



TRAITEUR – EVENT CATERING

Buffetten

**Al onze buffetten zijn exclusief materialen (borden en bestek),
bediening en transporten**

Aan Tafel – Partyline – Tom De Wel
Brusselsesteenweg 810 – 1731 Zellik
Tel 0477/822.824
Email: info@partyline.be

www.partyline.be
BIC BBRUBEBB

BE0806.204.414
IBAN BE82363031173517
ING 363-0311735-17

Koude buffetten

Standaard

19,5€/pers

Tomaat met grijze garnalen
Pompelmoes met scampi's en cocktailsaus
Gerookte zalm
Rosbief en varkensgebraad
Kippenboutje
Hespenroulade met asperges

Manager

24,50€/pers

Zalm Bellevue
Tartaar van heilbot op witloofbedje
Avocado met krab
Assortiment van fijne charcuteriewaren
Rosbief en varkensgebraad

Zowel voor de standaard als de manager formule is inbegrepen:
Rauwkost assortiment, slaatjes, pasta/aardappelsalade, sauzen, brood en boter.

Director buffet

29,50€/pers

Zalm Belle Vue op zijn mooist versierd
Belgisch grijze gepelde netjes in de tomaat
Kwartet van Noorse gerookte delicatessen
Vitello Tonato
Gerookte ham van eigen bodem
Gevulde kalkoenrollade met fruitgarnituur
Gevulde eitjes

Gemengde sla, tomaat mozzarella,
Rucola slaatje met Parmezaan schilfers en vijgen balsamico azijn,
Pastasalade met zuiderse groenten,
Aardappelsalade piemontaise

Rauwkost:
Tomaat, wortel, komkommer, koolsalade

Broodjes en boter

Italiaans buffet

19,5€/pers

Koude pastasalade pomodoro (kerstomaat, Parmezaan, olijven, verse basilicum)
Niçoise slaatje
Pasta Napoli (met geroosterde pijnboompitten)
Antipasti: gegrilde groenten (aubergines, courgetten, funghi, peperoni)
Rucola slaatje met Parmezaan schilfers en balsamico azijn op basis van vijgen
Kapper appeltjes
San Daniele ham op klem
Assortiment van fijne charcuterie waren (pancetta, mortadelle, speek, chorizo)
Grissini, ciabatta en focacina met verse tapenades

Mediterano buffet

23,70€/pers

Twee koude pastabereidingen pomodoro & napoli
Twee warme pasta's : volgens onze weksuggesties
Assortiment van fijne charcuterie
Parma ham, speek, Pancetta
Sottotto olio (paprika's, artisjok, tomaten, aubergines)
Salades met tomaten, mozzarella en basilicum
Grissini, ciabatta en focacina

Buffet van de maand

19,50€/pers

Ham met groene asperges.
Halve avocado met kip op z'n Mexicaans.
Gerookte eendenborst met mandarijntjes.
Scampi's in looksaus.
Zalmsalade met citroen en olijfolie.
Gerookte heilbot.
Aardappelsla.
Rijstsla.
Pastasla.
Tomaten, geraspte wortelen, komkommer, gemengde sla, maïs.
Sauzen, brood en boter.

Opgelet: de inhoud van dit buffet wordt maandelijks of seizoensgebonden aangepast. Het huidige buffet van de maand, kan u terugvinden op de download pagina's van onze website www.partyline.be

Stel uw buffet zelf samen!

KOUD BUFFET aan € 22 pp

Stel zelf je buffet samen:

<u>Tot 30 pers:</u>	<u>Vanaf 30 pers :</u>
- 2 Visschotels	+ 1 visschotel
- 3 Vleeschotels	+ 2 vleeschotels
- 1 kleinere hapjes	+ 1 kleiner hapje

Deze formule wordt voorzien met het volgend slaatjes en rauwkost:

Wortel- en komkommersalade
Aardappel-, rijst- en pastasalade
Sauzen (mayonaise, cocktail, vinaigrette)
Brood en boter

Gebraad- en charcuterieschotels

- Mosterdgebraad
- Rosbief
- Huisgemaakt vleesbrood
- Reepjes gerookte eendenborst
- Ganda ham met seizoensfruit
- Gerookte cobourgham met seizoensfruit
- Parmaham met meloenbolletjes
- Gegrilde hamrolletjes met asperges
- Kruidige kippenboutjes
- Kipfilet met Provençalse saus
- Kalkoengebraad met amandeltjes
- Oosterse kippensnippers

Visschotels

- Zalmmootje met dillesaus
- Gerookte zalmmousse
- Gerookte zalm met snipperui
- Canneloni van gegrilde aubergines gevuld met scampi's
- Victoriabaars met dillemayonaise
- Gerookte forel
- Makreelfilet met mierikswortel
- Perzik met tonijn
- Opgepulde tomaat met krab
- Opgepulde tomaat met garnaal
- Opgepulde tomaat met tonijn

Kleinere hapjes

- Ei mimosa
- Witloofschuitje met kruidenkaas
- Komkommertje opgevuld met tarama

KOUD BUFFET aan € 26,95 pp

Stel zelf je buffet samen:

Tot 30 pers:

- 3 Visschotels
- 4 Vleeschotels
- 2 kleinere hapjes

Vanaf 30 pers:

- + 1 visschotel
- + 2 vleeschotels
- + 1 kleiner hapje

Deze formule wordt voorzien met het volgend slaatjes- en rauwkostbuffet:

Tomaat mozzarella met verse basilicum
Niçoise slaatje (stukjes tonijn, boontjes, olijven, ui,..)
Wortel en komkommersalade
Aardappel-, rijst- en pastasalade
Sauzen (mayonaise, cocktail, vinaigrette)
Brood en boter

Gebraad- en charcuterieschotels

- Mosterdgebraad
- Carpaccio van rundvlees
- Rosbief
- Huisgemaakt vleesbrood
- Reepjes gerookte eendenborst
- Ganda ham met seizoensfruit
- Gerookte cobourgham met seizoensfruit
- Parmaham met meloenbolletjes
- Gegrilde hamrolletjes met asperges
- Gekookte ham op klem (min 30 pers)
- San Daniele op klem (min 30pers)
- Avocado met hespsla
- Kruidige kippenboutjes
- Kipfilet met Provençaalse saus
- Kalkoengebraad met amandeltjes
- Oosterse kippensnippers
- Fazantpastei met uienconfituur (herfst-winter)
- Carpaccio van bresaola, parmezaanschilfers en rucola

Visschotels

- Zalm Bellevue (geheel) (min 20 p)
- Zalmmootje met dillesaus
- Gemarineerde verse zalm
- Gerookte zalmmousse
- Gerookte zalm met snipperui
- Gepocheerde zalm
- Scampi's met een pikant vinaigretje
- Cannelloni van gegrilde aubergines gevuld met scampi's
- Victoriabaars met dillemayonaise
- Gerookte forel
- Rivierkreeftencocktail
- Carpaccio van gemarineerde zalm met honing en limoen
- Makreelfilet met mierikswortel
- Perzik met tonijn
- Pompelmoes met langoustines
- Opgevulde tomaat met krab
- Opgevulde tomaat met garnaal
- Opgevulde tomaat met tonijn
- Pangasiusfilet met scampimousse

Kleinere hapjes

- Ei mimosa
- Witloofschuitje met kruidenkaas
- Komkommertje opgevuld met tarama

Onze desserts en zoetigheden

Groepen

- Mini dessertjes 3 stuks pp 3,90€
- Mini glaasjes 2 pp 3,60€
- Mini gebak 2 pp 2,80€
- Mini gebak luxe 2 pp 3,00€
- Taart assortiment (fruit, brésilienne, ...)
- Fruitmand (min 5 pers) prijs per persoon 2,20€
- Cake assort. (citroen, suiker, appel, peer, amandel) 3,00€

Specialekes

Topper in de laatste trends “de Chocoladefontein” (min 25pers)

Op zoek naar iets unieks, met veel fun en attractie om uw feestjes te veranderen in een echt spektakel evenement, dan kies je voor de chocoladefontein.

Zowel in- als outdoor is de chocoladefontein een elegant aantrekkingspunt.



- Gedroogd fruit 7,70€
- Vers en gedroogd fruit 9,50€

Dranken

Niet geschonden verpakkingen worden teruggenomen met een maximum van 40% van de initiële bestelling behalve het vers fruitsap.

• Assortiment van frisdranken (cola's, limonades) 25cl	1,20€
• Assortiment van bieren (palm, witte, jupiler) 25cl	1,30€
• Assortiment van blikjes frisdrank	1,80€
• Fruitsap 1l	4,00€
• Vers fruitsap 1l	5,50€
• Vers fruitsap 2l	10,00€
• Rode huiswijn 75cl	9,50€
• Witte huiswijn 75cl	9,50€
• Fles Cava	11,50€
• Champagne Philippe Moutardier	25,00€

Leveringsvoorwaarden en transportkosten

Alle bestellingen m.b.t. deze folder dienen ten laatste 48 uur vóór de effectieve levering door ons bevestigd te worden. (Uitgezonderd daar waar bediening is inbegrepen = 7 dagen)

Ideaal bestelt u minstens 3 werkdagen op voorhand.

Wij nemen enkel schriftelijke (fax of mail) bestellingen aan. Geregistreerde gebruikers kunnen online hun bestellingen doorvoeren op onze internetsite www.partyline.be.

Indien u bij ons nog geen klant bent, zal de eerste levering contant betaald moeten worden.

Leveringen op Zellik, Anderlecht, Zaventem, en Brussel zijn gratis op werkdagen tussen 10u en 13u wanneer deze kunnen geschieden tijdens onze vaste rondes. Alle andere leveringen die buiten dit uurschema vallen en geen totaalbedrag van 250€ bevatten, worden aangerekend volgens het volgend tariefschema:

Leveringen op Zellik en aanpalende gemeenten	5,50€/rit
Leveringen op Brussel, Anderlecht, Zaventem	18,50€/rit
Indien weekend	25€/rit

Betaling- en facturatie voorwaarden

Betalingsvoorwaarden

Alle leveringen dienen contant betaald te worden bij levering tenzij anders overeengekomen.

Voor recepties, events en feesten, vragen wij een voorschot van 30% te voldoen bij reservatie. Enkel bij ontvangst van uw voorschot, zal uw bestelling opgenomen worden in onze planning. De dag van het feest is er nog een schijf van 30% te voldoen. Het saldo is te betalen binnen de week na afloop van uw feest.

Facturatie

Facturatie geschied per levering tenzij anders overeengekomen. Uiterlijk om de twee weken worden alle uitgeleverde bestellingen uitgefactureerd.

Facturen van minder dan 25€ worden verhoogd met 2,5€ administratiekosten.