



TRAITEUR – EVENT CATERING

Cocktails en Recepties

Groentekorvfjes met dispaus



- “Frietzak” (5p/p) 7,50€/stuk
- Tot 50 personen 1,50€/pers
- Vanaf 50 personen 1,20€/pers

Kaas en salamiblokjes

- Tot 50 personen of meer presentatie in schalen 1,25€/pers
- Vanaf 50 personen en meer 1,00€/pers

Champagne crackers

- Huisgemaakte champagnecrackers 1,00€/pers

Hapjes assortiment

- Klassieke koude hapjes 1,30€ per stuk
 - Toastjes van kruimbrood en kuipjes met saladevullingen
 - Tünbröd rol met gerookte zalm en dille
 - Mini boterhamspiesjes met fijne charcuteriewaren en kazen
 - Tomaat mozzarella spiesjes
 - Niçoise toastjes
 - Meloenbolletjes met Italiaanse ham
- Stijlvolle koude hapjes 1,60€ per stuk

Gepresenteerd op degustatielepels, in kleine glaasjes of op porseleinen miniatuurtjes

- Tartaar van zalm met sjalot en limoen.
- Carpaccio van tonijn met sojasaus en sesamzaad .
- Carpaccio van ossenhaas.
- Peerkubusjes met roquefortmousse en Parmachips.
- Gerookte eendenborst met ruccola en frambozenvinaigrette.
- Ganzenlevermousse met gekonfijte mango.
- Grijs garnalen met tomaat en balsamico azijn.
- Pancakes met fijne kruiden en gerookte zalm.
- Profiterole gevuld met fijnekruidenkaas.
- Scampi met krokante groentjes.

- Klassieke warme hapjes 1,30€ per stuk
 - Croque monsieur
 - Croque zalm
 - Opgerolde pruim en spek
 - Quiche
 - Mini bouchés met kaas,

- Stijlvolle warme hapjes 1,60€ per stuk

Gepresenteerd op degustatielepels, in kleine glaasjes of op porseleinen miniatuurtjes

- Scampi met parma snippers.
- Cappuccino van grijze garnalen.
- Krokant snoepje van geitenkaas en vijgen.
- Mini brochette kip tandoori.
- Tourtière de Gascogne.
- Scampi in curry met kokos.
- Zalmreepjes met Boursin kaas.
- Soesje met blauwe kaas en Gandaham.
- Paprikasoepje met mascarpone en basilicum.
- Krokantje gevuld met kruidig vlees.

Minimum afname van 10 stuks per soort!

Tapas assortiment

Onze tapas worden gepresenteerd in de typische terracotta schalen en kommen.

- Koude Tapas
 - Groene en zwarte olijven met prikkertjes
 - Kapperappeltjes
 - Sardientjes
 - Gerookt tonijnblokje met tomaat en peper
 - Gegrilde artisjokken met vinaigrette
 - Calamares op azijn
 - Sardines
 - Ansjovis
 - Gegrilde pepers, aubergine en courgette
 - Gedroogde Serranoham met een tapenade van zongedroogde tomaten
 - Tortilla's met avocado crème
 - Pulga (tapasbroodje) met een trio van tapenades
 - Bruscetta's met verse Italiaanse tomaten
 - Lomo, chorizo
 - Bereide aardappelsla

- Warme tapas
 - Bamboe spiesjes met gemarineerde gamba
 - Scampi fritti
 - Calamares fritti
 - Kippenvleugeltjes met paellakruiden
 - Garnaalkroketjes
 - Kaaskroketjes
 - Kipnuggets
 - Champignonhoedje met chorizo
 - Broccolibeignets
 - Tortilla
 - Empanadilla's met bereide tonijn
 - Povolone met tomaat
 - Gehaktballetjes met parmezaanse kaas en balsamico azijn

Budget per persoon naargelang de duur van uw receptie.(prijs enkel levering)

Aantal pers.	1 uur	1,5 uur	2 uren
20 tot 50	8,00	9,20	10,40
Boven 50	7,50	8,70	9,90
Boven 100	7,00	8,20	9,40