

## Traiteur gerechten lente 2024

### receptiehapjes

#### Klein hapjes assortiment:

Cocktail van handgepelde garnaaletjes

Gemarineerde zalm met asperges

Tongfilet met Provençaalse confit

Flan van Parmezaan met prei

Carpaccio van rund

Vanaf 10 personen: 16,00 € per persoon

Vanaf 20 personen: 14,00 € 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: 25,00 € 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: 32,00 € per persoon

Vanaf 15 personen: 30,00 € per persoon

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

## Klassiek koud buffet

Gemarineerde gepocheerde zalm belle vue

Tomaat met handgepelde garnaltjes en gevuld eitje

Gerookte heilbot

Kabeljauw salade met asperges

Seranoham met meloen

Pasta salade met ananas en gerookte eend

Rijst salade met krokante groentjes

Aardappelsalade

Sausjes, brood en boter

Vanaf 10 personen      32,00 € per persoon

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

Klassieke menu à 32,00 € per persoon vanaf 8 personen

Hapjes

Flan van Parmezaan met prei

Feuilleté van verse zalm met witte kool

Scampi met look en gesmolten boter

Garnaal kroketjes

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 garnaltjes

\*\*\*

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, rouille en korstjes

Vanaf 4 personen: 35,00 € per persoon

Couscous Royal

Bouillon met herfst groenten

Merguez, kippenworst, kip filet, lams stoofpot, lams ribstuk

Volkoren handgerolde couscous met dadels en paprika

Pikante tomatensaus, humus, koriander, Turks brood

Vanaf 6 personen: 28,00 € per persoon

**Alle prijzen zijn met 6 % btw inbegrepen.**

**De menu voorstellen kunnen altijd aangepast worden aan jullie wensen.**