



An Van Bedts Kok –Traiteur

Vonckstraat 54
2270 Herenthout

info@anvanbedts.be – www.anvanbedts.be

Tel: 014/ 51.76.27

Warme en Koud/Warme buffetten 2023

Prijzen inclusief BTW

In dit menuboek vind je allerlei gemengde buffetten die warm worden thuisgebracht*. In de prijzen van deze lijst is geen bediening voorzien. Het buffet wordt wel door ons klaargezet op de door de klant voorziene tafel. Wel inbegrepen: gebruik van shafing dishes of bain-maries om het eten warm te houden.

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

Je vindt in deze menuboek:

- Warme buffetten
- Koud/warme buffetten
- Breugel buffetten
- Pastabuffetten
- Landen buffetten
- Soepen
- Voorgerechten en/of aperiefhapjes

Desserten zetten we vanaf heden in een aparte lijst.

*** 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.

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 19.00 € p.p. (vanaf 25 personen) + 40 euro onder de 20 personen

Eventueel extra basis gerecht (vanaf 40pers): + € 3.50 p.p.

variaties visgerecht:

- Vispannetje met garnalensaus
- Tongrolletjes DV met saffraan-groentesaus
- Gebakken zalmfilet met prei-dille saus (+1.00)

Variaties vleesgerechten

- Videevulling (eventueel met koekje)
- Kalkoenrollade met cavasaus (een wintergerecht)(+1.00 euro pp)
- Rundstong in Madeirasaus (+1.00 euro pp)
- of een gerecht vervangen door een (vegetarische) pasta of ...

Warm buffet 2: (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 22.00 € p.p. (vanaf 25 personen) + 40 euro onder de 20 personen

variaties duurder visgerecht:

- Oostendse vispan met grijze garnalen=in kaassaus en gegratineerd
- Scampi met groenten in oosterse currysaus (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 Kroketteën of puree

Prijs 21.00 € p.p. (vanaf 25 personen) + 40 euro onder de 20 personen

andere mogelijkheden:

- Hertengroent van 1 oktober tot 10 januari. (in vervanging + 2.00 pp)
- Wildgarnituur (halve appel met veenbessen pp) (+2.00 pp)
- Kalkoenlapjes of kipfilet met Provençaalse saus
- Puree vervangen door puree met knolselder of pastinaak (+1.00)

Keuze van sausen: bij alle voorbeeld buffetten
champignonroomsaus, peperroomsaus, mosterddragonsaus, vleessaus,
basilicumwijnsofsaus, appelsienensaus (+1.00)
Provençaalse saus (+1.00), Stroganoff (+1.50)

Variatie groenten: bij alle voorbeeld buffetten

- gestoofd witloof (+1.75)
- gestoofd witloof in spek gerold (+2.50)
- 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 (+1.25)
- gepureerde savooi (winter)
- spruitjes (opgebakken met gebakken spekreepjes +1.25)
- kerstomaatjes uit de oven (+2.00)

extra groenten = +1.50 euro + de eventuele meerkost (standaard 2 groenten)

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 inclusief aardappelsalade
- 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 28.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

KW buffet2a:

Koud: (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 32.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

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

Kleiner dan 20 personen? en ook graag koud/warm buffet:

deze groepen (kleiner dan 20 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 34.00 € p.p. (vanaf 25 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 32.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

KW buffet 4: (koude visgerechten - warme vleesgerechten)

Koud:

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

Warm:

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

Prijs 30.00 € 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, rode koolsalade in de winter
Appelmoes, tartaar, mosterd, mayonaise en rode barbecuesaus
Donkere boerenbroden, Muislibrood, mini Rose Roll assortiment

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

Extra

- Gerookte makreel en/of Gerookte forel: +2.30 euro
 - Extra rode bietsalade: +2.00 euro
 - Konijn met pruimen ipv Spekribben: +2.00 euro
-

1 beenhesp = goed voor 150 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 19.00 € p.p. (vanaf 30 personen) + 40 euro onder de 20 personen

Extra: Videevulling (175g) met gewone puree (125g) +5.00 € p.p.

Mogelijke variaties op de warme gerechten:

Vogelnestjes met tomatensaus

Spekribben vervangen door Konijn met pruimen = +3.00 euro

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

Savooistoemp met spek = 1.50 € p.p.

Kleine warme landenbuffetten

Trio van pasta

- Lasagne bolognese
- Penne met kip en groenten (paprika's en wortelen) in rode currysous
- Farfalle met zalmroomsaus
- Stokbrood wit en Fitness + lookboter

Prijs 19.00 € p.p. (vanaf 25 personen)

Variaties:

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

vegetarische varianten

- Canelloni met ricottakaas en boschampionns (gegratineerd) +1.50 €
- Canelloni met groene kruiden (-beter in lente en zomer) +1.50 €
- Penne ovenschotel met aubergines

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
- Stokbrood wit en Fitness + lookboter

Prijs 22.00 € 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 22.00 € 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 + boter

Prijs 20.00 € 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 12.00 € p.p. (vanaf 30 personen) + 40 euro tussen 28 en 20 personen

Losse gerechten

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

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

mogelijke vegetarische alternatieven voor landenbuffetten.

- Paella met tzay en veel groenten
- chili "sin" carne (met quorn gehakt)
- spaanse tortilla zonder chorizoworst
- penne ovenschotel met aubergines
- Canneloni met kruiden en bechamelsaus

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

stokbrood wit en bruin met lookboter

Prijs 27.50 € 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
- stokbrood wit en bruin met lookboter

Prijs 32 .00 € p.p. (vanaf 30 personen)

Frietjes thuis zelf afbakken.

alle prijzen zijn inclusief BTW

Soepen

	Prijs/liter	Prijs/pers
	= koud	
Tomaten roomsoep met balletjes	6.00	3.75
Tomaten groentesoep (stukjes) met balletjes	6.00	3.75
Wortelsoep met kokosroom (kan met scampisat� als garnituur)	6.00	3.75
Kippen cr�mesoep	6.00	3.75
Broccoli roomsoep (met gerookte zalm)	6.00	3.75 (5.00)
Kervel roomsoep	6.00	3.75
Kervelsoep met balletjes	6.00	3.75
Pompoensoep met spekjes	6.00	3.75
Champignon roomsoep	6.00	3.75
Soep Andalouse (met tomaat, paprika en rijst)	6.00	4.00
Cr�me Sultane (kipperoomsoep met vleugje sherry en amandelschilfers)	6.00	3.75
Waterkers roomsoep	6.00	3.75
Italiaanse Minestrone met spek	6.00	3.75
Consomm� met groentenbrunoise (+ gerookte kip)	7.00	4.00 (5.50)
Preiroomsoep	5.50	3.50
Witloof roomsoep (met garnalen)	6.00	3.75 (5.00)
Knolselder roomsoep (met gerookte zalm)	5.50	3.50 (5.00)
Asperge roomsoep =met verse asperges	7.00	4.25
Rode Paprikasoep met spekjes	6.00	3.75
Gele Paprikasoep (met pijnboompitten)	6.00	3.50 (4.75)
Mosselsoep met saffraan	10.00	5.50

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, 1.10 € per stuk
- garnaalhapje, visburgertje, appel/pens taartje 1.25 € per stuk

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

Voorgerechten (meeneemprijs)	Prijs/pers
Zalmcocktail	9.00
Garnalencocktail	9.00
Cocktail met garnaal en zalm	9.50
Spaanse tapasshotel (ham/meloen, carpacio, scampi, eitje met tonijnsalade, gerookte zalm)	12.00
Noorse visschotel (3 gerookte vissoorten, tomaatgarnaal, visterine)	12.00
Gedroogde ham met meloen (op bordje)	8.00
Slaatje met gerookte kip en gedroogde ananas	8.00
seiz Wildkroket (2) met rode bietensalade	8.00
seiz Paté met uienconfituur en rode bietensalade	8.00
vegè Groenten-notenterrine met slaatje en sausje	8.00

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

Garnalencocktail	4.50
Zalmcocktail	4.50
Gedroogde ham met meloen	3.50
Gebakken kip met gedroogde ananas	3.00
Gerookte Forel met couscoussalade	3.00
Gerookte eend met witloofsalade	3.50

'Prijzen onder voorbehoud'

Verrines (kleinere portie in plastic potjes): vanaf 20p	prijs/stuk
• Garnaalcocktail	3.00
• Zalmtartaar met avocado	3.00
• Couscous met gerookte forel	2.50
• kip in curry met gedroogde ananas	2.50
• Forelmousse met appel en rode biet	2.50
• Broccollimousse met gerookte forel (of gerookte kip)	2.50
• verse asperges met ei/hamsalade	2.50

'Prijzen onder voorbehoud'

Desserten in aparte lijst - zie website