walking diners - alles rondgebracht

Met een uitgebreide **walking diner**, waarmee je een diner vervangt, volg ik meestal toch de traditionele opbouw van een diner: aperitiefhapjes, koud voorgerecht, soep, allerlei warme vullende hapjes eventueel aangevuld met broodje, dessert (of dessertenbuffet)

#### **Walking diner - voorbeeld opbouw:**

3 x koude kleine hapjes

enkele verrines of glaasjes

1 x Tasje soep

3 x warme vullende hapjes - tapas

eventueel Mini sandwich of broodjes assortiment of anburgertjes

frietjes met stoofvlees

Afsluiten met dessertpotjes of dessertenbuffet

### Walking diner - met "hoofdgerechten"buffet

Je kan een walking diner ook samenstellen met hapjes **aangevuld met een buffet** met warme en/of koude gerechten, welke in kleine bordjes/kommetjes worden geschept of aangeboden en bij voorkeur gegeten worden met enkel een vork.

Voordelen van deze vorm:

- De gasten kunnen meer op eigen tempo eten.
- Je kan gemakkelijker voor ieder wat wils geven.
- Vaak heb je toch gasten die graag een vast plekje aan een tafel willen. Zij houden meestal ook van een echt eetmoment.

#### **Walking diner met buffet - voorbeeld opbouw:**

Aperitiefhapjes (warm en/of koud) en/of (gemengde) groentedip

glaasjes of verrines

Tasje soep (of soep in buffet)

**buffet met warme gerechten** (kan gaan van: pastas, videe, quiches, vispannetje, paella, moussakka, albondigas, frietjes, anburgers...)

(belegde broodjes)

Een walking diner of een receptie kan worden afgesloten met een dessertenbuffet :

***Zie ook het uitgebreide dessertenbuffet- voorbeelden uit de lijst 'feesten met bediening' pag 9 en 10***

**Voorbeeld dessertenbuffet (aan € 6.00) met 3 porties per persoon**

- Chocomousse
- Tiramisu (of Advocaat bavarois of andere smaak)
- Gele rijstpap met bruine suiker
- Kleine sjoekes

### **Drank tijdens receptie:**

- daar kan je zelf voor zorgen
- daar kan ik voor zorgen, meestal een forfait bedrag

### **bv: drankenforfait voor 2 uur**

- met Beltoure, fruitsap en frisdranken = €5.50
- met beltoure, fruitsap, frisdranken, witte en rode wijn = 7.50
- met cava, fruitsap, frisdranken = 7.50
- met cava, fruitsap, frisdranken, witte en rode wijn = 8.50

## **Hapjes zonder bediening**

**Heel veel hapjes zijn zeker geschikt om zo mee te nemen en door jezelf aan je gasten te presenteren.**

Formule waar je een uitgebreid assortiment hapjes meekrijgt, merendeel al geschikt op schotels, borden en manden zodat je er direct mee kan rondgaan. Warme ovenhapjes moet je zelf nog opwarmen. Opwarm instructies krijg je mee.

### **gemakkelijke hapjes**

- Gemengde dip, groentedip, lekker gemengd
- Koude hapjes
- Ovenhapjes
- Belegde broodjes of sandwiches (zie broodjesbuffet)
- glaasjes en verrines

Bij de meeste hapjes is de prijs in meeneem lager dan de prijs hierboven in bediening.

*Kok-traiteur An Van Bedts, dat is vooral 'kok' zijn en dus zelf koken, ambachtelijk en puur.*

## Belegde Broodjes (in manden) - zonder bediening

Rijkelijk belegde broodjes, zelfgemaakte salades

### Broodjes aan 1.75 € per broodje

Broodjes of Waldcorn rijkelijk belegd met bv:

- Gerookte zalm en kruidenkaas
- Krabsalade (met echte krab)
- Garnaalsalade (met grijze garnalen)
- Heilbot met fris kaassmeersel (of met aardappelsalade)
- ...

### Broodjes aan 1.50 € per broodje

Broodjes (pistolets) rijkelijk belegd met bv:

- Brie + noten en honing
- Kip met gedroogde ananas,
- philadelphikaas met pesto en zongedroogde tomaatjes,
- smoske hesp,
- Mozarellakaas met zongedroogde tomatenpuree en basilicum
- Gedroogde ham met rucola en parmezaanschilfers
- Martino (preparé met extra's)
- kip curry, vleessalade, preparé, makreelsalade
- ...

### Sandwiches aan 1.35 € per sandwich

Een uitgebreid assortiment van belegde sandwiches, rijkelijk belegd met bv:

- Krabsalade, garnaalsalade →aan 1.60
- Brie, gewone kaas, hesp, ...
- Kip curry, vleessalade, preparé, makreelsalade, ...

Afhankelijk van het aantal broodjes kiezen we samen 4 à 6 soorten beleg.  
Prijzen van de broodjes vanaf 100 stuks samen. (min. 25 broodjes per beleg)  
Je mag een samenstelling maken met alle broodjes in elke categorie.

Voorbeeld van samenstelling broodmand:

- Waldcorn met gerookte zalm
- Broodje met Philadelphia
- Smoske hesp
- Sandwich/broodje met kip curry
- Broodje met garnaalsalade
- Sandwich/broodje met préparé.

Prijs voor 5 stuks per man: 7.80 euro per persoon.

Prijs voor 4 stuks per man: 6.25 euro per persoon.

---

Wil je graag je broodjes in grote 'verrassingbroden' presenteren. (in cellofaan ingepakt met rode strik) = +10.00 euro per verrassingsbrood. (er kunnen 25 à 30 sandwiches/broodjes in één "brood")

## Broodjesbuffet + zoetigheden – gebracht (zonder bediening)

Combineer broodjes met een dessertenbuffet.

Meestal zijn 3 broodjes en 2.5 dessertje per gast voldoende.

Of kies voor 4 broodjes en 2 dessertjes per gast.

### Stel zelf een dessertenbuffet samen uit al deze kleine porties

(prijzen vanaf 20 porties, daaronder +1.00 euro per persoon, per buffet)

Soorten	Prijs/stuk
• Witte rijstpap, gele (=saffraan) rijstpap met suikers, Chocomousse, sjoekes	1.25
• Tiramisu, pralinémousse, advocaatmousse,	1.50
• Bavarois (framboos, tropische vruchten, rood fruit, mango), diplomate, panna cotta, javanais	1.75
• platte kaastaart natuur (per taart: 16x1.75 = 28.00),	
• Verse fruitsalade	2.25
• Witte chocolade platte kaas taart (kan ook in potjes), condérijst met fruitchutney,	2.50
• kaasschotel (50g pp)	

#### Voorbeeld broodjes - desserten 1:

- 3 broodjes (volgens broodjes aan 1.50)
- 2.5 desserten per persoon in buffet (max 5 verschillende soorten dessert kiezen)
  - Chocomousse, sjoekes
  - (Witte of) gele rijstpap met bruine suikers
  - Tiramisu
  - Bavarois (smaak naar keuze)

**Prijs 8.00 € p.p.** (vanaf 60 personen)

---

#### Voorbeeld broodjes - desserten 2:

- 4 broodjes (volgens broodjes aan 1.50)
- 2 desserten in buffet (max 4 verschillende soorten dessert)
  - Chocomousse
  - bavarois met smaak naar keuze
  - gele rijstpap
  - Sjoekes

**Prijs 8.75 € p.p.** (vanaf 60 personen)

---

## Frietfeest 2

Doorlopend **frietjes met vers gemaakt stoofvlees** afgehaald aan een frietstand, frietjes in bakjes. (er worden +/- 2.50 uur frietjes aangeboden, afhankelijk van de grootte van de groep)  
Geserveerd met mayonaise, zelfgemaakte tartaar en ketchup.

Naargelang het jaargetijde en het weer, **kan het frietkraampje buiten of binnen staan**. Wat het comfort van de gasten, vooral bij koud en slecht weer, aanzienlijk verhoogd.

Wij hebben zelf een grote gasfriteuse en kunnen bakken in elke zaal, kantine, tent,... waar je ook je feest organiseert.

**Prijs vanaf 100 personen: 9.00 € per persoon.**  
*(7.00 p.p. vanaf 100 personen + 200 euro vaste kosten)*

De prijs van de frieten p.p. zakt dus naargelang er meer gasten zijn.  
Vaste kosten kunnen wegvallen als er ook dessertenbuffet wordt bijgevraagd.

---

Mag het wat meer zijn?  
Combineer het frietfeest met een chocoladefontein.  
Dat is feest!

## verse burgers

Onze "Anburgers" en visburgers van de braderij kunnen ook op je feest worden geserveerd. We stellen ons op in een kraampje/buffet, je gasten komen naar believen halen en geven hun voorkeuren door.

- Op grote Italiaanse bol of een donkere Procorn Bagnat
- Anburger (vlees)
- Visburger
- aangepaste sausen
- sla, tomaat en coleslaw

**Prijs 7.50 € p.p.** (vanaf 100 personen)

De burgers worden op suikerriet bordjes geserveerd (GFT)  
of porseleinen borden als ze aanwezig zijn in de zaal.

---