



# 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

---

## Warme en Koud/Warme buffetten 2020

Prijzen inclusief BTW

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)

We reserveren groepen vanaf 30 personen. Kleinere groepen kunnen aansluiten op de weekends dat er grotere groepen zijn ingepland. Het menu voor deze groepen is dan afhankelijk van de reeds bestelde gerechten. Dit geldt ook voor barbecues, koude buffetten, ... Er is meestal wel variatie. Contacteer ons zeker. Samen zoeken we naar het beste menu voor jou.

In communieperiodes kan er gereserveerd worden voor kleinere groepen. Vele kleintjes maken het ook groot.

Je vindt in deze menuboek:

- Warme buffetten
- Koud/warme buffetten
- Breugel buffetten
- Pastabuffetten
- Landen buffetten
- Soepen
- Voorgerechten en/of aperiefhapjes
- Eenvoudige gerechten voor grote groepen aan kleine prijzen - vraag ernaar

Desserten zetten we vanaf heden in een aparte lijst.

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

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

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

## Warme buffetten

*warm gebrachte buffetten incl bain maries: sowieso minimum 10 personen*

### **Warm buffet 1:** Basis

- Victoriabaars met prei - dille saus
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapjes met saus naar keuze
- Warme groenten (wortelen en boontjes)
- Aardappelgratin
- Verse kroketten of puree

**Prijs 16.00 € p.p.** (vanaf 30 personen) + 40 euro onder de 20 personen

---

Eventueel extra basis gerecht: + € 3.25 p.p.

#### **varianties visgerecht:**

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

#### **Varianties vleesgerechten**

- Videevulling (eventueel met koekje)
- Kalkoenrollade met cavasaus (een wintergerecht)(+0.50 euro pp)
- Rundstong in Madeirasaus
- of een gerecht vervangen door een pasta of ...

### **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 18.50 € p.p.** (vanaf 30 personen) + 40 euro onder de 20 personen

---

#### **varianties duurder visgerecht:**

- Oostendse vispan met grijze garnalen=in kaassaus en gegratineerd
- Scampi met groenten in oosterse currysous (ev. met fettucini)
- Scampi flamenco (ev. met fettucini)
- Tongschar DV met Normandische saus (incl. garnaaltjes)
- Verse schar tong met Normandische saus (+1.50),

### **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
- Verse Krokette of puree

**Prijs 17.00 € p.p.** (vanaf 30 personen) + 40 euro onder de 20 personen

---

andere mogelijkheden:

- Herteneragout 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

**Keuze van sausen:** bij alle voorbeeld buffetten

champignonroomsaus, peperroomsaus, mosterddragonsaus, vleessaus,  
basilicumwijnsaus, appelsienensaus (+0.50)  
Provençaalse saus (+0.50), Stroganoff (+1.00)

**Variatie groenten:** bij alle voorbeeld buffetten

- gestoofd witloof (+1.50)
- gestoofd witloof in spek gerold (+2.25)
- verse schorseneren (winter) met bechamel (+1.50)
- Bloemkool (zomer) met bechamel
- wortelen kan altijd vervangen worden door "pekes en etjes"
- Boontjes vervangen door boontjes met gebakken spekreepjes onder geroerd (+1.00)
- gepureerde savooi (winter)
- spruitjes (opgebakken met gebakken spekreepjes +1.00)
- kerstomaatjes uit de oven (+2.00)

**extra groenten = +1.50 euro + haar eventuele meerkost**

In sommige menu's kan het interessant zijn om de puree te vervangen door groentepuree (aardappel + groente) met bv.

- Knolselder
- Wortel
- Pastinaak

**Alternatieven in warme gerechten voor vegetariërs (min 5 pers)**

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

## 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
- Perzik tonijn
- Hespenrolletjes met asperges

##### Warm:

- Videevulling (of vispannetje met garnalensaus)
- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoen met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

**Prijs 24.00 € p.p.** (vanaf 25 personen)

---

#### **KW buffet2a:**

##### Koud: (net geen 4 stuks koud per persoon)

- 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.** (vanaf 30 personen)

---

Variaties op gerechten of groenten en keuze aan sausen: zie warme buffetten.

#### **Kleiner dan 30 of 25 personen? en ook graag koud/warm buffet:**

Kleinere groepen (kleiner dan 30 personen) kiezen een koud en een warm buffet apart en we tellen de beide kostprijzen samen.

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

Koud: (net geen 4 stuks koud per persoon)

- 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.** (vanaf 30 personen)

---

**KW buffet 3a:** (wijziging koude gerechten)

Koud: (aan 75% tov Koud Buffet)

- 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 met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

**Prijs 26.00 € p.p.** (vanaf 30 personen)

---

**KW buffet 4:** (koude visgerechten - warme vleesgerechten) - nieuw voorbeeld

Koud:

- Gepocheerde zalm
- Tomaat garnaal
- Gerookte forel
- Perzik tonijn

Warm:

- Varkenshaasje met saus naar keuze
- Kalkoenlapje met saus naar keuze
- Aardappelgratin en aardappelpuree

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

---

Variaties op gerechten of groenten en keuze aan sausen: zie bij warme buffetten.

## 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 23.00 € p.p. (vanaf 30 personen)**

---

#### Extra

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

*1 beenhesp = goed voor 100 personen.*

**Breugel: enkel 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 16.00 € p.p. (vanaf 30 personen) + 40 euro onder de 20 personen**

---

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

**Mogelijke variaties op de warme gerechten:**

Vogelnestjes met tomatensaus

Spekribben vervangen door Konijn met pruimen = +2.50 euro

Kippenboutjes vervangen door Videevulling = +1.50 € p.p.

Savooistoemp met spek = 1.00 € p.p.

wortelpuree

## 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 16.00 € p.p.** (vanaf 25 personen)

---

#### **Variaties:**

- Spaghetti alla carbonara
- Macaroni met kaas en hesp
- Penne met tomaat-courgette saus en lookgehaktballetjes
- Scampi flamenco met fettucini +3.00 €

#### **vegetarische varianten**

- Canelloni met ricottakaas en boschampignons (gegratineerd) +1.50 €
- Canelloni met groene kruiden (=beter in lente en zomer) +1.00 €
- Penne ovenschotel met aubergines
- Funghi risotto met gevulde paprika's +2.00 €

variatie brood:

- zelfgebakken focciabrood = + 2.00 euro pp

#### **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 18.00 € p.p.** (vanaf 30 personen) + 40 euro tussen 28 en 20 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 30 personen) + 40 euro tussen 28 en 20 personen

---



### **Warm Spaans buffet:**

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

**Prijs 17.00 € p.p.** (vanaf 30 personen) + 40 euro tussen 28 en 20 personen

---

Bij dit warm Spaans buffet kan je een koude tapasschotel bij nemen en zo een koud/warme combinatie maken.

Of je geeft de tapas als uitgebreide aperitiefhap.

### **Koude tapaschotel als fingerfood**

- scampi (2), gemarineerde calamares, gerookte zalm rolletjes, chorizoworst, olijven, rundvleescarpaccio, ham/meloen, eitje met tonijnsalade

**Prijs 11.00 € p.p.** (vanaf 30 personen) + 40 euro tussen 28 en 20 personen

---

extra manchego kaasblokjes (+1.00),

extra gerookte heilbot op toast met tapenade (+2.00)

### **Losse gerechten**

Kunnen bij andere buffetten worden bij gekozen. Of vormen samen een internationaal buffet.

- Moussaka
- Lamstajine met abrikozen en couscous
- Chili con carne

### **Broodjesbuffet** (smeer je eigen broodjes)

- 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 +1.25

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 22.00 € p.p. (vanaf 30 personen)**

---

### **KoudWarm Italiaans - Belgisch buffet**

koud

- Mozzarella met tomaat
- Ham/meloen
- Tomaat garnaal

Warm

- Lasagne bolognese
- Farfalle met zalm - roomsaus
- (of andere pasta's)
- Videevulling
- Stoofvlees
- met frietjes of puree

bijgerechten en brood

- saladbar: sla, tomaat, komkommer, coleslaw, boontjes
- sausen: cocktail, tartaar en mayonaise
- Breekbroodjes Fitnes en Tym&Lavendel
- Lookbroodjes (thuis zelf afbakken om ze warm en vers te kunnen eten)

**Prijs 24 .00 € p.p. (vanaf 30 personen)**

Frietjes thuis zelf afbakken.

---

## **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.

---

Minder personen? dan gaan we ook voor minder gerechten.

### **mogelijke vegetarische alternatieven voor landenbuffetten.**

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

## Soepen

alle prijzen zijn inclusief BTW

	Prijs/liter	Prijs/pers
	= koud	
Tomaten roomsoep met balletjes	5.00	3.25
Tomaten groentesoep (stukjes) met balletjes	5.00	3.25
Wortelsoep met kokosroom (kan met scampisat� als garnituur)	5.00	3.25
Kippen cr�mesoep	5.00	3.25
Broccoli roomsoep (met gerookte zalm)	5.00	3.25 (4.25)
Kervel roomsoep	5.00	3.25
Kervelsoep met balletjes	5.00	3.25
Pompoensoep met spekjes	5.00	3.25
Champignon roomsoep	5.00	3.25
Soep Andalouse (met tomaat, paprika en rijst)	6.00	3.75
Cr�me Sultane (kipperoomsoep met vleugje sherry en amandelschilfers)	6.00	3.75
Waterkers roomsoep	6.00	3.75
Italiaanse Minestrone met spek	5.00	3.25
Consomm� met groentenbrunoise (+ gerookte kip)	5.00	3.25 (4.25)
Preiroomsoep	5.00	3.25
Witloof roomsoep (met garnalen)	5.00	3.25 (4.50)
Knolselder roomsoep (met gerookte zalm)	5.00	3.25 (4.25)
Asperge roomsoep =met verse asperges	7.00	4.00
Rode Paprikasoep met spekjes	6.00	3.75
Gele Paprikasoep (met pijnboompitten)	5.00	3.25 (4.25)
Mosselsoep met saffraan	8.00	4.50

**soep per persoon wordt warm afgeleverd en is inclusief stokbrood en boter.**  
Indien gewenst kan je bij deze optie ook gebruik maken van onze soepterrines en broodmandjes. Alles afgewassen terug brengen.

### Warme aperitiefhapjes (zelf op te warmen in de oven)

- Worstebroodjes, pizza, videe, kaashapjes, abrikooskaas, quiche lorraine, 1.00 € per stuk
- garnaalhapje, visburgertje, appel/pens taartje 1.10 € per stuk

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

**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 (op bordje)	7.25
	Slaatje met gerookte kip en gedroogde ananas	7.25
	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	3.50
	Gebakken kip met gedroogde ananas	3.00
	Gerookte Forel met couscoussalade	3.00
	Gerookte eend met witloofsalade	3.25

**Verrines (kleinere portie in plastic 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

**Desserten in aparte lijst - zie website**