



## STELT VOOR:

### EINDEJAARS CATERING 2021 (verlof van 01 01 2022 TOT 09 01 2022)

We combineren alles tot **ÉÉN GEHEEL**, in de stijl en de sfeer van

#### HET EVENEMENT of HET FEEST

Met talrijke jaren culinaire ervaring hebben we al heel wat feesten, barbecues, babyborrels, diners en walking diners op onze teller staan. En nog altijd kunnen we onze passie kwijt in een persoonlijke aanpak op ieders maat. Dat maakt onze traiteurdienst, gevestigd in Paal Beringen, ook zo uniek.

Zo is **TRAITEUR BOETIEK** vandaag de geprefereerde feest en huistraiteur van een aantal spraakmakende **LOCATIES**.

#### MENU EN BUFFETTEN 2021

Dit jaar beschikken wij ook zoals de vorige jaren over een uitgebreid aanbod

#### Bijzonderheden:

- \*alle buffetten te verkrijgen vanaf 6 personen.
- \*Voor het leveren van gerechten en installeren buffetten is er een meerkost.
- \*Prijzen steeds excl. btw

Bij enige interesse kan u ons zeker bereiken op :

\* [info@frankstraiteurboetiek.be](mailto:info@frankstraiteurboetiek.be) \*0476/687219 of 011/421524 \*Gorenstraat 92 3583 Tervant

Tafels, partytafels, stoelen, party stoelen, borden, bestek, glazen, linnen lakens, linnen servetten,...

**!alles hebben wij voor jullie in verhuur!**

**GRAAG HELPEN WIJ U ZEKER VERDER MET EEN VRIJBLIJVENDE OFFERTE.**

## KERST EN EINDEJAARS STARTERS

### Tapas:

\*gevarieerd bordje van: oude kaas,salami,olijven,zon gedroogde tomaat en pepers (aan € 4.20 p/p )

\*gevarieerd bordje van rauwe groentjes,kaas chorizo,pepers,zon gedroogde tomaat en olijven(aan € 3.90 p/p )

### Koude hapjes:

\*mini cocktail van rivierkreeften vlees (aan € 4.10 p/p )

\*mini carpaccio van rundsvlees (aan € 4.50 p/p )

## KERST EN NIEUWJAARS MENU 2021

U motiveert ons 'jaar na jaar' om onze dienstverlening naar u toe als klant te optimaliseren Zoals de vorige jaren kunnen 'onze gasten' beschikken over verschillende afhaal ideeën van buffetten tot een compleet kerst of Oudjaars diner. De heerlijke en gevarieerde menu is de top-oplossing voor onzekere culinaire klanten. Katleen, Frank en het team staan in voor variatie met extra aandacht voor verse producten.

### GASTRONOMISCH MENU aan € 37.00 p/p

\*Cannelloni van parmaham gevuld met mozzarella en zongedroogde tomaten

\*\*\*\*

\*Fluwelen soepje van het wit van prei bijgestaan door rivierkreeften vlees

\*\*\*\*

\*Gem. varkenshaasje met boschampignons ,grand veneur ,erwten mousse, jonge wortel ,gelakt witloof en gesouffleerde puree

\*\*\*\*

\*Gebakje tot een hoger niveau met chocoladeverrassing en exotisch fruit

## KEUZE BIJPASSENDE VOORGERECHTEN EN OF SOEPEN BIJ DE BUFFETTEN



### KOUDE VOORGERECHTEN:

- \*Buideltje van kruidenkoek afgewerkt met zalm of kip aan € 11.50 p/p
- \*Cocktail van grijze garnalen zoals toen maar net iets anders aan € 11.90 p/p
- \*Ass. van afgewerkte wild paté met zalf van besjes en versiering zoals het mag aan € 11.90 p/p
- \*Carpaccio van gerookte zalm, dressing van mierikswortel en opgelegde courgette aan € 12.10 p/p
- \*Gerookte zalm bijgewerkt tot een pallet met 3 variaties aan € 12.90 p/p
- \*Vitella tonato aan € 13.00 p/p

### SOEPEN:

- \*Tomaten roomsoepje met een garnituur van jonge groenten aan € 3.00 p/p
- \*Prei roomsoep met een spiesje van zalm en scampi aan € 4.50 p/p
- \*Zacht witloofsoepje met een praline van spek en kabeljauw aan € 4.50 p/p

## BUFFETTEN KERST EN NIEUWJAAR 2020 – 2021

### KOUDE BUFFETTEN:

#### KOUDE KERST 1 twv : € 24.50 p/p (vanaf 6 personen)

- \*witte asperges met gekookte ham \*rundsfiletgebraad \*meloen met serano ham \*kippenbout
- \*wild paté met besjes en peertje \*gevulde kipfilet met zongedroogde tomaten
- \*gepocheerde zalm \*tomaat met grijze garnalen \*gerookte zalm met groene asperges \*gerookte makreel filets
- \*gevulde eieren met crème paté en eigeel \*sla soorten\*wortelen\*rijstsalade\*rode koolsla \*witte koolsla
- \*tomatensla \*bloemkoolsla \*komkommersla\*aardappelsla \*groente sla
- \*pasta salade\*vers fruit\*aangepaste sauzen\*broodjes assortiment

#### KOUDE KERST 2 twv € 28.20 p/p (vanaf 6 personen)

\*Noors gerookt,gekruide zalm \*gepocheerde zalm \*tomaat met grijze garnalen \*gerookte forefilets  
\*gerookte heilbot \*gerookte zalm met asperges \*gerookte makreel \*terrinen van Noordzee vis  
\*geb. scampi's \*rivierkreeftjes \*noordzee garnalen  
\*gepulde eieren met crème paté en eigeel \*sla soorten\*wortelen\*rijstsalade\*rode koolsla \*witte koolsla  
\*tomatensla \*bloemkoolsla \*komkommersla\*aardappelsla \*groente sla  
\*pasta salade\*vers fruit\*aangepaste sauzen\*broodjes assortiment

## **KOUDE KERST 3 twv € 38.20 p/p (vanaf 6 personen)**

\*ham met meloen \*vitella tonato \*runder carpaccio \*gepocheerde zalm\*kreeft belle vue  
\*langoesten \*tomaat met grijze garnalen \*terrinen van lotte en fijne groentjes  
\*ger. forefilets \*ger. heilbot \*ger. zalm met asperges \*ger. makreel \*ger. paling  
\*gepulde eieren met crème paté en eigeel \*sla soorten\*wortelen\*rijstsalade\*rode koolsla \*witte koolsla  
\*tomatensla \*bloemkoolsla \*komkommersla\*aardappelsla \*groente sla  
\*pasta salade\*vers fruit\*aangepaste sauzen\*broodjes assortiment

### **BIJZONDERHEDEN:**

**Bij deze buffetten zijn teven ook soepen en desserts te verkrijgen.**

## **WARME BUFFETTEN**

### **Keuze vlees en vis:aan € 21.10 p/p**

\*Varkenshaasje in basilicum en tijmsaus.  
\*Varkenshaasje champignonroom  
\*Gebakken kipfilet provençal  
\*Varkensgebraad in romige zachte mosterd saus  
\*Borst van jonge kalkoen in een romige 3 pepersaus  
\*Gebakken kipfilet met rozemarijn saus.  
\*Gebakken kipfilet peperroom

### **Keuze vlees en vis:aan € 22.30 p/p**

\*Varkenshaasje in mosterd ham jasje  
\*Varkenshaasje op bedje van gebakken champignons  
\*Kalkoenfilet in seranoham jasje.  
\*Orloff gebrad in champignon roomsaus  
\*Curry stoofpotje van scampi en kabeljauw.

- \*Zalmfilet met spek en bieslook roomsaus.
- \*Tongrol op Normandische wijze
- \*Zalmfilet op bedje van fijne groenten in witte wijn saus.

**Keuze vlees en vis:aan € 24.50 p/p**

- \*Eendenborst in 3 pepersaus
- \*Parelhoen met calvados sausje en druifjes.
- \*Lamsfilet in tomaat basilicum saus
- \*Kalfslapje in romige tomatensaus en Italiaanse kaasschilfers.
- \*Witloof met gerookte zalm in witte wijn saus.
- \*Zeewolffilet met verse knolselder en Hollandaise saus.

- \*Jonge opgeb. worteltjes. \*Opgebakken spruitjes. \*Gegratineerd tomaatje. \*Preistronkje in room.
- \*Gelakt witloof stronkje \*Gegl.worteltjes. \*Bloemkool Hollandaise.\*Erwten & worteltjes
- \*Gegratineerde Bloemkool \*Prinsesboontjes met spek \*Groene asperges op z'n Vlaams

- \*Aardappel kroketjes(zelf te bakken) \*Puree aardappelen \*Aardappelgratin \*Wortel puree
- \*Groenten aardappel gratin \*Groene kool puree \*Gestoofde prei met aardappelen
- \*Bieslook aardappelen in boter \*Gegratineerde aardappelen met prei.

**Bijzonderheden:**

- \*buffetten zijn te verkrijgen vanaf 6 personen.
- \*er mag telkens keuze gemaakt worden uit vlees,vis ,groenten en aardappelgerechten.
- \*keuze is beperkt:van 6 tot en met 10 personen 2 x hoofdgerecht,2 x groenten en 1 x aardappelgerecht  
van 11 tot en met 18 personen 3 x hoofdgerecht,3 x groenten en 2 x aardappelgerecht  
van 19 tot ... 4 x hoofdgerecht,4 x groenten, en 2 x aardappelgerecht
- \*sauzen bij de gerechten kunnen aangepast worden

*Frank's  
Traiteur boetiek  
catering & verhuur*



## **ITALIAANS BUFFETTEN**

### **ITALIAANSE KERST NR 1 twv € 18.20 p/p (vanaf 6 personen)**

- \*spaghetti van het huis
- \*tortellini met drie kazen
- \*tagliatelli met scampi's in zachte curry
- \*diverse broodjes en kazen

### **ITALIAANSE KERST NR 2 twv € 20.10 p/p (vanaf 6 personen)**

- \*spaghetti van het huis
- \*spirelli carbonara
- \*lasagne van gerookte zalm en spinazie
- \*penne met Noordzeevis in witte wijn saus
- \*diverse broodjes en kazen

### **ITALIAANSE KERST NR 3 twv € 23.80 p/p**

- \*vleesballetjes Florentine (spinazie)
- \*osso bucco in Italiaanse tomatensaus
- \*macaroni van tonijn
- \*spirelli met visassortiment in kreeftensaus (nantua)
- \*diverse broodjes en kazen



## WARME BREUGEL BUFFETTEN:

### Keuze 1 aan € 19.10 p/p

- \*feestelijke rundkarbonaden
- \*kerstgehakt zoals het moet
- \*witte en zwarte beuling
- \*kipbout op z'n best
- \*silvester spek

### Aanpassing op het voorgesteld buffet

- \*eindejaar ribben + € 1.00 p/p
- \*Konijn met een blik op de goede feestdagen + € 1.00 p/p
- \*varkensgebraad op winterse jacht + € 1.00 p/p
- \*Breydel ham in romige mosterd saus + € 1.50 p/p

### Deze Breugel gerechten worden begeleid met

- \*aardappelpuree \*wortel puree \*spinazie puree \*gestoofde prei mat aardappelblokjes
- \*warme kriekjes \*warm appelmoes \*perzik en ananas(koude bereiding)
- \*zwart brood \*mosterd en pickles

### Bijzonderheden:

- \*buffet te verkrijgen vanaf 6 personen.
- \*het keuze buffet kan aangepast met de vermelde meerkost
- \*aardappelkeuze keuze is beperkt:

van 6 tot en met 10 personen	= 2 x aardappelgerecht
van 11 tot en met 18 personen	= 2 x aardappelgerecht
van 19 tot ... personen	= 3 x aardappelgerecht



## DESSERT BORDJE EN BUFFETTEN

Ontdek hier de mogelijke desserts in deze formules.

\*Gevarieerd bordje van chocoladeschuim en witte pana cotta aan € 5.50 p/p

\*Keizerinnenrijst (afgewerkt met perzik en room) aan € 5.50 p/p

\*Gebakje met slagroom en chocolade echt feestelijk. aan € 5.50 p/p

Desserten buffetten voor minimum 6 personen voorzien min. 2.5 dessertjes per persoon

### Dessert buffet 1:twv € 9.50 p/p

- Chocolademousse
- Tiramisu boudoire
- Panna cotta van witte chocolade
- Bavarois van framboos

### Dessert buffet 2:twv € 11.60 p/p

- Chocolademousse
- Tiramisu speculoos
- Panna cotta van chocolade
- Bavarois verse vruchten
- mini gebakjes
- Roomrijst

### ALGEMENE BIJZONDERHEDEN:

*Leveren en installeren van buffetten een meerkost van:	Beringen Paal	€ 30.00
	Tessengerlo	€ 35.00
	Oostham	€ 35.00
	Verdere afstand	€ ....

\*Alle buffetten steeds voor een minimum van 6 personen

\*Lichte aanpassingen steeds mogelijk.

\*Prijzen steeds excl. btw (naargelang afhaal,dienst of leveren)