



An Van Bedts Kok – Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

an.vanbedts@skynet.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Babyborrels 2019 (prijzen inclusief BTW)

Bij een babyborrel wens je graag hapjes aan te bieden over een langere tijd, want meestal zijn je gasten niet allemaal tegelijk aanwezig.

In deze menuboek staan verschillende mogelijkheden die hier op aangepast zijn. Je kan kiezen voor formules met bediening of gewoon gebracht.

Leveringen zijn gratis binnen een straal van 10 km en vanaf bestelling van 300€

Pannenkoekenfestijn

Vers gebakken pannenkoeken (als het kan, gebakken aan het buffet in de zaal) naar believen met:

- Vers ijs
- Verse fruitsalade
- warme chocoladesaus
- warme krieken
- siroop, suiker, confituur

Prijs 6.90 € p.p. (vanaf 100 personen)

Prijs 6.40 € p.p. (vanaf 150 personen)

Deze formule is met bediening = assistentie aan het buffet, afruimen en afwassen van borden en bestek

Gasten die geen pannenkoeken lusten kunnen een uitgebreid ijsje eten.

Pannenkoeken - vereenvoudigde versie als extra bij hartige gerechten

Vers gebakken pannenkoeken (als het kan, gebakken aan het buffet in de zaal) naar believen met:

- Vers ijs
- siroop, suiker, confituur, koude chocoladesaus

Prijs 4.50 € p.p. (vanaf 100 personen)

Deze formule is met bediening = assistentie aan het buffet, afruimen en afwassen van borden en bestek

Chocoladefontein

Een chocolade festijn zonder weerga. Warme chocolade wordt verdeeld via een grote fontein en daarbij serveren we alles wat lekker is bij chocolade:

- Veel vers fruit
- Vers ijs
- Sjoekes
- Pannenkoeken (als het kan vers gebakken aan het buffet)
- Appeltaart
- Spekken (ook zelfgemaakt)

Prijs 9.00 € p.p. (vanaf 100 personen)

Prijs 8.50 € p.p. (vanaf 150 personen)

Deze formule is met bediening = assistentie aan het buffet, afruimen en afwassen van borden en bestek

Je kan al dit zoets combineren met hartige hapjes.

Bijvoorbeeld met

- hartige receptiehapjes (zie lijst recepties en walking diners) geserveerd voor de opening van de chocoladefontein
- met broodjes (bv 3 of 4 stuks per persoon)
- met verse burgers
- met frietjes en stoofvlees

Prijzen in deze folder geldig tot de volgende uitgave en onder voorbehoud van hun juistheid.

Frietfeest

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.

verse burgers

Onze "Anburgers" en visburgers van de braderij kunnen ook op je babyborrel 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 indien gewenst coleslaw

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

De burgers worden op suikerriet bordjes geserveerd (GFT)

Belegde Broodjes (in manden)

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)

Hapjes - recepties als babyborrel

Allerlei warme en koude hapjes in receptievorm.

Zie voorbeelden en uitgebreide lijst **recepties en walking-dinders**.

Hapjes gebracht – ideaal voor kleinere groepen

Formule waar je een uitgebreid assortiment hapjes meekrijgt. Warme ovenhapjes moet je zelf nog opwarmen. Opwarm instructies krijg je mee.

Meeneem receptie voorbeeld 1:

- 3x Koude hapjes bv.
 - Ham/meloen
 - Zalmrolletjes
 - Scampi
- 2x glaasjes bv.
 - garnaalcocktail
 - kip in curry
- 3x ovenhapjes bv.
 - Pizza
 - Worstebroodjes
 - quiche
- of andere hapjes - zie lijst recepties en walking diners

Prijs 12.95 € p.p. (voor 8 hapjes) – vanaf 25 personen

Je kan hier nog dessert bijkiezen.

Kok-traiteur An Van Bedts, dat is vooral 'kok' zijn.

Ik kook ambachtelijk en puur, maak zoveel mogelijk zelf en werk zoveel mogelijk met verse ingrediënten.

Gerechten mogen zichzelf zijn. De pure echte smaak en de kwaliteit zijn zeer belangrijk voor mij, maar ook de kwantiteit moet er zijn. Jouw gasten mogen zeker niets te kort komen.

Alle gelegenheden zijn welkom om er een passend menu bij te maken. In de verschillende menuboeken vind je voorbeelden van menu's die we zo kunnen gebruiken, of die een inspiratiebron zijn voor een eigen samengesteld menu rekening houdend met jou wensen en budget.

www.anvanbedts.be

Al uw feesten op plaats naar keuze