

Traiteur gerechten lente / Zomer 2026

receptiehapjes

Klein hapjes assortiment:

Cocktail van handgepelde garnaaftjes

Gemarineerde zalm met asperges

Tongfilet met Provençaalse confit

Flan van Parmezaan met prei

Carpaccio van rund

Vanaf 10 personen: 19,00 € per persoon

Vanaf 20 personen: 17,00 € per persoon

Vegetarisch buffet

Quiche met lente groentjes

Vegetarische sushi met shii take, paksoy, gemarineerde komkommer en gekonfijte paprika

Linzen met prei en broccoli en blini met geitenkaas

Zoete aardappel koolrabi en asperges

Tomaat mozzarella Buffalo pesto

Humus van paprika met appel

Brood en boter

Vanaf 8 personen: 28,00 € per persoon

Levering borden en bestek : 1,50 € p.p. (ongewassen terug)

Buffet uit de wereldkeuken

Gemarineerde gepocheerde zalm met op een quinoa salade met Oosterse groentjes en shii take

Goudbrasem met appel en curry, wortel met gember en knolselder gekonfijt

Taboulé met koningsgarnalen en yoghurt dressing

Asperges à la Flamande

Camargue rijst met burata, Provençaalse confit en gebakken rog

Lamsgehakt kefte met linzen en witte kool salade met paprika en koolrabi

Turks brood

Vanaf 8 personen: 38,00 € per persoon

Vanaf 15 personen: 36,00 € per persoon

Borden en bestek bij geleverd en materiaal ongewassen terug: 1,50 € per persoon.

Klassiek koud visbuffet

Vanaf 10 personen 38,00 € per persoon

Gemarineerde gepocheerde zalm belle vue

Asperges met gevuld eitje (zomer groene asperges)

Salade van kabeljauw met koningsgarnaal

Tomaat met handgepelde garnalen (prijs kan variëren naargelang de markt

Maatjes met lente/zomer garnituur

Goudbrasem met appel en salade van witte kool

Rijst met krokante groentjes/ aardappel salade/ brood / boter/ sausjes

Alle materiaal mee geleverd, ongewassen terug: 1,50 € p.p

Klassieke menu à 40,00 € per persoon vanaf 8 personen

Hapjes

Flan van Parmezaan met prei

Feuilleté van verse zalm met witte kool

Scampi met look en gesmolten boter

Cocktail van handgepelde garnaaltjes

Menu

Gegratineerd schoteltje van kabeljauw, coquille en koningsgarnalen

Stoofpotje van lam met gratin aardappelen, witloof en lentegroentjes met
asperges

Tiramisu met gepocheerde peer in sinaasappel

Menu à 42,00 € tapas menu vanaf 8 personen

Cocktail van handgepelde garnaaftjes

Vissoep van de Noordzee

Gepaneerde pladijs met remouladesaus

Gemarineerde zalm met asperges en blanke boter

Goudbrasem met scampi en spek dugléré

Oosterse kip tika masala

Bouillabaisse van de Noordzee

Goudbrasem, kabeljauw, zalm, tongfilet, koningsgarnaal, Noordzee garnaal,
langoustines (suppl 4,00 €), rouille en korstjes

Vanaf 4 personen: 35,00 € per persoon

Couscous Royal

Bouillon met herfst groenten

Merguez, kippenworst, kip filet, lams stoofpot

Volkoren handgerolde couscous met dadels en paprika

Pikante tomatensaus, humus, koriander, Turks brood

Vanaf 6 personen: 32,00 € per persoon

**Alle prijzen zijn met 6 % btw inbegrepen. + 6 % (btw verhoging indien
maatregel overheid van kracht gaat maart 2026)**

De menu voorstellen kunnen altijd aangepast worden aan jullie wensen.