



KWALITEIT IS ONZE LEUZE

## Suggesties

### TRAITEURFOLDER TOPSLAGER DIRK TACK



Topslager Dirk Tack is uw ideale feest -en traiteurpartner. 25 jaar ervaring en een bekwame ploeg van werknemers zorgen er voor dat al uw feestjes een succes worden. Mijnheer Tack of Mevrouw Tack adviseren u met veel plezier opdat uw party zal slagen zonder uw budget te overschrijden.

Voor een afspraak te maken kan u steeds terecht op 03/ 449 93 57

Deze informatie is bestemd voor onze klanten die willen gebruik maken van onze traiteurservice. Dit wil zeggen dat u de geplaatste bestelling zelf komt afhalen of door ons laat leveren aan huis. Al deze gerechten zijn speciaal geselecteerd omdat u ze zelf zou kunnen opwarmen en of opdienen. Al deze prijzen in de brochure zijn afhaalprijzen inclusief btw.

MA – DI – WO – VR	8U – 13U en van 14U – 18U
ZA	8U – 13U en van 14U – 17U
ZON – EN FEESTDAGEN	8U – 13U
DONDERDAG	RUSTDAG



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## ONTBIJTSERVICE



- 
- ontbijtmand 1: 35€ / 2 personen
  - assortiment broodjes en croissants
  - assortiment koffiekoeken.
  - gekookt eitje,fruitsap,beleg ( kaas en hesp)
  - confituur en boter
  - een stukje franse kaas
  - een chocoladereep
  - assortiment vers fruit
  - ontbijtmand 2: 45€ / 2 personen
  - assortiment broodjes,croissants en sandwiches
  - assortiment koffiekoeken
  - gekookte eitjes,ham,kaas en pate
  - fruitsap en vruchtensap
  - meloenpartjes met parmaham
  - stukje franse kaas
  - schoteltje van gerookte zalm
  - chocolade,waaier van taart en boterkes
  - assortiment vers fruit

Onze ontbijtmanden worden op een rieten mand geserveerd,gegarneerd en ingepakt

Bij het aan huis leveren moet een duidelijk adres afgeleverd worden.

Er kan ook een persoonlijke wenskaart worden afgegeven die wij dan mee bezorgen met de feestmand.

De ontbijtmand wordt steeds vooraf betaald.

De ontbijtmand kan ook verrijkt worden met een flesje wijn(+3€) of een fles Cava (+8€)

Binnen de 3 km. wordt de mand gratis afgeleverd. Buiten de 3 km. wordt er een vergoeding van 5€ of 10€ gerekend (naargelang de afstand en of tijdslimiet)



## KWALITEIT IS ONZE LEUZE GEVULD KOFFERBROOD



- een leuk gegarnierde rieten mand gevuld met heerlijke pistoletjes en of mini sandwiches
- deze worden belegd met heerlijke salades, franse kaas, lekkere smosjes van kaas en hesp
- elk broodje wordt afzonderlijk in een dentelle gelegd en mooi op de rieten mand gegarnierd, vervolgens ingepakt in feestfolie.

mand 25 stuks: 32€

mand 40 stuks: 45€

## BRUNCH

- een gezellig samen zijn tussen u en uw gasten ergens gesitueert tussen de voormiddag en de namiddag. Wij maken daarom voor u een lichte koude maaltijd en daarop ook nog een warm buffetje en een dessertje voor bij de koffie.

- **KOUD**

gekookte ham met frisse groentjes  
gerookte ham met meloenpartjes  
een kaasbuffetje met wat fruit en groentjes  
een fricandon met kriekjes en appelmoes  
aangepaste broodjes en boterkes

- **WARM**

een heerlijke gebakken omelet  
een waterzooi van kip  
een varkensroti met bebakken champignons  
gratin patatjes met courgetjes



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## • DESSERT

een waaier van onze gekende taarten uit eigen keuken. 17€/pers.

voor grote brunchen kunnen wij het materiaal om warm te houden erbij leveren

## APERITIEFHAPJES

- U krijgt gasten op bezoek en u wilt hen verrassen met mooie originele en lekkere hapjes. Topslager Dirk Tack biedt u een assortiment ammuusjes die vergezeld met een lekker glaasje, de ideale start vormen van een gezellige avond. Al deze hapjes zijn ofwel koud ofwel op te warmen in de oven. Sommige hapjes zijn op een receptielepel of porseleinen schoteltje gedresseerd. Hiervoor wordt er een waarborg aangerekend.

### • KOUD

Dipschotel van groentjes

waaier van groentjes op schotel (wortel, selder, bloemkool, knollekes, tomaat, komkommer) vergezeld met dipsausje

prijs gewoon bord: 18€

groot bord: 32€

Tappas schotel

schaaltjes gevuld met olijf, pepedew, worstjes, ansjovis, zongedroogde tomaatjes, chorizzo.

prijs: 150gr./pers.

4.50€/persoon

Borrelschotel

assortiment vleeswaren zoals kop, grilworst, kipknabbels, sallamettis en kaasblokjes

**PARKING DIRK TACK: 03 440 78 57 \* TEL: 03 440 78 57 \* FAX 03 440 78 57 \* EMAIL: info@dirktack.be**



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

Koude mini gerechtjes. (wordt gepresenteerd in porselijnen potjes)

potje van parmaham met meloentjes

potje van gerookte zalm, groentjes en bieslook

potje van gerookte zalmrollade met kruidenkaas

potje van gemarineerde haring met zuurtjas

potje van garnaalcocktail en cresson

potje gevuld met bereide fettakaas

potje van gestoomde kip en garnituur

potje gevuld met tappas variatie

potje van gerookte forel met tomaat

prijs: 1.25€/stuk

#### ● WARME HAPJES

ovenklare mini worstenbroodjes

assortiment van gevulde mini videetjes

knapperige mini pizza

mini quiche met ham

prijs: 0.80€/stuk

## RECEPTIEBUFFET

● geschikt voor huwelijken, communies en of werkvergaderingen.

een assortiment van verschillende snacks:

waaier van koude mini gerechtjes.

bordjes van groenten met dipsaus.

borrelschotel van vleesjes.

bordje van franse kazen met minni toast en fruit.

waaier van minni sandwiches en of pistoletjes.

een gemiddelde van 5 stuks / persoon met een surplus van de  
dipgroentjes en borrelhapjes

10€/persoon



KWALITEIT IS ONZE LEUZE  
FEESTSOEPEN

• tomatenroomsoep 5€/l.



• tomatenroomsoep met balletjes 5€/l.

• boschampignonsoep 5€/l.



• aspergeroomsoep 5€/l.



• kervelroomsoep 5€/l.

• kipveloutesoep 5€/l.

• kreeftensoep 8€/l.





KWALITEIT IS ONZE LEUZE

## KOUDE VOORGERECHTEN (wordt afgeleverd op bord of in glas)



---

• salade nicoise	7€/P
• fetta salade	7€/P
• garnaalcocktail in glas	9€/P
• tomaat garnaal	9€/P
• russische eitje	6€/P
• parmaham met meloen	8€/P
• noors vispalletje	8€/P
• carpaccio van ossehaas met kruidenolie	8€/P
• 1/2 kreeft met garniering*belle vue*	14.50€/P

## WARME VOORGERECHTEN



---

• artisanale kaaskroketten	1.20€/st.
• artisanale garnalkroketten	2.00€/st.
• rijkelijk gevulde videé	2.50€/st.
• scampi bisque met gegratineerde purreé	10.50€/st.
• samenspel van tongfilets met garnaal	10.50€/st.
• Oostends vispannetje (scampi-tong-zalm-garnaal)	10.50€/st.
• gegratineerd witloof met kaassoufflé	6€/st
• italiaanse lasagna	6€/st
• vislasagna	7€/st



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## HOOFDGERECHTEN

### • VIS:

samenspel van delicatesses uit de noordzee	8€/pers
normandische tongfilets met garnaausaus	16€/pers
geroosterde zalm op een bedje van wokgroentjes	15€/pers
kabeljauwhaasje met spirelli en garnaal	15€/pers.
scampi bisque gegratineerd	15€/pers.

deze gerechtjes worden geleverd met groentjes en aardappelpurée

### • VLEES:

lamsfilet met basilicumsausje en garnituur van witloof	19.50€/pers.
chateaubriant met vleesjus en garnituur van groentjes	15.50€/pers.
varkenshaasje overgoten met champignons en een roomsausje met marktgroentjes	15.50€/pers.
kalfsoester in een champignonroomsaus	19.50€/pers.
kalkoentournedos met brunoisegroentjes in fine champagnesaus	14.50€/pers.
trio van varkenshaas, rundsfilet en kipfilet met marktgroentjes in champignonsaus	15.50€/pers.
duo van varkenshaas en kalkoenfilet in een farce van groentjes met fine champagnesaus	15.50€/pers.
gegrilde eendeborst in een mandarinsausje en groentjes	15.50€/pers
struisvogeloestertjes in een pittige pepersaus en marktgroentjes	17.50€/pers
kalfsborlefgebraad met hele champignons in een roomsausje	17.50€/pers.

al deze gerechten worden geleverd met verse groentjes en kroketjes of gratin patatjes of purée



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## FONDUE PARTY

---

- een samengestelde schotel met 300gr.vlees/pers
  - rundsfonduevlees
  - fonduebolletjes
  - spek loze vinkjes
  - kipfilet
  - mini chipolatatjes
- een samenstelling van verse groentjes in potjes verpakt
  - geraspte wortelen, komkommersla, tomatensla,
  - aardappelsla, boontjessla, seldersla
- 4 soorten sausjes
- 1/2 frans brood/pers.+ boterkes 12.90€/pers.
- Fondueschotel zonder de groentjes 10.0€/pers.

## GOURMETPARTY

---

- een garnierde schotel met 10 verschillende vleessoorten.
  - rundsteak
  - hamburgertje
  - kipfilet
  - varkenshaasje
  - brochetje
  - kalkoenfilet
  - chipolatta
  - lamskoteletjes
  - cordon bleu
  - kalfsfilet
- een assortiment van verse groentjes verpakt in potjes
  - geraspte wortelen, aardappelsla, komkommersla,
  - boontjessla, tomatensla, seldersla
- 4 soorten aangepaste sausjes
- 1/2 frans brood/pers.+boterkes 13.50€/pers.
- gourmetvlees op schotel zonder groentjes 10.00€/pers.



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## STONE GRILPARTY-DEGUSTATIE GOURMETPARTY



- een gegarnierde schotel met 10 verschillende vleessoorten (niet gepaneerd! rookt minder)

scampi s(2st.)	zalmfilet
rundfilet	kipfilet
varkensfilet	kalfsfilet
kalkoenfilet	lamsfilet
eendefilet	duo van chipolatta en mergueze

- schotel samengesteld met assortiment groentjes verpakt in potjes.

geraspte wortelen	aardappelsla
komkommersla	boontjessla
tomatensla	seldersla

- 4 soorten aangepaste sausjes.

- 1/2 Frans brood/pers.

15€/pers

- een stone grill schotel zonder groentjes

12€/pers.

- GROENTENASSORTIMENT APPART VERKRIJGBAAR

de samengestelde groentenschotel

de 4 soorten sausjes

1/2 Frans brood/pers.

boterkes

4€/pers.

- ASSORTIMENT KOUDE SAUSJES

looksous	satesaus	barbequesaus	
currysous	tartaarsous	mosterdsous	9€/kg
pikantesous	cocktailsous		

- ASSORTIMENT WARME SAUZEN

bearnaisesous

champignoneroomsous

peperroomsous

fine champagnesous

11€/kg



KWALITEIT IS ONZE LEUZE

## CHARCUTERIEPARTY



---

• rijk gevulde schotel gevuld met fijne vleeswaren en salades

• vlees

ham

rosbief

kipfilet

gandaham met meloen

salami

huisgemaakte koek

filet de sax

• salades

crabsla

garnaalsla

tonijnsla

kip curry

feestsalade

• paté:

aangepaste pate met garniering

dit alles wordt vergezeld met een assortiment van koude groentjes

• geraspte wortelen

tomatensla

seldersla

boontjessla

komkommersla

aardappelsla

+ een 1/2 frans brood/pers.+ boterkes

12,50 €/pers



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## KAASPARTY

- een rijkgevulde mand met min. 10 soorten belgische en franse kazen
- wordt gegarnierd met fruit (druif, kiwi, appelsientjes, tomaatjes)
- waaier van noten, rozijntjes, dadels en vijgen
- iedere kaassoort wordt voorzien met de benaming
- dit alles wordt vergezeld met een assortiment van aangepaste groentjes

geraspte worteltjes

kersttomaatjes

cresson

fettasla

radijsjes

mozzarella'sla

druifjes

- aangepaste fruitsoorten
- 1/2 Frans brood/pers+ boterkes

12.50€/pers.

### • KAASPARTY SPECIAL

- dezelfde aanbieding als bij de kaasparty

+ extra: volkoren brood

suikerbrood

rozijnenbrood

pistoletjes

15€/pers.

### • KAASPARTY VOOR SCHOLEN EN OF VERENIGINGEN

- ruïnassortiment van franse en belgische kazen die rond die periode te verkrijgen zijn.
- iedere kaassoort wordt volledig klaar gesneden en apart op kaasplankjes gelegd
- wij maken daar een uitgebreid buffet van met op elke kaas de juiste benaming.
- het buffet maken wij compleet met een ruim assortiment van noten, dadels en vijgen + veel fruitsoorten.
- wij voegen er ook een assortiment van pistoletjes, broodjes volkoren brood, suiker en rozijnenbrood aan toe.

prijs geldig vanaf 30pers: 11€/pers



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

prijs geldig vanaf 50pers: 10€/pers

prijs geldig vanaf 60pers: 9.50€/pers

- dit buffet kan ook gecombineerd worden met de charcuterieparty

## BREUGELTAFEL

### • KOUD

- waaier van hammen met meloen
- schotel van kop en boullie met saus
- 2 soorten worst met garnituur
- gevuld eitje met hammousse
- gevulde abrikoos met tonijn
- assortiment groentjes en bereide aardappelsla
- cocktailsaus en een 1/2 frans brood/pers.+ boterkes

### • WARM

- gebraden kippeboutjes vergezeld met appelmoes
- gebakken spek met wortelpurée
- zwarte+witte pensen gebakken met appelmoes
- frikadellen met bereide kriekjes
- aardappelgratin met courgetten
- varkensgebraad met champignons in saus
- gebraden ribbekes prijs:20€/pers.
- supplement: rijstpap+bruine suiker 1.50€/pers
- Rijsttaart spie 1.35€/pers.
- waaier van taarten en dessert 2.50€/pers.
- voor grote breugelfeesten kunnen wij u de toestellen bijleveren



KWALITEIT IS ONZE LEUZE

## KOUDE BUFFETTEN

---

### • buffet nr.1

zacht gepocheerde zalm  
tomaat gevuld met verse garnaltjes  
gepocheerd eitje gevuld met hammousse  
rolletje van huisgemaakte ham met asperges  
fruitige abrikoos met tonijnvulling  
assortiment van groentjes en bereide aardappeltjes  
aangepaste sausjes  
1/2 Frans brood/pers.+ boterkes

prijs: 19€/pers.

### • buffet nr.2

waaier van gerookte zalm, heilbot en forel  
tomaat crevette op een bedje van cressonette  
gepocheerd eitje gevuld met hammousse  
schotel van zeevruchten cocktail met zalm en groentjes  
rolletje van huisgemaakte ham met asperges  
fruitige abrikoos met tonijnvulling  
assortiment van groentjes en bereide aardappeltjes  
aangepaste sausjes  
1/2 Frans brood/pers.+ boterkes

prijs: 19€/pers.



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

• buffet nr.3

waaier van gerookte zalm, heilbot en forel met  
vinaigrettegroentjes  
zeevruchtensla op schotel met grijze garnalen  
gefruite perzik gevuld met tonijnmousse  
schotel van gemarineerde kipfilet op een bedje van groenten en rijst  
tomaat gevuld met groentenmix en cocktailsaus  
gepocheerd eitje met hammousse  
vers gebakken rosbief en varkensgebraad met een groenten  
garnituur  
sappige nootham op hawaiaanse wijze  
assortiment van groentjes en bereide aardappelsla  
aangepaste sausjes  
1/2 frans brood/pers.+ boterkes

prijs: 22€/pers.

• buffet nr.4

tomaat gevuld met grijze garnalen  
rolletje van huisgemaakte ham met asperges  
gepocheerd eitje gevuld met hammousse  
partjes van meloen vergezeld met gandaham  
waaier van gerookte zalm, heilbot en forel met vinaigrettegroentjes  
kippenboutjes op hawaiaanse wijze  
vers gebraden rosbief en varkensgebraad met groenten garnituur  
aangepaste sausjes  
assortiment van groentjes en bereide aardappelsla  
1/2 frans brood/pers.+ boterkes

prijs: 22€/pers.

• buffet nr.5



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

tomaat gevuld met garnalen  
gerookte zalm, heilbot en forel en grijze garnalen  
zacht gepocheerde zalm  
kippenboutjes op hawiaanse wijze  
gandaham met meloen  
rolletje van huisbereide ham met asperges  
vers gebakken rosbief en varkensgebraad met groenten garnituur  
kalkoengebraad met een fruitslaatje  
aangepaste sausjes  
assortiment van groentjes en bereide aardappelsla  
1/2 frans brood/pers.+ boterkes

prijs:22€/pers.

• buffet nr.6

KOUD

schoteltje van gepocheerde zalm met ijsbergsla en cocktailsaus  
tappas schotel met olijven, zongedroogde tomaatjes pepedew en  
ansjovis

dit alles vergezeld met frans brood en boterkes

WARM

Rijstschotel met groentjes en gebakken kip  
varkensfilet met rozijntjes en jagersaus  
gebakken aardappeltjes

prijs:22€/pers.

• buffet nr.7

KOUD

noorse visschotel op een bedje van cresson  
half tomaatje met garnalen  
schotel van tomaat mozzarella  
gandaham met zuiderse meloentjes  
1/2 frans brood/pers.

WARM

gentse waterzooi met kip  
varkensoester met champignons  
gebakken aardappeltjes

prijs:22€/pers.



KWALITEIT IS ONZE LEUZE

## DESSERTEN

• Als afsluiter van een geslaagde maaltijd is een dessert onontbeerlijk. Kies uit ons ruim assortiment:

rijstpap

1.50€/pers.



chocolademousse

2.00€/pers.



bordje van dessertjes

5 stuks = 4.00€/bord

artisanale taarten 6p.

7.50€/st

artisanale taarten 10p

13.50€/taart

verse aardbeitaart 10p.

20.00€/p



verse bresillienne taart 10p.

23.00€/pers.

verse fruitsla

10.00€/kg



vers opgeklopte slagroom

8.00€/liter

ijstaart

3.50€/pers.



verse bisquit met cf

3.50€/pers.



KWALITEIT IS ONZE LEUZE

## KOKEN BIJ U THUIS OF IN FEESTZAAL

---

U wil een warme maaltijd serveren aan uw gasten.

U stelt samen met Mijnheer Tack uw menu op.(bv. een voorgerecht,soep,hoofdgerecht en dessert). Onze kok zal voor u de maaltijd klaarmaken, dat terwijl u uw keuken ter beschikking stelt.( kan ook gebeuren in keuken van feestzaal)Onze kok zal ook de maaltijd voor u opdienen (in samenspraak met de gastvrouw)

Onze kok zal ook de afwas van uw maaltijd verzorgen, tot na het dessert. Voor grote feesten kan er gebruik gemaakt worden van onze kok en personeel om op te dienen en of af te wassen.

- prijs van de maaltijd + prijs kok: 25€/uur.
- prijs voor personeel grote feesten 3 uur is 60€/1persneelslid.



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## BARBEQUE 2010 (om zelf te bakken)

wij hebben voor u enkele leuke pakketjes samengesteld

- |                  |                                  |             |
|------------------|----------------------------------|-------------|
| • kinderpakket 1 |                                  | 3.10€/pers. |
|                  | kipbrochetje                     |             |
|                  | chipolattaworstje                |             |
|                  | hamburgertje                     |             |
| • kinderpakket 2 |                                  | 3.10€/pers. |
|                  | stokje van gegaarde kippeboutjes |             |
|                  | chipolatta worstjes              |             |
|                  | stokje van kiptrio               |             |
| • pakket 3       |                                  | 7.50€/pers  |
|                  | barbequetournedos                |             |
|                  | gem.spare ribs                   |             |
|                  | barbequeworst                    |             |
|                  | gem.kipbrochet                   |             |
| • pakket 4       |                                  | 9.00€/pers. |
|                  | gestoomde zalmfilet              |             |
|                  | gegaarde kippenbout              |             |
|                  | gemarineerde mignonette          |             |
|                  | gem.rundsbrochet                 |             |
| • pakket 5       |                                  | 9.00€/pers  |
|                  | brochet van scampis              |             |
|                  | gestoomde kipfilet (alu)         |             |
|                  | gem.spae ribs                    |             |
|                  | barbeque tournedos               |             |
| • pakket 6       |                                  | 8.20€/pers. |
|                  | stokje chipolattarol             |             |
|                  | gemarineerde kipfilet            |             |
|                  | brochet van scampis              |             |
|                  | 2 st.lamscoeteletjes             |             |
| • pakket 7       |                                  | 9.20€/pers. |
|                  | barbeque tournedos               |             |
|                  | gemarnieerde kipbrochet          |             |



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

- pakket 8 8.50€/pers.
  - barbequeworst
  - gestoomde zalmfilet(alu)
  - gegaarde kippenbout
  - stukje chipolattarol
  - gem.spae ribs
  - barbeque tournedos
- pakket 9 9.00€/pers.
  - gestoomde kipfilet(alu)
  - gem.lamsboutsnede
  - gem.spae ribs
  - stokje chipolatta rol
- pakket 10 (vegetarisch) 9.00€/pers
  - brochet van groenten
  - brochet van champignons
  - groentenburger
  - een vegetarische burger
- SPECIALITEITEN 
  - gestoomde zalmfilet(alu)
  - gemarineerde entrecote
  - gem.lamsfilet
  - reuze groenten-vlees brochet
  - gestoomde kipfilet(alu)
  - gem.lamskroontjes
  - gem gepelde scampi
  - cote a l'os
- KOUDE SAUSJES 10.00€/kg
  - looksaus      pikante saus
  - tartaarsaus      currysaus
  - coxtailsaus      mosterdsaus
  - barbequesaus satésaus
  - tomatensaus
- WARME SAUSEN 11.00€/kg
  - bearnaise saus      peperroomsaus
  - champignonroomsaus



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

● GROENTENASSORTIMENT

4.50€/pers

wordt geleverd in zwarte kommetjes met deksel die je zo kan gebruiken op tafel

geraspte wortelen	tomatensla
komkommersla	boontjessla
aardappelsla	rijstsla
rauwkostsla	spirellisla
1/2 frans brood/pers.	koolsla
4 soorten sausjes	slamix

● SPECIALITEIT VAN HET HUIS

DE TOP BARBEQUE SCHOTEL

14.00€/pers.

een schotel samengesteld uit verschillende vleessoorten, maar allemaal kleine stukjes in gewicht zodat de mensen van verschillende stukjes vlees kunnen genieten. Deze schotel wordt steeds mooi gepresenteerd en gegarnierd met enkele groentjes.

samenstelling:

mini gem.rundssteak	mini brochetje ronds- kip-varkens	mini lamskrooncoteletjes
mini gem. kipfilet	2 st. gem.scampi	mini barbeque worstjes
mini hamburgers	mini gem. spare ribs	
mini chipolatta en merguezeworstjes		



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## BARBEQUE AAN HUIS A VOLENTE

---

onze firma komt bij u thuis de volledige barbeque verzorgen. (ook geschikt voor verenigingen, huwelijken, werkvergaderingen, communies...)

aan het buffet en of aan het barbequevuur. Deze formule houdt in dat je zoveel je maar wil terug kan komen aan het buffet en of aan het barbequevuur

de samenstelling van uw barbeque

### • BINNENKOMER

- gebakken apro's
- gebakken scampi's
- gekruide worstjes

deze worden op schotel gelegd en tussen het volk verdeeld (eventueel door kok of hulp familie)

### • TUSSENGERECHT

er wordt een buffetje van frisse groentjes geplaatst met verse aardappelsla, broodjes, boterkes en sausjes.

### • groentjes:

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| tomatensla        | spirellisla  |
| geraspte wortelen | aardappelsla |
| komkommersla      | koolsla      |
| boontjessla       | rauwkostsla  |
| rijstsla          | slamix       |

aan het barbeque vuur worden allerlei vleessoorten gebakken zoals:

- |                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| chipolatta worst   | rundsbrochetjes |
| kipmignonette      | ribbetjes       |
| varkensbrochetjes  | bq worstjes     |
| varkensmignonetjes | kipbrochetje    |

deze vleessoorten kunnen samen met het buffetje van groenten genuttigd worden (vlees wordt afgehaald aan het vuur)

### • HOOFDGERECHT

als klap op de vuurpeil worden er nog mooie gemarineerde lamsboutsneden en



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

€gemarineerde chateaubriant gebakken op onze vuren. Deze worden geportioneerd en aangeboden met een heerlijke champignonsaus en of pepersaus uiteraard wordt het koud buffet ook nog genuttigd, aangevuld met een warm buffet warm buffet:

- gebakken champignons
- gebakken krielaardappeltjes
- gebakken wokgroentjes

dit warm buffetje wordt gepresenteerd in bain - marie

voor een barbeque a volenté rekenen wij ongeveer 3uur. Onze kok ruimt op het einde zijn toebehoren en vuren bij elkaar om daarna te vertrekken. Volgens afspraak blijft er nog een buffetje staan van groentjes en vlees.

16.50€/pers

supplement prijs:

- voor groepen minder dan 20pers. +200€
- voor groepen minder dan 30pers. +175€
- voor groepen minder dan 40pers +150€
- voor groepen minder dan 50pers. +125€
- vanaf 60 tot 100 pers. worden er een supplement aangerekend. +100€

• supplement:

- er kunnen ook verse frietjes bij uw barbeque gebakken worden :+1.50€/pers.
- er kunnen ook borden en bestek gebruikt worden (deze hoeven niet afgewassen te worden) 1€/pers.

• DESSERT

waaier van taarten, mousses en verse fruitsla 2.50€/pers

Bij feesten buiten Wilrijk of Edegem moeten worden vergoed met een verplaatsingsvergoeding volgens afspraak!

Extra uren worden aangerekend aan 25€ / uur

Verplaatsingskosten worden gevraagd volgens afspraak



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## BARBEQUE BIJ U THUIS: WALKING DINNER FORMULE

een gezellig samenzijn voor een leuke babbel onder elkaar en met ook een unieke maaltijd erbij.

### • BINNENKOMER

- gebakken apro's
- gebakken scampi's
- gekruide worstjes

deze worden op schotel gelegd en tussen het volk verdeeld (eventueel door kok of hulp familie)

### • WALKING DINNER

aan het barbeque vuur worden allerlei kleine combinatie's gemaakt, gebakken en aangeboden op een feesttafel die voor het barbequevuur wordt geplaatst. De bedoeling is dat de mensen deze gerechtjes al rechtstaand kunnen opeten en ondertussen een gezellige babbel doen.

### • Een greep uit onze gerechtjes:

- assortiment gekruide worstjes op stokje
- waaier van mini brochetjes op een stokje
- potje van tongfilet met groentjes
- potje van gestoomde zalm met groentjes
- schoteltje van pitta met saus
- schoteltje van kippereepjes met saus
- potje van gyros met groentjes
- potje van chinese ribbetjes
- potje van varkenshaasje met champignons
- potje van kampernoelies met lookboter

deze formule duurt ongeveer 2 à 2.5 uur naargelang de omvang van het aantal personen achteraf zal onze kok zijn vuur opkuisen en het feest verlaten

16.50€/pers

supplement prijs:

- voor groepen minder dan 20pers. +200€
- voor groepen minder dan 30pers. +150€
- voor groepen minder dan 40pers. +125€
- voor groepen minder dan 50pers. +100€
- voor groepen tussen 50 en 60pers. +50€

### • supplement:

- er kunnen ook verse frietjes gebakken worden +1.50€/pers.



K W A L I T E I T I S O N Z E L E U Z E

## • DESSERT

waaier van taarten, mousses en verse fruitsla

2.50€/pers

de bordjes en toebehoren brengen wij mee

Bij feesten buiten Wilrijk of Edegem moeten worden vergoed met een verplaatsingsvergoeding volgens afspraak!

## BELEGDE BROODJES

- Beste klant,

- kies uit ons ruim assortiment

wij maken voor u de gewenste lekkere maaltijd

onze broodjes worden in onze keuken zelf afgebakken

onze salades en prepare's worden allemaal zelf gemaakt

wij werken uitsluitend met onze eigen gekookte hammen

wij bezitten ook ons certificaat van DE BEEMSTERKAAS

- een greep uit ons assortiment:

	baguette breed wit
jonge kaas	2.60€/s
belegen kaas	2.60€/st
franse brie	3.10€/s
kaas + hesp	3.20€/s
camembert	3.10€/s
mozzarella tomaat	3.50€/st
natuurhesp	3.00€/st
parma hesp	3.20€/s
rosbief	3.50€/st
kip-kalkoen	3.00€/s
wit van kipfilet	4.00€/s
andere vleessoorten	3.00€/st
americain	2.70€/st
preparé	2.70€/st
martino	3.20€/st

