



VERTROUWD MET FEESTEN

Warm & koud buffet
recepties
barbeque
dagschotels aan huis

Geachte heer/mevrouw
Beste klant

Elk feest, al is het een huwelijksfeest, een familiefeest, een communiefeest of zomaar een feestje, is een blijde gebeurtenis die steeds een aangename herinnering moet nalaten, zowel bij u als bij uw genodigden.

Om uw feest optimaal en gezellig te laten verlopen, beschikken wij over een staf van ervaren personeel die door hun inzet meehelpen om uw feest in goede banen te leiden.

In deze map vindt u de nodige informatie over de mogelijkheden voor recepties en feestmaaltijden die wij u kunnen aanbieden. Het is duidelijk dat, indien u nog verdere vragen heeft, wij steeds bereid zijn om hierover met u te overleggen.

Afspraken

Gebeuren best telefonisch op het nummer 0472 893 467 of via e-mail:
traiteurpatrick@hotmail.com

Prijzen

Bij het lezen van deze folder, (aangepast op 01/01/2017) zijn alle andere folderprijzen ongeldig. Al onze prijzen zijn inclusief BTW alsook de bediening vanaf 20 personen bij het nemen van minimum 2 gerechten (bv soep+hoofdgerecht of voorgerecht+hoofdgerecht of hoofdgerecht+dessert), zoniet vragen wij een meerprijs van € 3 p.p.

Goede afspraken maken goede vrienden

Indien u wenst dat wij in de zaal van uw keuze voor de afwerking van de tafels zorgen (decoratie, zoals p.e. luxe-tafelpapier, servetten, bloemen en kaarsen) vragen wij een eenmalige meerprijs van € 2.75 per persoon.

Indien de zaal van uw keuze buiten een straal van 20 km ligt dan vragen wij een forfaitaire vergoeding van € 45 (verplaatsing van onszelf en van de medewerkers).

Het doorgeven van het aantal personen is gewenst op de maandag vóór de datum van het feest, alsook de volledige tafelschikking. Wijzigingen mogen doorgegeven worden tot de avond die de dag van het feest vooraf gaat. De dag van het feest worden er geen wijzigingen meer aanvaard. Indien u niet met 20 personen aanwezig bent vragen wij eveneens een forfaitaire vergoeding van € 50.

Wij wensen u veel plezier bij het doorlezen van deze informatiebundel.

Wij danken u alvast voor uw interesse.
Met vriendelijke groeten
Traiteur Patrick

RECEPTIE

Indien u een receptie wenst te geven bij u thuis of in een zaal naar uw keuze, kunnen wij instaan voor het bedienen van hapjes mits betaling van € 3 p.p. met een minimum van 20 personen.

U bepaalt zelf welke en hoeveel hapjes u wenst te geven. U heeft de keuze uit onderstaande:

Krokante hapjes belegd met mousses van vis en vlees	€ 0.95 / stuk
Warme hapjes (lepelhapjes, minipasteitjes, minipizza's, kippenboutjes, tarteletjes met scampi en mosseltjes, miniloempia)	€ 1.10 / stuk
Mini sandwiches (hesp, kaas en américain, gegarneerd)	€ 1.20 / stuk
Luxe mini sandwiches (gerookte zalm en heilbot, Gandaham, gegarneerd)	€ 1.40 / stuk
Sandwiches (hesp, kaas en américain, gegarneerd)	€ 1.40 / stuk
Luxe sandwiches (gerookte zalm en heilbot, Gandaham, gegarneerd)	€ 1.60 / stuk

Wenst u eveneens dat ook wij instaan voor het schenken van dranken die u zelf voorziet, dan vragen wij een meerprijs van € 24.50 per uur per kelner.

Indien u wenst dat wij zorgen voor de dranken dan kan u kiezen uit : (bediening inbegrepen)

Cava Brut	€ 17.50 / fles
Aperitief van het huis	€ 14.50 / fles
Fruitsap	€ 6.00 / fles

Indien wij ook voor de glazen moeten zorgen is de prijs per glas € 0.30.

Om uw gasten extra te verwennen verzorgen wij ook **AMUSES** (vanaf 20 stuks):

Tartaar van rode biet met gemarineerde haringfilet	€ 1.85 / stuk
Kruidenkward met reepjes gerookte zalm	€ 1.75 / stuk
Mousse van gerookte ham met snippers van spinazie en kwarteleitje	€ 1.75 / stuk
Mousse van avocado met gerookte eendenborst (vanaf 20 stuks)	€ 1.75 / stuk
Mozzarella met tartaar van zongedroogde tomaatjes	€ 1.85 / stuk
Bulgur met gekruide groentjes (vanaf 20 stuks)	€ 1.75 / stuk
Zalmtartaar met kruidenroom	€ 1.85 / stuk
Tartaar van wilde en gerookte zalm en appeltjes en licht currysausje	€ 1.80 / stuk
Frisse salade met rivierkreeftjes en Gandahamreepjes met meloenvinaigrette (vanaf 20 stuks)	€ 1.95 / stuk
Frisse salade met gerookte ham en fijne meloenblokjes	€ 1.75 / stuk
Frisse salade met grijze garnaaltjes en passend sausje	€ 1.95 / stuk

KOUD BUFFET 1

Koud buffet van vis:

Tomaat garnaal	Gerookte forel
Verse zalm	Rivierkreeftjes
Gerookte zalm en heilbot	

Geserveerd met rauwe groenten, aardappelen, broodjes en heerlijke sausjes.

Gevolgd door een koud buffet van vlees:

Rauwe ham met meloen	Kalkoenfiletgebraad
Gekookte ham met asperges	Rundsfiletgebraad
Varkensfiletgebraad	

Deze zijn eveneens gegarneerd met rauwe groenten, broodjes, sausjes en vers fruit.

Prijs per persoon - geleverd vanaf 4 personen	€ 20.50
Prijs per persoon - met bediening vanaf 20 personen	€ 23.50

KOUD BUFFET 2

Visbuffet:

Gerookte zalm en heilbot
Vers gebakken zalm
Wilde en gerookte zalm met appeltjes met een licht currysausje
Gerookte rivierpaling en gerookte forel
Tomaat met grijze garnalen
Perzik met tonijn
Hollandse maatjes (enkel tijdens seizoen)
Gemarineerde haringfilet (indien er geen Hollandse maatjes zijn)

Vleesbuffet:

Rundsfiletgebraad
Parmaham met meloen
Gekookte ham met asperges
Varkensfiletgebraad
Strasbourg

Zowel het vis- als het vleesbuffet zijn gegarneerd met diverse rauwe groenten, sausjes, broodjes en koude aardappelen.

Prijs per persoon - geleverd vanaf 8 personen	€ 24.50
Prijs per persoon - met bediening vanaf 20 personen	€ 27.50

BARBEQUE BUFFET:

Diverse vissoorten:

Visbrochette (120 gr.)	€ 8,95 / stuk
Scampi brochette (4 p.p.)	€ 5.45 / stuk
Kabeljauw in papillot (100 gr.) op Italiaanse wijze (mascarpone, kersttomaat, fijne groenten)	€ 5.25 / stuk
Zalm in papillot (100 gr.) met zongedroogde tomaat, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en basilicum	€ 5,25 / stuk

Diverse vleessoorten:

	60g	120g
Witte worst	€ 1.80	€ 3,45 / stuk
Gemarineerde varkenssaté	€ 1.80	€ 3.45 / stuk
Barbecueworst	€ 1.80	€ 3,45 / stuk
Varkenshaasje	€ 1.90	€ 3,85 / stuk
Sparerib	€ 2.00	€ 3.90 / stuk
Casslerrib	€ 1.80	€ 3.45 / stuk
Kipfilet gemarineerd	€ 1.80	€ 3.50 / stuk
Gemarineerde gevogeltesaté	€ 1.80	€ 3.50 / stuk
Witte worst met kaas en spek	€ 2.00	€ 3.75 / stuk
Lamskotelet (60 gr.)	€ 3.45	/ stuk
Varkensmedaillon (120 gr.)		€ 3.95 / stuk
Zwitserse schijf (120 gr.)		€ 3.50 / stuk
Rumsteak (120 gr.)		€ 5.75 / stuk

Voor de bediening en het bakken van het vlees en voor de borden en het bestek (afwas) vragen we € 3.75 per persoon.

GROENTENBUFFET

€ 2.25 per persoon:

Salade, tomaten, komkommer en geraspte wortelen
Aardappelsalade
Archiducsaus
Mayonaise en tartaarsaus
Broodjes en boter

MET UITGEBREID GROENTEBUFFET

€ 3.20 per persoon:

Salade , tomaten, komkommer, geraspte wortelen, geraspte rode bieten, witte kool met
currysous, pastasalade en aardappelsalade
Aardappel met kruidenboter
2 soorten koude sausjes: mayonaise en tartaar
2 soorten warme sausjes: Provençalse en Archiduc
Broodjes en boter

MET WARM GROENTENBUFFET (bv. winterbarbeque)

€ 2.95 per persoon:

Witloof
Gestooft peertjes
Spruitjes met spek
Parijse worteltjes met fijne boontjes

KOUDE VOORGERECHTEN (bediening inbegrepen vanaf 20 personen)

Rauwe ham met meloen	€ 10.25 p.p.
Gevarieerde gerookte visschotel in al zijn eenvoud	€ 12.50 p.p.
Lauwe salade van scampi met meloenvinaigrette	€ 12.00 p.p.
Gerookte mousse van zalm in een jasje van heilbot met passend sausje, feestelijk afgewerkt	€ 12.20 p.p.*
Carpaccio van rund met zijn garnituur	€ 12.20 p.p.
Salade van gerookte eendenborst, afgewerkt met een vinaigrette en appeltjes	€ 12.50 p.p.*
Carpaccio van hert met zijn garnituur	€ 12.50 p.p.*
Frisse cocktail van grijze garnaal met zijn garnituur	€ 13.20 p.p.
Meloen met garnaal en zalm	€ 13.50 p.p.
Kroon van wilde en gerookte zalm met een kerriesausje	€ 15.00 p.p.

Al deze gerechten zijn ook af te halen vanaf 8 personen. Enkel de gerechten aangeduid met * zijn te verkrijgen vanaf 25 personen.

SOEPEN (bediening inbegrepen vanaf 20 personen)

Tomatensoep met balletjes	€ 3.75 p.p.
Kervelroomsoep met balletjes	€ 3.75 p.p.
Brussels soepje	€ 3.75 p.p.
Wortelsoep	€ 3.95 p.p.
Soepje van paprika en tomaat	€ 3.95 p.p.
Tuinkruidentsoepje	€ 3.95 p.p.
Witloofsoep	€ 3.95 p.p.
Tuinkerssoep	€ 3.95 p.p.
Courgettesoep	€ 3.75 p.p.
Romig soepje van paprika en tomaat	€ 3.95 p.p.
Roomsoep du Barry met gebakken currycroutons	€ 3.95 p.p.
Champignonroomsoep	€ 3.95 p.p.
Broccoliroomsoep	€ 3.95 p.p.
Romig soepje van schorseneren	€ 3.95 p.p.
Soupe Pompadour	€ 3.95 p.p.
Agnes Sorelsoep	€ 4.20 p.p.
Waterkerssoep met peer	€ 4.50 p.p.
Romig preisoepje met kruidenkaas	€ 4.75 p.p.
Romig soepje van venkel	€ 4.75 p.p.
Soepje van pompoen en tomaat met hartje van kruidenroom	€ 4.95 p.p.
Romig soepje van Maredsous	€ 4.75 p.p.
Oesterzwamsoep	€ 5.20 p.p.
Wortelsoep met reepjes gerookte heilbot	€ 5.75 p.p.
Romig soepje van broccoli met reepjes gerookte zalm	€ 5.75 p.p.
Aspergesoep met reepjes gerookte zalm	€ 5.75 p.p.
Florentijns soepje met Gruyèrekaas en grijze garnalen	€ 5.75 p.p.

WARME VOORGERECHTEN (bediening inbegrepen vanaf 20 personen)

Koninginnehapje van kip	€ 8.95 p.p.
Kaaskroketten met zijn garnituur	€ 8.95 p.p.
Gebakken scampi op de wijze van de Chef	€ 10.50 p.p.
Grijze garnalen in een krokant korstje gefrituurd, in het bijzijn van een frisse salade	€ 10.75 p.p.
Bladerdeeggebakje gevuld met oesterzwammen, afgewerkt met appeltjes, grijze garnaal en passend sausje	€ 10.75 p.p.*
Schelpje van Sint-Jacobsvruchten	€ 12.50 p.p.*
Slibtongetjes op de wijze van de Chef	€ 10.75 p.p.
Gevarieerde visschotel in blanke botersaus en basilicum	€ 14.50 p.p.
Visbordje van de Chef	€ 14.50 p.p.*
Nootjes van zeewolf op bedje van prei met passend sausje	€ 15.00 p.p.*
Lotte op een bedje van prei, afgewerkt met een witte wijnsaus	€ 16.50 p.p.*
Tongrolletjes op de wijze van de Chef (met scampi)	€ 16.50 p.p.
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 16.50 p.p.
Gebakken tongfilets met Champagnesaus, feestelijk afgewerkt	€ 16.50 p.p.

Al deze gerechten zijn ook af te halen vanaf 8 personen. Enkel de gerechten aangeduid met * zijn te verkrijgen vanaf 20 personen.

HOOFDGERECHTEN (bediening inbegrepen vanaf 20 personen)

Bij al onze vleessoorten die wij u aanbieden als hoofdgerecht, laten wij u zelf bepalen welke saus en welke aardappelbereidingen die u wenst.

De bijpassende garnituur bepalen wijzelf met dagverse seizoensgroenten.

Wij stellen u graag onze mogelijkheden voor:

Sausen:

Dragonsaus	Roquefortsaus
Archiducusaus	Mangosaus
Jagersaus	Pepersaus
Bieslookroomsaus	Stroganoffsaus
Mosterdroomsaus	Normandische saus
Oesterzwamsaus met appeltjes	Witte druivensaus
Sinaasappelsaus	Mosterdsaus
Kruidensaus	Graantjesmosterdsaus

VLEESGERECHTEN:

Varkensfiletgebraad	€ 11.00 p.p.
Mechelse Koekoekfilet	€ 13.25 p.p.
Kalkoenhaasje	€ 12.50 p.p.
Kipfilet op wijze van de Chef	€ 12.25 p.p.
Ardeens gebraad	€ 11.50 p.p.
Varkenshaasje	€ 13.50 p.p.
Gemarineerd varkenshaasje	€ 14.75 p.p.
Speenvarkenfilet	€ 17.20 p.p.
Parelhoenfilet	€ 17.50 p.p.*
Eendenborstfilet	€ 18.50 p.p.*
Lamsfilet	€ 21.50 p.p.*
Kalfsfiletgebraad	€ 19.50 p.p.*
Struisvogelfilet	€ 21.00 p.p.*
Hertenkalffilet	€ 22.50 p.p.*

AARDAPPELBEREIDINGEN:

Kroketten
Gefrituurde aardappelnootjes
Gratin
Frieten
Puree met prei en spek
Krielaardappelen op spie

Al deze gerechten zijn ook af te halen vanaf 8 personen. Enkel de gerechten aangeduid met * zijn te verkrijgen vanaf 20 personen.

DESSERTS (bediening inbegrepen vanaf 20 personen)

Gelegenheidsgebak	€ 4.20 p.p.
Gelegenheidsijstaart	€ 4.20 p.p.
Vanilleroomijs op een coulis van frambozen	€ 4.25 p.p.
Makaronijstaart van de Chef	€ 4.25 p.p.
Soepje van vers fruit	€ 5.25 p.p.
Duo van chocomousse	€ 4.75 p.p.
Duo van bavarois	€ 5.25 p.p.
Gebakken ananasschijfje met Rhumsausje en vanille-ijs	€ 4.75 p.p.
Crème Brulée	€ 4.50 p.p.
Warme appeltaart met ijs en bijpassend sausje	€ 5.75 p.p.
Torentje van Brugse kant met speculaasjijfje	€ 5.50 p.p.
Roomijs met verse vruchten	€ 5.25 p.p.
Gevarieerd dessertbord	€ 7.50 p.p.
Gevarieerd dessert buffet	€ 10.25 p.p.

SORBETS

Citroensorbet	€ 3.25 p.p.
Aardbeiensorbet	€ 3.50 p.p.
Limoensorbet	€ 3.25 p.p.
Frambozenorbet	€ 3.75 p.p.



De Wever Patrick

Bernt 16

9940 Sleidinge

0472 893 467

traiteurpatrick@hotmail.com

BTW BE 0742 240 634