



## 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

---

## Recepties en Walking Dinners 2023

Prijzen zijn inclusief bediening en BTW en vanaf 60 personen

### Warme ovenhapies

	<u>Prijs/stuk</u>
Pizza (vege), videe, worstenbroodje, garniaalhapje	1.80
Kaasbouchetjes, Taartje met appel en pens	
Quiche lorraine (met spek en prei), quiche met vis=2.00€	
Abrikoos-kaas hapje, Visburgertje met dipsaus,	

### Frituurhapie

Mini - loempia met zoetzure saus (vege)	1.80
Risottoballetjes (vege), Knolselderballetjes (beiden zelfgemaakt)	
Kaas- of garnaalballetjes	
Bitterballetjes	
Mozarella sticks, groente sticks	

### Toosties met:

Zalmmousse, Krabsalade, Tonijnsalade,	1.80
Vleesmousse, (Room)paté, Preparé,	
Kruidenkaas, Geitenkaas, Roquefort en walnoten	

### Koude hapies

Scampi met look in witte wijn	1.80
Gerookte zalm met kruidenkaas opgerold in tortilla	1.80
Mozarellabolletje met gedroogde tomaatjes	1.80
Witloofbootje (met kaas) of met eiersalade en garnaaljes	1.80
Ham - meloen	1.80
Carpaccio op stokje	1.80
Sjoeke gevuld met (room)paté en uienconfituur	2.00
Hespenrolletje met asperges en eiersalade	1.80
Champignon met kruidige roomkaas	1.80
Dadels met kruidenkaas	1.80
Gemarineerde calamares	1.80
Gemarineerde champignons met paprika	1.80

### Hapies voor op de tafels: (op borden of in potjes)

- Groenten dip	2.80
- Gemengde dip op tafel: groenten, kaasblokjes, olijven, dadels met kruidenkaas	5.00
- Kaas en olijven op tafels	2.50
- Lekker gemengd: kaas (gewoon of feta) en olijven, gemarineerde calamares en gemarineerde champignons	4.50

Receptiehapjes (vullend) - warme tapas

Scampi lookboter (met stukje stokbrood)	2.50
Scampi op z'n Italiaans (met stukje stokbrood)	2.75
Bruschetta (geroosterd stokbrood met look en tomaten topping)	2.00
Albondigas(2) met paprika-tomaatsaus	2.00
Frikadelletjes met kriegenspijs	2.00
Brochette met kip in pindamarinade	2.50
Balletjesbrochette met coleslaw	3.00
Quiche Lorraine (spie) - op bordje geserveerd	2.50
Spaanse tortilla (spie) - op bordje geserveerd	2.50
Pasta (bv penne met lookballetjes)	3.50
Bordje videe	3.50
Vers 'An'burgertje (hamburgertje in oven gebakken met broodje)	3.20
Frietjes met stoofvlees	5.50
Enkel frietjes	3.50

Tasje soep (afhankelijk van keuze soep) 2.50 tot ...

Kleine cocktails	Glazen potje	Plastiek potje
- Garnaalcocktail	5.00	3.50
- zalmcocktail	5.00	
- Zalmtartaar met avocado	5.00	3.50
- Witloofsalade met gerookte eend	4.50	3.00
- Gedroogde ham/meloen	4.50	
- Couscoussalade met gerookte Forel (of zalm)	4.00	3.00
- Kip in curry met gedroogde ananas	4.00	3.00
- forelmousse met appel en rode biet	4.00	3.00
- broccoli- en gerookte forelmousse	4.00	3.00
- verse asperges met ei/hamsalade (seizoen)	4.00	3.00

Mini sandwich assortiment	2.30
Open mini sandwiches top afgewerkt met garnituur	2.75
Belegde broodjes rijkelijk belegd	2.75

Dessertjes (zie ook dessertenbuffet) oa.

Mini chocolade patisserie assortiment	2.80
Mini sjoekes met pasteibakkersroom en chocolade	2.00
Mini fruittaartjes met pasteibakkersroom	2.00

Plastiek potje Chocomousse of tiramisu of....	2.50
Graag glazen potjes? = +0.50 euro	
Kleine crème brûlée	2.50
Pannenkoekrolletjes + bolletjes vers ijs in potje	3.00

Tasje/bekertje koffie mee opgediend 1.60

Hapjes kunnen ook zonder bediening/afgehaald of meegeleverd met andere buffetten als aperitiefhap of als receptiehapjes zonder bediening.  
Vraag je aangepaste prijs. (ook afhankelijk van de hoeveelheid)

## Enkele voorbeelden van recepties: prijzen inclusief bediening.

### Receptie 1: € pp voor 6 koude hapjes

**4x koude hapjes:** bv zalmrolletjes, witloofbootje met kaas, hespenrolletjes met asperges, scampi

**2 x belegde broodjes:** smoske hesp, philadelphia kaas met pesto, garnaalsalade  
= receptie voor +/- 2 uur

Extra Gemengde dip op tafel (groenten, kaas, olijven, dadels met kruidenkaas)

= receptie 1b: € pp

### Receptie 3: € pp voor 6 hapjes + zoet

**2 x koude hapjes:** Ham/meloen, Mozarellabolletjes met gedroogde tomaatjes, gerookte zalm rolletjes

**1 x soep in tas:** Vb Tomatenroom soep met balletjes

**3 x warme ovenhapjes:** Pizza, Worstebroodje, Quiche lorraine

**2 x zoet** met sjoekes en mini fruittaartjes

### Receptie 4: € pp voor 8 hapje + gemengde dip

Gemengde dip op tafel (staat klaar bij het binnenkomen van de gasten)

**2 x koude hapjes:** carpaccio op stokje, mozarellabolletjes met gedroogde tomaat, scampi met look in witte wijn

**3 x warme hapjes:** pizza, worstebroodje, videe, abrikoos-kaashapje

**2 x belegd broodje:** gerookte zalm met kruidenkaas, smoske hesp, brie en noten

**1 x dessertje:** Mini chocolade patisserie assortiment

Receptie voor ongeveer 2.5 uur

### Receptie 5: € pp voor 8 hapjes + frietjes met stoofvlees (vanaf 80 pers)

**3 x koude hapjes:** carpaccio op stokje, Mozarellabolletjes met gedroogde tomaatjes, gerookte zalm rolletjes

**3 x warme ovenhapjes:** Pizza, Worstebroodje, Quiche lorraine

**Frietjes met stoofvlees**

**2 x dessert:** sjoekes, tiramisu, chocomousse

Receptie voor ongeveer 3 uur

### Receptie 6: € voor 9 hapjes

**3 x koude hapjes:** zalmrolletjes, ham/meloen, mozzarella met zongedroogde tomaatjes

**1x Glaasje:** Broccolimousse met gerookte forel (of ander glaasje)

**Tasje soep**

**Albondigas (2)** met paprika-tomaatsaus

**Scampi Italiaan** (met stukje stokbrood)

**2 x dessert:** bv chocomousse, pralinémousse, bavarois

Receptie/walking diner voor ongeveer 3.00 uur

**Mag nog meer zijn? heb je graag dat jouw gasten een heus menu gegeten hebben. Dan spreken we van een Walking diner.**

#### Walking diners - alles rondgebracht

Met een uitgebreide **walking diner**, waarmee je een diner vervangt, volg ik meestal toch de traditionele opbouw van een diner: aperitiefhapjes, koud voorgerecht, soep, allerlei warme vullende hapjes eventueel aangevuld met broodje, dessert (of dessertenbuffet)

#### **Walking diner - voorbeeld opbouw:**

3 x koude kleine hapjes

enkele verrines of glaasjes

1 x Tasje soep

3 x warme vullende hapjes - zoals bruschetta, anburgertje, ...

eventueel Mini sandwich of broodjes assortiment of anburgertjes

frietjes met stoofvlees

Afsluiten met dessertpotjes of dessertenbuffet

#### Walking diner - met "hoofdgerechten"buffet

Je kan een walking diner ook samenstellen met hapjes **aangevuld met een buffet** met warme en/of koude gerechten, welke bij voorkeur gegeten worden met enkel een vork. De gasten komen zelf naar het buffet.

Voordelen van deze vorm:

- De gasten kunnen meer op eigen tempo eten.
- Je kan gemakkelijker voor ieder wat wils geven.
- grotere eters komen toch aan hun trekken.

#### **Walking diner met buffet - voorbeeld opbouw:**

Aperitiefhapjes (warm en/of koud) en/of (gemengde) groentedip

glaasjes of verrines

Tasje soep (of soep in buffet)

buffet met warme gerechten (kan gaan van: pastas, videe, quiches, vispannetje, paella, moussakka, albondigas, frietjes, Anburgers...)

Een walking diner of een receptie kan worden afgesloten met een dessertenbuffet :  
***Zie voor een uitgebreid dessertenbuffet de lijst 'Desserten' - met bediening***

Alle prijzen zijn onder voorbehoud van fouten of prijswijzigingen