



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

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

Tel: 014/ 51.76.27

Warme en Koud/Warme buffetten 2019

Prijzen inclusief BTW en **zonder bediening**

In deze menuboek vind je allerlei gemengde buffetten die warm worden thuisgebracht*. Er wordt geen bediening voorzien. Het buffet wordt wel door ons klaargezet op de door de klant voorziene tafel.

Inbegrepen in de prijs: gebruik van shafing dishes of bain-maries om het eten warm te houden.

Al het materiaal word door jezelf afgewassen en teruggebracht.
(of je kiest voor afwasservice)

Komt jouw aantal gasten niet overeen met de voorbeeld prijs in de lijst, vraag dan naar je aangepaste prijs.

Verder kunnen er ook aperitiefhapjes, voorgerechten, soepen en desserts worden besteld.

Ben je met een grote groep en wens je bediening vraag naar de lijst menuboek 'Feesten met bediening'.

Je vindt in deze menuboek:

- Breugel buffetten
- Koud/warme buffetten
- Warme buffetten
- Pastabuffetten
- Landen buffetten
- Soepen
- Voorgerechten en/of aperiefhapjes
- Desserten (stel zelf je dessertsbuffet samen)
- Eenvoudige gerechten voor grote groepen aan kleine prijzen - vraag ernaar

Eigen inspiratie kan ook altijd worden besproken.

*** Gratis levering vanaf bestelling van 300€ en binnen een straal van 10km.**

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

Breugel buffetten

Breugel koud-warm:

Koud:

- Rosbief (en/of varkensgebraad)
- Beenhesp (kan op klem zijn vanaf +/- 100 personen)
- Paté met rode uienconfituur
- gevulde eitjes

Warm:

- Witte en zwarte pensen
- Frikadellen met krieken
- Kippendrums uit de oven
- Spekribben in saus met bier en rozijntjes
- Spinaziepuree

Saladbar met aardappelsalade, witte koolsalade, witloofsalade, wortelen, erwtjes, komkommer, sla, tomaat.

Appelmoes, tartaar, mosterd, mayonaise en cocktailsaus

Donkere boerenbroden, margerites wit en bruin, rozijnenbrood.

Prijs 21.50 € p.p. (20-39 personen)

Prijs 20.00 € p.p. (vanaf 40 personen)

Extra

- Gerookte makreel en/of Gerookte forel: +1.75 euro
 - Extra rode koolsalade en rode bietsalade: +2.00 euro
 - Konijn met pruimen ipv Spekribben: +2.25 euro
-

1 beenhesp = goed voor 100 personen.

indien minder personen en toch graag een volledige beenham op klem: Vraag ernaar

Breugel: enkel warm

Warm:

- Witte en zwarte pensen
- Fruit in zoet-zure saus en appelmoes
- Frikadellen met krieken
- Kippendrums uit de oven
- Spekribben in biersaus en rozijntjes
- met spinaziepuree
- Broodassortiment: boerebrood zelf af te snijden, rozijnenbrood, marguerites (pistolets aan elkaar)

Prijs 14.75 € p.p. (20-39 personen)

Prijs 13.75 € p.p. (vanaf 40 personen)

Extra: Videevulling met gewone puree +4.00 € p.p.

Mogelijke variaties op de warme gerechten:

Frikadellen vervangen door vogelnestjes met tomatensaus

Spekribben vervangen door Konijn met pruimen = +2.50 euro

Kippenboutjes door Waterzooi met kip of Videevulling = +1.50 € p.p.

Breugel nagerechten:

Gele rijstpap met suiker : 2.50 p.p.

Chocomousse: 3.00 p.p.

Platte kaastaart koude bereiding: 28.00 € per taart (kan in 10 tot 16 porties)

Taarten van de bakker (prijs naargelang)

Breugel nagerechten buffet 1:

- Gele rijstpap met suiker
- Pannenkoeken (koud)
- Platte kaastaart
- Kaasschotel (50g pp)

Prijs 7.00 € p.p. (vanaf 20 pers)

Breugel nagerechten buffet 2:

- Gele rijstpap met suiker
- Chocomousse
- Platte kaastaart
- Limburgse vlaaien (keuze uit kriek, pruim, abrikoos, appel)
- Kaasschotel (50g pp)

Prijs 8.00 € p.p. (vanaf 40 pers)

Koud en Warm Buffet

In alle koud warme buffetten is inbegrepen

- Saladbar met aardappelsalade en pastasalade
- Koude sausen
- Broodjes assortiment met boter
- Warme groenten
 - Gestoofde wortelen
 - Gestoofde boontjes

KW buffet1:

Koud:

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal (of gemengd tomaat/garnaal en perzik/tonijn)
- Hespenrolletjes met asperges

Warm:

- Videevulling (extra koekje = 0.75 euro per stuk)
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoen met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 24.00 € p.p. (22-39 personen) +3.00 euro van 15 tot 20 personen

Prijs 22.50 € p.p. (vanaf 40 personen)

KW buffet2a:

Koud:

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal
- Gerookte forel
- Hespenrolletjes met asperges
- Meloen met gedroogde ham

Warm:

- Vispannetje garnalensaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje (of kipfilet) met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 26.00 € p.p. (22-39 personen) +3.00 euro van 15 tot 19 personen

Prijs 24.00 € p.p. (vanaf 40 personen)

varianties visgerecht: Victoriabaars met prei-dille saus,
Lengfilet met Mosterdsaus (+1.00 euro pp)

Keuze van sausen: champignonroomsaus, peperroomsaus, mosterddragonsaus,
vleessaus, basilicumwijn-saus, appelsienensaus

KW buffet 2b: (= met duurdere warme visgerechten)

Koud:

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal
- Gerookte forel
- Hespenrolletjes met asperges
- Meloen met gedroogde ham

Warm:

- Kabeljauwhaasje met verse spinazie en mosterdsaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 28.50 € p.p. (22-39 personen) +3.00 euro van 15 tot 19 personen

Prijs 26.50 € p.p. (vanaf 40 personen)

variëties visgerecht: scampi met groenten in oosterse currysous met fettucini, scampi flamenco (met fettucini), verse schartong met Normandische saus (+1.00)

Keuze van sausen: champignonroomsaus, peperroomsaus, mosterddragonsaus, vleessaus, basilicumwijnsoos, appelsienensaus

KW buffet 3a: (wijziging koude gerechten)

Koud:

- Gerookte visschotel (zalm, heilbot, forel, Makreel)
- Tomaat garnaal
- Rosbief (of hespenrolletjes)
- Meloen met gedroogde ham (of hespenrolletjes)

Warm:

- Vispannetje garnalensaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje (of kipfilet) met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

Prijs 26.00 € p.p. (22-39 personen) +3.00 euro van 15 tot 19 personen

Prijs 24.00 € p.p. (vanaf 40 personen)

Warme buffetten

warm gebrachte buffetten incl bain maries: minimum 200€ voor buffet

Warm buffet 1:

- Victoriabaars met prei - dille saus *of videevulling (extra koekje +0.75)*
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapjes met saus naar keuze *of videevulling*
- Warme groenten (wortelen en boontjes)
- Aardappelgratin
- Verse kroketten of puree

Prijs 14.75 € p.p. (20-34 personen) + 2.50 euro van 10 tot 17 personen

Prijs 13.75 € p.p. (vanaf 35 personen)

Of extra videevulling: + € 2.50 p.p.

variëties visgerecht:

- Vispannetje met garnalensaus
- tongrolletjes met saffraan-groentesaus
- Lengfilet met bv. mosterdsaus (+1.50 euro pp)

Warm buffet 5: (duurdere visgerechten)

- Kabeljauwhaasje met spinazie en mosterdsaus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapjes met saus naar keuze
- Warme groenten (wortelen en boontjes)
- Aardappelgratin
- Verse kroketten of puree

Prijs 17.50 € p.p. (20-34 personen) + 2.50 euro van 10 tot 17 personen

Prijs 16.50 € p.p. (vanaf 35 personen)

variëties visgerecht:

- Oostendse vispan met grijze garnalen-in kaassaus en gegratineerd
- scampi met groenten in oosterse currysous (ev. met fettucini)
- scampi flamenco (ev. met fettucini)
- verse schartong met Normandische saus (+1.50),

Keuze van sausen:

champignonroomsaus, peperroomsaus, mosterddragonsaus, vleessaus, basilicumwijnsoos, appelsienensaus (+0.50)
Provençaaalse saus (+0.75), Stroganoff (bv bij varkenshaasje) (+1.00)

Extra groente: + 1.50 euro

Extra scampigerecht + 6.00 euro pp

Winter warm buffet 3:

- Gebakken zalmfilet met prei-dille saus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Zelfgemaakte Kalkoenrollade met cavasaus
- Warme groenten (wortelen en boontjes)
- Aardappelgratin
- Krokette of puree

Prijs 16.00 € p.p. (20-34 personen) + 2.50 euro van 10 tot 17 personen

Prijs 15.00 € p.p. (vanaf 35 personen)

andere mogelijkheden:

- Hertenragout van 1 oktober tot 10 januari. (in vervanging + 1.00 pp)
(langer kan ook met geïmporteerd boerderijhert)
- Wildgarnituur (appeltjes met veenbessen) (+2.00 pp)
- Kalkoenlapjes of kipfilet met Provençaalse saus
- Winter groenten combinatie: wortelen, gepureerde savooikool, en schorseneren = + 1.50 pp

extra groenten

- gestoofd witloof (+1.75) in spek gerold (+2.25)
- verse schorseneren (winter) of bloemkool (zomer) met bechamel (+2.00)
- wortelen kan altijd vervangen worden door "pekes en etjes"

Budget warm buffet

- Vispannetje met garnalensaus
- Kipfilet (of kalkoenlapjes) met champignonsaus
- warme groenten (wortelen en boontjes)
- puree

prijs 13.25 € p.p. (20-39 personen)

Prijs 11.00 € p.p. (vanaf 40 personen)

Je kan warme buffetten ook combineren met een pasta gerecht of vervang één van de gerechten of voeg het toe als extra keuze.

Alternatieven in warme gerechten voor vegetariërs (min 2 pers)

- Tzay (soya product) met champignonsaus
- Tofu met Provençaalse saus (+1.00)

Warme gerechten koud afgehaald in vacuümzakken

Net als met de eindejaarsfeesten kan je voor kleine groepen, gerechten vacuüm verpakt bestellen en thuis zelf terug opwarmen in pot(ten) kokend water.

Dit kan interessant zijn voor kleine groepen of als er geen plaats meer is op jouw gekozen dag en uur om vanuit onze keuken warm te leveren.

volgende gerechten zijn hiervoor uitermate geschikt: (prijs pp)

- vispannetje garnalensaus 10.00
- Scampi flamenco 16.00
- Gebakken zalm met preidillesaus 13.00

vleesgerechten met saus naar keuze

- kipfilet 9.00
- kalkoenlapjes 9.00
- varkenshaasje 10.00

sausen: peperroomsaus, champignonsaus, mosterddragonsaus, of saus van de dag.

wintergerechten

- zelfgemaakte kalkoenrollade met cavasaus 10.00
- Hertengeragout 12.50
- wildgarnituur (appeltjes met veenbessen) 3.00

ook nog

- videevulling 6.00 Vege videevulling 8.00
- stoofvlees 6.00
- goulash 6.00 Vege Goulash 8.00
- lamstajine met abrikozen 12.50

groenten enzo

- wortelen en erwtjes 1.50
- wortelen 1.50
- boontjes 1.50
- gepureerde savooi 1.50
- schorseneren in bechamel 2.50
- gestoofd witloof 2.00
- gestoofd witloof + spek 2.50

- verse kroketten (zelf te bakken uiteraard) 2.00
- vers gemaakte puree 2.00

- saladbar: sla, tomaat, komkommer, wortelen, witte koolsla, mayo en tartaar (bv bij videevulling (met frietjes)) 4.00

Kleine warme landenbuffetten

Trio van pasta

- Lasagne bolognese
- Penne met kip en groenten (paprika's en wortelen) in rode currysaus
- Farfalle met zalmroomsaus
- breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel

Prijs 14.75 € p.p. (vanaf 24 personen) +1.75 euro van 15 tot 21 personen

Variaties:

- Spaghetti alla carbonara OF Macaroni met kaas en hesp
- Penne met tomaat-courgette saus en lookgehaktballetjes
- Canelloni met ricottakaas en boschampignons (gegratineerd) +1.50 €
- Canelloni met groene kruiden (=beter in lente en zomer) +1.00 €
- Scampi flamenco met fettucini +3.00 €

Warm Spaans – Italiaans Buffet:

- Paella
- Extra gekruide gehaktballetjes in paprika/tomatensaus (albondigas)
- Lasagne
- Farfalle met zalmroomsaus OF spaghetti alla carbonara
- Breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel

Prijs 17.00 € p.p. (vanaf 30 personen) +2.00 euro van 20 tot 26 personen

Wok trio

- Mexicaanse kippenschotel met paprika in roomsaus + tortillas
- Zoetzuur varkensvlees met verse ananas + rijst
- Geroerbakte scampi en groenten in curry sausje + noedels
- Stokbrood en boter

Prijs 17.00 € p.p. (vanaf 20 personen)

Mexicaans warm buffet

- Gemarineerde ribben
- Chilli con carne
- Mexicaanse kippenschotel met paprika in roomsaus + tortillas

Met groenten salsa's, gebakken krielaardappeltjes en stokbrood

Prijs 17.00 € p.p. (vanaf 20 personen)

Vegetarisch Italiaans buffet warm

- Penne ovenschotel met aubergines
- Canneloni met groene kruiden (gegratineerd)
- Funghi risotto met gevulde paprika's
- breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel

Met zelfgebakken foccacia brood +1.50 euro

Prijs 18.00 € p.p. (vanaf 30 personen)

Extra gerechten

Kunnen bij andere buffetten worden bij gekozen.

- Moussaka
- Lamstajine met abrikozen en couscous

Broodjesbuffet

- Allerlei soorten brood (in afspraak)
- Soep naar keuze
- salades
- kaas (in sneedjes) en vleeschotel (naar keuze)
- tomaat, sla, komkommer, geraspte wortelen + sausen (om clubs te kunnen maken)
- gekookte eitjes

Prijs vanaf 9.00 € p.p. (vanaf 70 personen)

Extra aardappelsalade +1.00

Extra uitgebreide kaasschotel : +3.50 €

Landenbuffetten

Warm en koud Italiaans buffet

Koud:

- Mozzarella met tomaat
- Ham/meloen
- gemengde salade + geraspte wortelen
- Pasta salade

Warm:

- Lasagne bolognese
- Farfalle met zalm-roomsaus
- Penne met kip in rode curry of penne met lookballetjes in tomatensaus en courgettes

Basilicum mayonaise

Breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel

Lookbroodjes (thuis zelf afbakken om ze warm en vers te kunnen eten) op vraag

Prijs 19.50 € p.p. (vanaf 25 personen)

Warm en koud Spaans buffet:

Koud:

- Koude tapa schotel: scampi, gemarineerde calamares, gerookte zalm en heilbot, chorizoworst, ham/meloen, olijven, rundvleescarpaccio, eitje met tonijnsalade
- Gemengde salade

Warm:

- Paella
- Extra gekruide gehaktballetjes in paprika/tomatensaus (albondigas)
- Spaanse tortilla
- stokbrood

Prijs 26.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

Enkel warm spaans buffet: 17.00 € p.p. (vanaf 20 personen)

Koude tapa schotel als fingerfood (geef je dan als hapje bij het aperitief)

= 12.00 € p.p.

Spaans – Italiaans buffet

Italië

- Mozzarella met tomaat
- gemengde salade
- Pasta salade

- Lasagne bolognese
- Farfalle met zalm-roomsaus of spaghetti alla carbonara
- Breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel en stokbrood
- Lookbroodjes (thuis zelf afbakken om ze warm en vers te kunnen eten)

Spanje

- Koude tapa schotel: scampi, gemarineerde calamares, gerookte zalm en heilbot, chorizoworst, ham/meloen, olijven, rundvleescarpaccio, eitje met tonijnsalade

- Paella
- Extra gekruide gehaktballetjes in paprika/tomatensaus (albondigas)

Prijs 27.00 € p.p. (vanaf 40 personen)

Italiaans - Belgisch buffet

Italië

- Mozzarella met tomaat
- Ham/meloen
- gemengde salade
- Pasta salade

- Lasagne bolognese
- Farfalle met zalm - roomsaus
- of 2 andere pasta's
- Breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel
- Lookbroodjes (thuis zelf afbakken om ze warm en vers te kunnen eten)

België

- Tomaat garnaal

- Videevulling
- Stoofvlees
- met frietjes of puree

Prijs 21.00 € p.p. (vanaf 40 personen) + 2.00 euro voor minder gasten
Frietjes thuis zelf afbakken.

Vervangingen in koude gerechten? zie koude buffetten

Warm Belgisch, Italiaans, Spaans buffet

België

- Videevulling (of vogelnestje in tomatensaus)
- Spekribben in biersaus en rozijnen (of Witloof in de oven of stoofvlees)

Geserveerd met puree en/of frietjes

Italië

- Farfalle met zalmroomsaus (of spaghetti alla carbonara)
- Lasagne bolognese

Geserveerd met stokbrood

Spanje

- Paella (met kip, scampi, inktvis en mosselen)
- Spaanse tortilla (omelet met aardappelen en chorizoworst)
Of Extra gekruide gehaktballetjes in paprika/tomatensaus (albondigas)

Geserveerd met stokbrood

Prijs 19.50 € p.p. (vanaf 50 personen)
Frietjes thuis zelf afbakken.

mogelijke vegetarische alternatieven voor landenbuffetten.

- Paella met tzay en veel groenten
- chili "sin" carne (met quorn gehakt)
- spaanse tortilla zonder chorizoworst
- vegetarische lasagne

Soepen (meeneemprijs geleverd met stokbrood en boter)	Prijs/pers
Tomaten roomsoep met balletjes	3.00
Kippen crèmesoep	3.00
Broccoli roomsoep (met gerookte zalm)	3.00 (4.00)
Kervel roomsoep	3.00
Kervelsoep met balletjes	3.00
Pompoensoep met spekjes	3.00
Champignon roomsoep	3.00
Soep Andalouse (met tomaat, paprika en rijst)	3.25
Crème Sultane (kipperoomsoep met vleugje sherry en amandelschilfers)	3.25
Waterkers roomsoep	3.25
Italiaanse Minestrone met spek	3.00
Tomaten groentesoep (stukjes) met balletjes	3.00
Consommé met groentenbrunoise (met gerookte kip)	3.00 (4.00)
Preiroomsoep (met kippestukjes)	3.00 (3.50)
Witloof roomsoep (met garnalen)	3.00 (4.25)
Knolselder roomsoep (met gerookte zalm)	3.00 (4.00)
Asperge roomsoep =met verse asperges	3.75
Rode Paprikasoep met spekjes	3.25
Gele Paprikasoep (met pijnboompitten)	3.00 (4.00)
Wortelsoep met kokosroom (kan met scampisat� als garnituur)	3.00
Mosselsoep met saffraan	4.50

soep alleen, koud afgehaald in potten vanaf 5.00 € per liter

Warme aperitiefhapjes (zelf op te warmen in de oven)

- Worstenbroodjes, pizza, videe, kaashapjes, abrikooskaas, quiche lorraine, 0.90 € per stuk
- garnaalhapje, visburgertje, appel/pens taartje 1.00 € per stuk

Andere aperitief hapjes vind je in de lijst recepties en walking diners

❖ Verrines (kleinere portie in plastiek potjes):	prijs/stuk
➤ Garnaalcocktail	2.50
➤ Zalmtartaar met avocado	2.25
➤ Couscous met gerookte forel	2.00
➤ kip in curry met gedroogde ananas	2.00
➤ Forelmousse met appel en rode biet	2.00
➤ Brocollimousse met gerookte forel (of gerookte kip)	2.00
➤ verse asperges met ei/hamsalade	2.00

Voorgerechten (meeneemprijs)

Prijs/pers

	Zalmcocktail	7.00
	Garnalencocktail	7.00
	Cocktail met garnaal en zalm	7.50
	Spaanse tapasshotel (ham/meloen, carpacio, scampi, eitje met tonijnsalade, gerookte zalm)	10.50
	Noorse visschotel (3 gerookte vissoorten, tomaatgarnaal, visterine)	10.50
	Gedroogde ham met meloen	7.00
	Slaatje met gerookte kip en gedroogde ananas	7.00
	Gerookte Forel en makreel met couscoussalade	7.00
seiz	Duo Wildpaté met uienconfituur en witloofsalade (of duo paté en gerookte eend)	9.50
vegè	Groenten-notenterrine met slaatje en sausje	7.00

Voorgerechten in kleine glaasjes die je bij het aperitief kan geven:

	Garnalencocktail	3.50
	Zalmcocktail	3.50
	Gedroogde ham met meloen	3.00
	Gebakken kip met gedroogde ananas	3.00
	Gerookte Forel met couscoussalade	3.00
	Gerookte eend met witloofsalade	3.25

Desserten (meeneemprijs)

Verse fruitsalade (bv te serveren bij roomijs): 4.50 € per persoon

Rijstdessert met verse fruitsalade: 6.00 € per persoon (extra room +0.50 € pp)

Stel zelf een dessertenbuffet samen uit al deze kleine porties

prijzen vanaf 20 porties/soort, 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)	