



TRAITEUR – EVENT CATERING

Buffetten

Menu's

Aan Tafel – Partyline – Tom De Wel
Brusselsesteenweg 810 – 1731 Zellik
Tel 02/466.42.49 - Fax 02/468.05.51
Email : info@partyline.be

www.partyline.be
BIC BBRUBEBB

BE0806.204.414
IBAN BE82363031173517
ING 363-0311735-17

Al onze buffetten en menu's zijn exclusief materialen, bediening en transporten.

KOUD BUFFET aan € 22 pp

Stel zelf je buffet samen:

Tot 30 pers:

- 2 Visschotels
- 3 Vleeschotels
- 1 kleinere hapjes

Vanaf 30 pers :

- + 1 visschotel
- + 2 vleeschotels
- + 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 Provençaalse saus
- Kalkoengebraad met amandeltjes
- Oosterse kippenknippers

Visschotels

- Zalmootje met dillesaus
- Gerookte zalmousse
- 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
- Witloofsalade met curry

Al onze buffetten en menu's zijn exclusief materialen, bediening en transporten.

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

Kleinere hapjes

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

Visschotels

- Zalm Belle-Vue (geheel) (min 20 p)
- Zalmmootje met dillesaus
- Gemarineerde verse zalm
- Gerookte zalmmousse
- Gerookte zalm met snipperui
- Gepocheerde zalm
- Scampi's met een pikant vinaigretje
- Canneloni 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
- Opgepulde tomaat met krab
- Opgepulde tomaat met garnaal
- Opgepulde tomaat met tonijn
- Pangasiusfilet met scampimousse

Koude buffetten

Standaard : 19,5€/pers

Tomaat met grijze garnalen
Pompelmoes met scampi's en cocktailsaus
Gerookte zalm
Rosbif en varkensgebraad
Kippeboutje
Hespenroulade met asperges

Manager : 24,50€/pers

Zalm Belle-Vue
Tartaar van elbot op witloofbedje
Avocado met crab
Assortiment van fijne charcuteriewaren
Rosbif en varkensgebraad
Kippeboutje
Hespenroulade met asperges

VIP : 45€/pers

Kreeft Belle-Vue
Oesters
Tartaar van tonijn en verse kruiden
Scampi's met krokante groentjes
Ganzelever met portogelei
San Daniele op klem
Assortiment van fijne charcuteriewaren

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

Koud Italiaans buffet (19,5€/pp)

Koude pasta salade pomodoro (kerstomaat, parmesaan, olijven, verse basilicum)
Niçoise slaatje
Pasta Napoli (met geroosterde pijnboompitten)
Antipasti : gegrilde groenten (aubergines, gourgetten, funghi, peperoni)
Ruccola slaatje met parmezaanschilfers en balsamico azijn op basis van vijgen
Kapperappeltjes
San Daniele ham op klem
Assortiment van fijne charcuterie waren (pancetta, mortadelle, speek, chorizzo)
Grissini en "focacina crocante" met verse tapenades

Menu' s

Het volgende menu wordt geserveerd op kleine porseleinen bordjes (vierkant) en figuurtjes

Koude gerechten:

*Carpaccio van rode tonijn met een limoen vinaigrette
Carpaccio van rund met parmezaanschilfers, rucola sla en balsamico azijn*

Soepje:

Consommé van verse paprika's met zijn romige basilicum kaas

Warme gerechten:

*Le dos de cabillaud moutardé et persilé(kabeljauwmootjes), mie de brioche et sauce blanche de Namur
Couronne d'agneau (lamskroontje) en croute d'herbes, légumes bouquetière*

Dessert :

*Assortiment van mini glaasjes met avocado et speculaas, duo van chocolade mousse, meringue met
bosvruchten en de typische « café liègeois »
Koffie en verse munt thee*

Koud buffet 24,50€/persoon

Zalm Belle Vue op zijn mooist versierd
Belgisch grijze gepelde netjes in de tomaat
Kwartet van Noorse gerookte delicatessen
Duo van everzwijn en fazantpastei met bosbessen en rode ajuinconfijt
Gerookte ham van eigen bodem
Gevulde kalkoenrollade met fruitgarnituur
Gevulde eitjes

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

Rauwkost :

Tomaat, wortel, komkommer, koolsalade

Broodjes en boter

Mediterrano buffet 23,70€/pers

Twee koude pastabereidingen pomodoro & napoli

Twee warme pasta's : volgens onze weksuggesties

Assortiment van fijne charcuterie

parma hesp op klem, Sopresia, speek, Pancetta

Sottotto olio (paprika's, artisjok, tomaten, aubergines)

Salades met tomaten, mozzarella en basilicum

Variëteit van groenten met olijfoliën,

Aangepaste Italiaanse broodjes