



# An Van Bedts Kok – Traiteur

Vonckstraat 54

2270 Herenthout

[info@anvanbedts.be](mailto:info@anvanbedts.be) – [www.anvanbedts.be](http://www.anvanbedts.be)

Tel: 014/51 76 27

---

## **Babyborrels 2020** (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 7.50 € p.p.** (vanaf 100 personen)

**Prijs 7.00 € 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 5.00 € 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: 10.50 € per persoon.**  
*(8.50 p.p. vanaf 100 personen + 200 euro vaste kosten)*

---

Deze formule is met bediening = assistentie aan het buffet, afruimen en afwassen.

## **verse burgers**

Onze "Anburgers" en visburgers van vroeger op de braderij kunnen nu ook op jou feestje worden geserveerd. We stellen ons op in een kraampje/buffet, je gasten komen **naar believe** 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 8.50 € p.p.** (vanaf 100 personen)

De burgers worden op suikerriet bordjes geserveerd (GFT) - of bordjes als we in een zaal met voorzieningen zitten.

---

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

## **Belegde Broodjes (in manden) - prijzen gebracht**

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 sausje (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, of smoske kaas
- Mozarellakaas met zongedroogde tomatenpuree en basilicum
- Gedroogde ham met rucola en parmezaanschilfers
- Rosbief met rucola en zongedroogde tomaatjes op mini sandwich
- 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 120 stuks samen.** (min. 30 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 met kip curry
- Sandwich met garnaalsalade
- Martino

Prijs voor **5 stuks** per man: 7.70 euro per persoon.

Prijs voor **4 stuks** per man: 6.15 euro per persoon.

## 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**

zie lijst "desserten op de website"

#### **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 8.80 € p.p.** (vanaf 60 personen)

---

**Broodjes worden in manden geschikt en desserten op schotels. Alles klaar om rechtstreeks op uw buffet te zetten.**

*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. Jou  
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*