

TRAITEUR



Peter Van Aelst
Sint Lenaartseweg 24 A
0494 87 67 06

e-mail: traiteurquebak-petervanaelst@telenet.be
website: www.traiteurquebak.be

PRIJSLIJST 2019

Praktische informatie

Alvast bedankt voor de interesse in onze traiteurservice.

Hier zijn enkele algemene voorwaarden:

-Er wordt geleverd vanaf 12 volwassenen, vanaf 20 volwassenen wordt er gratis terug opgehaald. Onder de 20 volwassenen kan je dit zelf terug brengen of een supplement betalen van 40 € voor het ophalen.

(op 24/12, 25/12, 31/12 en 01/01 wordt er niet geleverd onder de 30 volwassenen)

-bij het leveren of ophalen op een verdiep zonder lift wanneer er geen hulp wordt geboden wordt een supplement van 50 € gevraagd.

-borden en bestek (ingerold in servetten) worden gratis meegeleverd vanaf 12 volwassenen.

-De afwas wordt door ons verzorgd.

-De levering gebeurt in een straal van 12 km, daarna wordt er een supplement gevraagd van 1 €/km.

-kinderen onder 12 jaar zijn aan halve prijs, onder 3 jaar zijn gratis.

-feesten vanaf:

- 40 volwassenen krijgen 3% korting
- 70 volwassenen krijgen 5% korting
- 100 volwassenen krijgen 7% korting

-Huur van glazen of extra borden en bestek komt op 0.40€/stuk.

-bij het nemen van 2 verschillende soepen wordt er een supplement van 0.60 € p/p gevraagd.

-bij het nemen van 3 of meer verschillende hoofdschotels wordt er een supplement van 3 € p/p gevraagd.

-van maandag tot donderdag boven de 60 volwassenen wordt 3 € voor dienst geschrapt, alleen niet de dag voor, op en na een feestdag.

-Vraag ons over eventuele allergenen zodat we een oplossing kunnen aanbieden.

Bij eventuele vragen, aarzel niet om ons te contacteren.

BARBEQUE (4 stukken vlees per persoon, 8 verschillende soorten)

AFBAKKEN +3 € p/p

Menu 1: kippenfilet en hamburger 18.80 € p/p

sparerib en saté

steak gemarineerd en lamsteak

BBQ-spek en BBQ-worst

Menu 2: merguezeworst en spekburger 19.40 € p/p

zalmfilet en kalfsmedaillon

kippensaté en kangoeroefilet

eendenborstfilet en partysaté

Menu 3: chipitoburger en BBQ-spek 20 € p/p

vissaté en lamskoteletje

struisvogelsteak en varkenshaasje

rundsaté en drumstick

Menu 4: zalmfilet 20 € p/p

Forel of kabeljauwhaasje

scampisaté

Menu 5 vegetarisch: gevulde tomaat 16.80 € p/p

champignonsaté

gevulde courgette

Kindermenu 1: BBQ-worst 8.40 € p/k

Partysaté

AFBAKKEN +1,5 € p/k

Kindermenu 2: BBQ-worst 8.90 € p/k

hamburger

Kindermenu 3: BBQ-spek 8.90 € p/k

sparerib

Gepofte aardappel met lookboter 1.60 € p/p

Gebakken aardappelen met Peper en champignonsaus 2.60 € p/p

Kruidenboter 0.40 € p/p

Deze menu's worden gevolgd met volgende salades, sausen en stokbrood:

-aardappelsla

-broccolisla

-halve eitjes

-rijstschotel

-Italiaanse sla

-looksous

-spirellischotel

-gekookte boontjes

-tartaarsaus

-tomatensla

-gevulde tomaatjes

-BBQ-saus

-Waldorfsla

-geraspte wortelen

-cocktailsaus

-salade van de chef

-groenteschotel

*(huurprijs barbeque met gas 25 € bij het zelf afbakken)**(van 1 november tot 1 maart wordt er niet door ons afgebakken)*

VLAAMS BUFFET 14.80 € p/p met dienst +3 € p/p

- krabsticksla
- kipkerrie
- vleessla
- zalmsla
- kaasschotel met verschillende kaassoorten
- vleeschotel met strasbourg, salami en Gandaham
- warme schotels: *keuze van drie schotels*
 - ribbetjes in ajuinsaus
 - vidé
 - kippenfilet in zachte kerriesaus
 - frikadellen met krieken
 - vleesbrood met vers warm fruit
 - Gentse Waterzooi
 - stoofvlees
 - goulash
 - varkensblanket
 - vogelnestjes
 - konijnenragout
 - varkenswangetjes in kriebier
 - schartongrolletjes in preivelouté
- assortiment van broodjes met botertjes

BREUGHEL TAFEL 17.70 € p/p met dienst +3 € p/p

- drumsticks met appelmoes
- witte en zwarte pensen
- frikadellen met krieken
- ribbetjes in ajuinsaus
- paté en Ardeense ham
- kop met mosterd
- gekookte ham
- aantal kaassoorten
- assortiment van broodjes met botertjes
- rijstpap met bruine suiker
- chocomousse

KAASBUFFET 13.60 € p/p met dienst +3 € p/p

- ruime keuze van verschillende kazen afhankelijk van het aantal personen
- er worden een aantal charcuterieschotels voorzien
- assortiment broodjes, stokbrood en ciabatta met botertjes

WARM BUFFET 19.80 € p/p

met dienst +3 € p/p

- lamskoteletjes met graanmosterdsaus
- broccoliaardappelgratin
- boeuff stroganoff
- zalm met mascarponé en tagliatelle
- kalfsfrikassee
- gebakken rijst
- groentemix
- visvidé
- puree
- pita met ciabattabroodje en look en cocktailsaus

ITALIAANS BUFFET 21 € p/p (met soep en dessert) met dienst +3 € p/p

- minestrone soep (met gemalen kaas) 2.50 € p/p

- pastasalade met tonijn
- vleeschotel met Parmaham
- tomaat met mozzarella
- spaghetti bolognaise (met gemalen en parmezaanse kaas)
- spirelli carbonara 15 € p/p
- frikadellen in tomatensaus
- macaroni met hesp en kaassaus
- 3 verschillende pizza's
- lasagne
- ciabattabrood

- tiramisu 3.50 € p/p

SPAANS BUFFET 20 € p/p

met dienst + 3 € p/p

- druivensalade met kaas en scampi's
- kalfsstoofpotje met amandel-sherrysaus
- varkensstoofpotje pilav
- Spaanse lamstoofschotel
- Spaans gehaktbrood
- zarzuela
- paëlla
- vispasta
- tortilla
- Spaanse aardappelpuree

GOURMET 18.60 € p/p

- 6 stukjes vlees per persoon
 - aardappelsla
 - rijstschotel
 - spirellischotel
 - broccolisla
 - Italiaanse sla
 - Waldorfsla
 - tomatensla
 - gekookte boontjes
 - geraspte wortelen
 - salade van de chef
 - halve eitjes
 - groenteschotel
 - uiringen en champignonschijfjes
 - cocktail, tartaar, look en kerriesaus
 - stokbrood
- (gourmetstelletjes worden bijgeleverd)*

Het Quebak-buffet 20.60 € p/p

met dienst +3 € p/p

- carpaccio van rund
- salade met gerookte kip
- gemarineerde verse zalm
-
- fritatta met gerookte forel en venkel
- gevuld varkenslapje
- chili con carne met rijst
- schelvisfilet met mosterdsaus met broccoli
- wok van scampi met mie
- aardappelrosti
- spinaziepuree
- Turks brood

KOUD BUFFET 18 € p/p

met dienst +3 € p/p

- aardappelsla
- rijstschotel
- spirellischotel
- broccolisla
- Waldorfsla
- Italiaanse sla
- tomatensla
- salade van de chef
- gekookte boontjes
- geraspte wortelen
- aspergerolletjes
- gebraad en rosbief
- kippenfilet
- gevulde eitjes
- gevulde perzik met tonijnsla
- tomaat garnaal
- cocktail, tartaar, looksaus en mayonaise
- stokbrood

PER BIJGEVOEGDE SCHOTEL 3.50 € p/p

- gekookte zalmfilet
- gerookte zalm
- gerookte forel
- gerookte paling
- gerookte heilbot
- gerookte makreel
- gevulde perzik met zalmmousse
- gevulde witloof met hammousse
- gerookte eendenborst
- gekookte zalm (*minimum 25 pers*)
- gerookte visschotel (*forel, zalm, heilbot en paling*) 7.60 € p/p

KOUD EN WARM BUFFET**19.80 €****met dienst + 3 € p/p**

- aardappelsla
- rijstschotel
- spirellischotel
- broccolisla
- Waldorfsla
- Italiaanse sla
- tomatensla
- salade van de chef
- gekookte boontjes
- geraspte wortelen
- aspergerolletjes
- gebraad en rosbief
- kippenfilet
- gevulde eitjes
- gevulde perzik met tonijnsla
- tomaat garnaal
- cocktail, tartaar, looksaus en mayonaise
- stokbrood

KEUZE VAN 2 WARME GERECHTEN

- vis curry
- kalbsfrikassee
- ribbetjes in ajuinsaus
- Hongaarse goulash
- vidé
- boeuff stroganoff
- lamsstoofschotel
- vispannetje kreeftensaus
- varkensstoofpotje met appels
- Gentse waterzooi
- waterzooi van vis
- kabeljauwovenshotel met spek
- hertenragout (seizoen)

ÉÉN AARDAPPELGERECHT NAAR KEUZE 1.60 €**TWEE AARDAPPELGERECHTEN NAAR KEUZE 2.40 €****DRIE AARDAPPELGERECHTEN NAAR KEUZE 3.20 €****(puree, gebakken aardappelen, gratin, stoemp)**

INTERNATIONAAL BUFFET

SOEP 2.50 € p/p

-minestrone soep of uiensoep *(beiden worden geserveerd met gemalen kaas)*

KOUD EN WARM BUFFET

23.80 € p/p

met dienst +3 € p/p

- aardappelsla
- spirellischotel
- broccolisla
- Waldorfsla
- Italiaanse sla
- tomatensla
- salade van de chef
- gekookte boontjes
- komkommersla
- vleeschotel met rosbief, gebrad en Parmaham
- kaasschotel
- tomaat garnaal
- witloof met hammousse
- abrikoosjes met zalmousse
- cocktail, tartaar en looksaus
- assortiment broodjes

- Hongaarse goulash
- spaghetti bolognese
- witloof met ham en kaassaus en puree
- zalm met Hollandaise saus
- coq au vin
- paëlla
- pita

DESSERTS 5 € p/p

- rijstpap met bruine suiker
- tiramisu
- bruine chocolademousse

KOUDE VOORGERECHTEN**per persoon**

-groenteschoteltje met aspergerolletje	4.70 €
-groenteschoteltje met tomaat garnaal	6.70 €
-zalmousse met dillensausje	6.70 €
-Hawaïaanse kipcocktail	5.70 €
-zalmcocktail	6.20 €
-cocktail met grijze garnalen	6.70 €
-witloof met hammousse	4.70 €
-Noorse gerookte visschotel (zalm, paling, forel, heilbot)	9.20 €
-assortiment wildpaté (seizoengebonden)	6.00 €
-Parmaham met meloen	6.20 €
-kalfsrollade met ham op kiwisaus	7.50 €

SOEPEN*(geserveerd met brood)***per persoon**

-tomatenroomsoep met balletjes	3.50 €
-aspergeroomsoep	3.50 €
-broccoliroomsoep	3.50 €
-paprikaroomsoep	3.50 €
-kipperoomsoep	3.50 €
-champignonroomsoep	3.50 €
-witloofroomsoep	3.50 €
-tomatengroentesoep met balletjes	3.50 €
-tomatensoep met balletjes	3.50 €
-Chinese kippensoep	3.50 €
-minestrone soep met kaas	3.50 €
-kervelsoep met balletjes	3.50 €
-erwtensoepe	3.50 €
-groentesoep met balletjes	3.50 €
-kippensoep	3.50 €
-tomatenkippensoep	3.50 €
-wortelsoep	3.50 €
-preisoep	3.50 €
-bloemkoolsoep	3.50 €
-pompoe roomsoep	3.50 €
-waterkersroomsoep	3.50 €
-courgettesoep	3.50 €
-aspergeroomsoep met gerookte zalm	4.60 €
-witloofroomsoep met grijze garnalen	4.60 €
-heldere consommé met fijne groentjes	4.60 €
-agnes sorelsoep	4.30 €
-kreeftensoep	8.60 €

(de meeste soepen, sauzen worden afgewerkt met lactosevrije room)

WARME VOORGERECHTEN

-verse kaaskroketten	5.20 €
-verse garnaalkroketten	6.20 €
-vidé met kip	5 €
-asperges op z'n Vlaams	5 €
-Quiche Lorainne	5.50 €
-rundsrol met groen en witte bonen	6 €
-gebakken zalmfilet met croutons, spekblokjes in witte wijnsaus	7.40 €
-visvidé	5.70 €
-scampi's 'Quebak'	8.40 €
-gegratineerde zalm met mascarpone	6.70 €
-St-Jacobsschelpen	9.20 €
-visschelpen	6.70 €

HOOFDSCHOTELS

met dienst + 3 € p/p

-witloof met hesp en kaassaus en puree	9.40 €
-vleesbrood met jus met spruitjes en gekookte aardappelen	10 €
-vleesribben in ajuinsaus met wortelpuree en erwtjes	10 €
-worst met rode kool en gekookte aardappelen	10 €
-gehaktballetjes in tomatensaus met selder en puree	10.30 €
-vogelnestjes met puree	10.30 €
-vidé met zomerslaatje en frieten	10.30 €
-stoofvlees met boontjes en gebakken aardappelen	10.30 €
-loze vinken met jus en spinaziepuree	10.30 €
-halve kip met compote, kerriesaus en slaatje en frieten	10.30 €
-boerensaté met paprikasaus en slapuree met spekblokjes	10.30 €
-kalbsfrikassee met wortel en erwtjes met gebakken aardappelen	11.40 €
-ossentong en gebrad met champignonroomsaus	12.60 €
-rosbief en gebrad met champignonroomsaus	12.60 €
-orloffgebrad	12.60 €
-kalkoengebrad met roomsaus	12.60 €
-kalkoengebrad met druivensaus	12.60 €
-kalkoengebrad met appelsiensaus	12.60 €
-Ardeens gebrad met jagersaus	12.60 €
-kalkoenrollade en gebrad met champignonroomsaus	12.60 €
-kippenfilet met kerriesaus en champignonroomsaus	12.60 €
-Wienerschnitsel	12.60 €
-spareribs met zoet pikante saus en slaatje	13 €
-varkenswangetjes en kriekbier	13.50 €
-beenham met mosterdsaus en vers warm fruit Wortelen en erwten en bloemkool	13.80 €
-rundsrol met groen en witte bonen en gekookte aardappelen	14.50 €

-varkenshaasje met pepersaus en champignonroomsaus	14.50 €
-konijnenbil op Vlaamse wijze	14.50 €
-kalfsmedaillon met picklessaus	16.50 €
-rumsteak met zomerslaatje en friet	16.50 €
-eendenborstfilet met sinaasappelsaus	16.50 €
-kangoeroefilet met mangosaus	16.50 €
-entrecote met choronsaus	17.20 €
-lamsrugfilet met honingsaus	18.60 €
-kabeljauw in saffraansaus	14.80 €
-scharrolfilets in wit bier	13 €
-zalm in witte wijnsaus met fijne groentjes	14.60 €
-mosselen met friet en mosselsaus	dagprijs
-schelvisfilet in mosterdsaus	15.20 €
-victoriabaars met dillesaus	14 €
-normandische tongen	dagprijs

(groentekrans en kroketten of frieten of puree of gratin of gebakken aardappelen inbegrepen)

DESSERTS 1 dessert 3.50 € p/p 2 desserts 4.20 € p/p

- rijstpap met bruine suiker
- vanillebavarois met coulis
- bruine chocolademousse
- witte chocomousse
- verse fruitsla
- sinaasappelbavarois
- speculoosbavarois
- aardbeibavarois
- bosvruchtenbavarois
- roomrijst met abrikozenmousse
- kirsch
- tiramisu
- stratiatelli
- panna cotta
- crème catalane
- cuberdonbavarois
- diplomate
- dessertbuffet *(minimum 50 pers, 8 verschillende soorten van bovenstaande)* 9 € p/p

(het is mogelijk van bovenstaande desserts met lactosevrije melk en room te verkrijgen, gelieve tijdig te laten weten)

-ijscoupe met warme krieken	5.60 € p/p
-ijscoupe vers fruit	5.60 € p/p
-ijscoupe aardbeien(seizoengebonden)	5.60 € p/p
-ijslam	5.60 € p/p
-flensjes met vanille-ijs en chocoladesaus	6 € p/p
-appelstrudel met ijs en slagroom	6 € p/p
-assortiment dessertkazen(met stokbrood)	7 € p/p
-spie verse fruitvlaai	4.60 € p/p
-stuk taart met slagroom	5.20 € p/p
-waaier van desserts	9 € p/p