



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

info@anvanbedts.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Koude Buffetten 2020

In deze menuboek geven we verschillende mogelijkheden voor koude buffetten.

De prijzen zijn afhaalprijs en inclusief BTW

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

Er staan enkele volledig uitgewerkte voorbeelden in, maar je kan ook zelf samenstellen door je gewenste gerechten te kiezen.

Het is niet nodig om voor iedereen alles te nemen.

Bijvoorbeeld ben je met 20 personen maar wens je voor slechts 15 personen tomaat garnaal, dan kan dat.

De koude buffetten zijn in principe vanaf 10 personen te bestellen. Het kan ook al vanaf 6 personen als er al een gelijkaardig buffet besteld is voor die dag.

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, koud/warme buffetten, ... Er is meestal wel variatie. Contacteer ons zeker. Samen zoeken we naar het beste menu voor jou.

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*

In de voorbeeld koude buffetten zijn inbegrepen:

- Gevulde eitjes
- Groenteassortiment
- inclusief aardappelsalade
- sausenassortiment
- Broodjesassortiment en boter

Buffet voorbeeld 1

- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gepocheerde zalm
- Perzik tonijn

- Kip met verse ananas
- hespenrolletjes met asperges

prijs 21.75 € p.p. (vanaf 15 personen) + 10.00 euro onder de 15 personen.

Buffet voorbeeld 2

- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gerookte zalm
- Gerookte Forel

- Hespenrolletjes met asperges
- Rosbief (of Ham/meloen)

prijs 21.25 € p.p. (vanaf 15 personen) + 10.00 euro onder de 15 personen

Buffet voorbeeld 3

- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gepocheerde zalm
- Gerookte forel

- Gebraad
- Kippedrums (of kipfilet met verse ananas + 0.25)
- Hespenrolletjes met asperges

prijs 23.50 € p.p. (vanaf 15 personen) + 10.00 euro onder de 15 personen

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

Of stel je eigen buffet samen met vis- en vleesgerechten en tel de prijzen samen - 5 à 6 stuks per persoon is een mooi buffet

Prijzen vanaf 15 personen. +10.00 euro per buffet onder de 15 personen.

Visgerechten:

Tomaat met grijze garnaal	3.50
Perzik met tonijn	2.00
Gepocheerde zalm (vroeger gekookte zalm genoemd)...	3.50
Gerookte zalm	3.00
Gerookte forel	2.00
Gerookte Makreel	2.00
Gerookte heilbot	3.00
Scampibrochette (3)	3.75

Vleesgerechten:

Hespenrolletjes met asperges	2.00
Kipfilet met verse ananas	2.25
Kippedrums	2.00
Gebraad	2.00
Paté met rode uienconfituur	2.50
Frikadellen met krieken	2.00
Rosbief	2.25
Ham/meloen	2.25
Volgelnestjes	2.00

Voor kleine groepen kan je het gebrad vervangen door varkenshaasje

	3.50
--	------

Vegetarische gerechten:

Tomaat met broccolipuree	2.25
Tomaat mozzarella	2.50
Tortilla met hummus en gegrilde paprika	2.25
Salade met artisjok, geitenkaas en walnoten (vanaf 10p)	3.00
Groente-notenterrine (vanaf 10 pers)	2.50
Fetakaas met vers fruit	2.25

Maak jouw buffet af met:

Groente- en sausenassortiment	6.25
(aardappelsalade, tomaat, sla, komkommer, wortel, boontjes, erwtjes, wittekoolsalade, witloofsalade)	

Naar wens bij te nemen:

Broodjes (3) assortiment met boterkes	1.50
Gevulde eitjes (1.50 stuks per persoon)	0.75
Pastasalade	1.00
Rijstsalade met fetakaas- blokjes	1.50

Zomers buffet

Ook ideaal voor een tuinfeest en als alternatief op de barbecue

Grilhesp
Verse ananas
Eitjes + cocktail saus
Aardappelsalade, geraspte wortel

Pastasalade
Tomaat mozarella salade
Gemengde groene salade

Salade niçoise (met verse tonijn)
Salade met artisjok, geitenkaas en walnoten

Couscoussalade met gegrilde courgettes
Gerookte Forel
Appelsien met kaneel
Venkel-radijssalade

Vers Focacciabrood en stokbrood + boter

Prijs 23.00 € p.p. (vanaf 30 personen) + 20.00 euro tss 20 en 29 pers

***Voor zeer grote groepen** kan er beenhesp op klem worden gegeven*

Dit zomers buffet kan ook nog worden uitgebreid met bv.:

- Scampi(3) brochetjes (+ 3.75 of in vervanging van Salade Niçoise)
- Tomaat garnaal (+3.50 of in vervanging van Salade Niçoise)
- Griekse salade met feta en tzakziki met veel komkommer +2.50
- Mengeling van gerookte vissoorten zoals zalm, forel, makreel +3.75

Voor grote groepen kunnen koude buffetten ook met bediening – vraag ernaar.

Koude schotels (op bord geschikt)

=1 bord met groenten en vis of vlees per persoon
(7 verschillende groenten + cocktailsaus)

vanaf 10 pers:

Koude schotel met tomaat garnaal en gepocheerde zalm	13.00 € pp
Koude schotel met asperge/hespenrolletjes en ham/meloen extra hespenrolletje (2.00 € pp) of ham/meloen (+2.25 € pp)	10.00 € pp

alle mogelijke samenstellingen mogelijk

+ 2 Broodjes = + 1.25 € pp

+ aardappelsalade = + 1.25 € pp

Desserten in aparte lijst. - zie website