



Feest-service

VOOR AL UW FEESTEN



INHOUDSTAFEL

ALGEMEEN	4
RECEPTIES	5
▪ RECEPTIES	6
▪ DRANKEN	7
▪ APERITIEFHAPJES	7
▪ BELEGDE BROODJES	7
MENU'S	8
BUFFETTEN	13
▪ KOUDE BUFFETTEN	14
▪ KOUDE & WARME BUFFETTEN	15
▪ WARME BUFFETTEN	17
▪ BUFFET TRAITEUR ROBBY	18
▪ WANDELBUFFETTEN	19
▪ ITALIAANS BUFFET	20
▪ MEDITERRAANS BUFFET	20
▪ VISBUFFET	20
▪ BREUGHELIAANS BUFFET	21
▪ KAAS- EN BREUGHEL BUFFET	21
▪ PASTA BUFFET	21
▪ CULINAIRE REIS	22
▪ DESSERTBUFFET	22
KOUDE SCHOTELS	23
▪ KOUDE SCHOTELS	24
▪ KINDERBORD	24
▪ VIS- & VLEESSCHOTEL	25
▪ ZALMSCHOTEL	25
▪ KAASSCHOTEL	25
▪ CHARCUTERIESCHOTEL	26
▪ HAPJESAVOND	26
APARTE GERECHTEN	27

PRIJZEN GELDIG VANAF 01/07/2012.



ALGEMEEN

Wij hopen u met deze brochure van dienst te kunnen zijn bij het samenstellen van uw feestmenu.

Al de prijzen zijn uitgedrukt per persoon,
per stuk,
per liter of
per fles.

Indien u vragen heeft, kan u zich steeds tot ons wenden op het telefoon- en faxnummer 011/21 12 94.

Al de gerechten zijn enkel bedoeld als voorbeeld en kunnen steeds onderling verwisseld worden, mits aanpassing van de prijzen.

Op de vorige pagina vindt u een index van onze prijslijst.

In al onze prijzen zijn inbegrepen:

- bestek, porselein: vanaf 25 personen enkel op aanvraag
- papieren tafellakens en servetten enkel op aanvraag
- kaarsen (wit, blauw, zalm, ivoor) enkel op aanvraag
- B.T.W.
- Warmhoudtoestellen bij de diverse buffetten: vanaf 25 personen
- Brandpasta € 2,5/st

U kan het materiaal eventueel vuil terugbrengen mits een supplement:

- voor buffetten: 1 euro per persoon (1 bord, 1 mes, 1 vork) per stuk extra 0,20 euro
- voor menu's: 2 euro per persoon

Glazen zijn enkel en alleen inbegrepen wanneer u de wijn bij ons afneemt.

HUISWIJNEN WIT EN ROOD: 12 EURO PER FLES

In onze prijzen zijn niet inbegrepen:

- kelners voor dienst menu en het schikken van de feestruimte: 28 euro per uur
- stoffen tafellakens en servetten: volgens prijs huurbedrijf
- bloemen (kan, indien gewenst, door ons worden verzorgd)
- keukenpersoneel indien u minder dan 20 volwassen personen heeft.

met minder dan 20 personen is de prijs 28 euro per uur voor het keukenpersoneel (enkel in combinatie met kelner te verkrijgen)

Kinderen krijgen een korting van 30%.

Met Kerstmis, Nieuwjaar en Pasen stellen wij eveneens speciale menu's ter uwer beschikking.

VRAAG STEEDS VRIJBLIJVEND ALLE PRIJSOFFERTES!

U KAN EVENEENS UW PRIJS VOOROPSTELLEN, DAN ZOEKEN WIJ EEN AANGEPAST MENU.

Indien u dit wenst kunnen we ook een All-in formule (Drank-Gerechten-Garçons) voor uw feest samenstellen.

WIJ DANKEN U ALVAST VOOR HET IN ONS GESTELDE VERTROUWEN.



Recepties



RECEPTIES

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

RECEPTIE 1 _____ **5,00**

2 Koude toastjes
3 Warme hapjes

RECEPTIE 2 _____ **6,20**

2 Koude toastjes
3 Warme hapjes
Knabbelgroentjes

RECEPTIE 3 _____ **8,50**

Knabbelgroentjes
2 Koude toastjes
2 Warme hapjes
1 Quiche Lorraine
1 Mini Wrap met Parma ham

RECEPTIE 4 _____ **8,50**

3 Koude toastjes
2 Warme hapjes
2 Halve mini sandwiches
1 Quiche Lorraine

RECEPTIE 5 _____ **9,90**

Knabbelgroentjes
1 Mini pizza
2 Warme hapjes
3 Koude hapjes
1 Halve mini sandwich
1 Amuse glaasje mer rivierkreeftjes

RECEPTIE 6 _____ **15,80**

Knabbelgroentjes
1 Peperkoek met gerookte zalm
1 Degustatielepel
2 Halve mini sandwiches
1 Quiche Lorraine
1 Potje scampi's met look
1 Amuseglaasje met rivierkreeftjes
1 Garnalensoepje

Indien u dit wenst kunnen we ook een All-in formule (Drank-hapjes-Garçons) voor uw receptie samenstellen.
U kan eveneens aan de hand van de volgende pagina zelf uw receptie samenstellen.



DRANKEN	PRIJS IN EURO
Schuimwijn	12,00 / fles
Cava	14,00 / fles
Schuimwijn Meth. Champ.	18,00 / fles
Champagne	27,00 / fles
Champagne	40,00 / fles
Kirr	10,00 / fles
Kirr Royal	12,00 / fles
Punch	12,00 / liter
Aperitief van het huis	12,00 / liter
Fruitsap	3,50 / fles
Porto	14,00 / fles
Sherry	14,00 / fles

APERITIEFHAPJES	PRIJS IN EURO
Knabbelgroentjes (vanaf 15 personen)	1,20 / p.p.
Koude toastjes	1,00 / stuk
Warme hapjes (kip, kaas, vis)	1,00 / stuk
Degustatielepels	1,80 / stuk
Quiche Lorraine	1,50 / stuk
Mini pizza	1,20 / stuk
Gebakken pruimen met spek	1,00 / stuk
Aperitiefbordje van het huis (3 soorten hapjes)	5,50 / stuk
Scampi's in looksaus (3 stuks in bakje)	4,00 / stuk
Chinese kip (potje)	2,50 / stuk
Macaroni met zeevruchten (potje)	2,50 / stuk
Vissoep in mokkatas	2,00 / stuk
Peperkoek met gerookte zalm	1,80 / stuk
Amuse glaasje	1,80 / stuk
Mini Wrap met parma	1,80 / stuk

BELEGDE BROODJES	PRIJS IN EURO
Halve belegde broodjes met kaas of hesp	1,20 / stuk
Halve belegde broodjes met salades	1,40 / stuk
Halve belegde broodjes met vissalades	1,70 / stuk
Halve belegde broodjes met gerookte vis	1,95 / stuk
Belegde broodjes met kaas en hesp	1,50 / stuk
Belegde broodjes met salades	1,80 / stuk
Belegde broodjes met vissalades	2,20 / stuk
Belegde broodjes met gerookte vis	2,50 / stuk
Groot verrassingsbrood (50 mini sandwiches)	80,00 / stuk
Klein verrassingsbrood (20 mini sandwiches)	40,00 / stuk
Gerookte zalm - heilbot - vissalades	
Kaas - hesp - vleessalades	



Menu's



MENU'S

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

MENU 1 _____ **22,00**

Zeevruchtencocktail
Tomatenroomsoep
Kipfilet met champignonroomsaus
Gegratineerde aardappelen
Chocolademousse

MENU 2 _____ **23,00**

Koude visschelp
Kipperoomsoep
Varkensgebraad op grootmoeders wijze
Kroketjes
Ijstaart

MENU 3 _____ **25,00**

Zalmcocktail
Aspergeroomsoep
Varkenshaasje Stroganoff
Kroketjes
Soufflé Glacé au Grand Marnier

MENU 4 _____ **22,00**

Krabcocktail
Kervelroomsoep
Varkensgebraad champignonsaus
Kroketjes
Ijsgebakje

MENU 5 _____ **19,00**

Koninginnehapje
Kervelroomsoep
Varkensgebraad met jagersaus
Kroketjes
Ijsstronk

MENU 6 _____ **22,00**

Kaaskroketjes
Champignonroomsoep
Parelhoen met sinaasappelsaus
Kroketjes
Pronkijs



MENU 7 _____ **26,00**

Drie Rivierenpastei
Agnes Sorelroomsoep
Varkenshaasje met roze pepersaus
Kroketjes
Pronkijs

MENU 8 _____ **23,00**

Gegratineerd visschelpje
Tomatenroomsoep
Kalkoenfilet met bessenroomsaus
Gevulde peertjes en kroketjes
Dessert royal

MENU 9 _____ **36,00**

Hawaïaanse tongfilets
Waterkersroomsoep
Koninginnehapje
Kalfsgebraad Stroganoff
Kroketjes
Ananas Royal
Koffie en gebak

MENU 10 _____ **42,00**

Meloencoktail
Agnes Sorelroomsoep
Scampi's Thermidor
Tournedos Béarnaise
Parijse aardappeltjes
Soufflé Glacé au Grand Marnier
Koffie en gebak

MENU 11 _____ **36,00**

Carpaccio van ossenhaas rucola & parmesaan
Vissoepje van het huis
Gestoomde zalmfilets met groentjes
Varkenshaasje met groentenkrans
Kroketjes
Frambozen baverois

MENU 12 _____ **33,00**

Salade van lauwwarme geitenkaasjes met spek en honing
Garnalenroomsoep
Eendefilet met roze pepersaus
Kroketjes
Croûte met ijs en vers fruit (aardbeien in het seizoen)



MENU 13	36,00
<hr/>	
Gemarineerde zalm met dille	
Aspergeroomsoep	
Ossehaas Stroganoff met groentenkrans	
Kroketjes	
Pronkijs	
MENU 14	26,00
<hr/>	
Kaaskroketjes	
Tomatenroomsoep	
Koninginnehapje	
Kalkoengebraad met champignonsaus	
Kroketjes	
Pronkijs	
MENU 15	33,00
<hr/>	
Tongrolletjes met grijze garnaltjes	
Broccoliroomsoep	
Parelhoenfilet met appeltjes en Calvados	
Denneaardappeltjes	
Geflambeerde pannenkoeken met ijs	
MENU 16	52,00
<hr/>	
Parmaham met meloen	
Kreeftenroomsoep	
Tongfilets van het huis	
Kalfsfilet met seizoengroenten	
Gegratineerde aardappelen	
Gevarieerd dessertbord van de chef	
MENU 17	45,00
<hr/>	
Meloencocktail	
Heldere Ossestaartsoep	
Staartvis met fijne groentjes	
Eendborst met roze pepersaus	
Kroketjes	
Sorbetassortiment	
Mokka met fruitgebakjes	
MENU 18	42,00
<hr/>	
Baby-ananas met zeevruchten	
Champignonroomsoep	
Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje	
Lamskroontje op onze wijze	
Gegratineerde aardappelen	
Sabayon van het huis	



MENU 19	25,00
Krabcocktail Tomatenroomsoep Koninginnehapje Varkensgebraad met groentenkrans Kroketjes Pronkijs	
MENU 20	27,00
Zeevruchtencocktail Aspergeroomsoep Koninginnehapje Rosbief met groentenkrans Kroketjes Pronkijs	
MENU 21	32,00
Meloencocktail Agnes Sorelroomsoep Koninginnehapje Lamsfilet met jonge groentjes Kroketjes Pronkijs	
MENU 22	29,00
Huis gerookte zalm met groene asperges Kipperoomsoep Lamsziltje in een graanmosterdsausje met groentjes Gegratineerde aardappeltjes Pronkijs	
MENU 23	27,00
Scampi thermidor Agnes Sorelroomsoep Varkenshaasje Stroganoff Jonge groentjes en Parijse aardappelen Tiramisu van speculaas	
MENU 24	25,00
Cavaillon met zeevruchten Waterkersroomsoep Kalkoenfilet met peperroomsaus Seizoensgroenten en kroketjes Dessert royal	
SUPPLEMENT KOFFIE EN GEBAK	3,50
INDIEN GEWENST KUNNEN AL DE MENU'S ZONDER GROENTEN MET EEN AANGEPASTE GROENTENKRANS GESERVEERD WORDEN	3,00



Buffetten

Koude buffetten	14
Koude en warme buffetten	15
Warme buffetten	17
Buffet Traiteur Robby	18
Wandel buffet	19
Italiaans buffet	20
Mediterraans buffet	20
Vis buffet	20
Breugheliaans buffet	21
Kaas- en Breughel buffet	21
Pastabuffet	21
Culinaire Reis	22
Dessertbuffet	22



KOUDE BUFFETTEN

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

KOUD BUFFET 1

17,00

Zalm Belle Vue
Tomaat garnaal
Gegrilde haantjes
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Paté van het huis
Haringfilets of aspergerolletjes (+ 0,25 euro)
Roomeitjes

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Sla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 2

22,00

Zalm Belle Vue
Tomaat garnaal
Aspergerolletjes
Gegrilde Haantjes
Paté van het huis
Haringfilets
Scampi's
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Ardeense ham met meloen
Roomeitjes

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Rode bietensla
Sla
Komkommersla
Groene boontjes met spek
Uitjes Monégasque
Fruit
Sauzen
Broodjes

KOUD BUFFET 3

27,00

Zalm Belle Vue
Tomaat garnaal
Aspergerolletjes
Gebakken rosbeef
Kalfsgebraad met vers fruit
Parmaham met meloen
Paté van het huis
Hawaïaanse zeetong
Langoustines
Gerookte forel
Gerookte paling
Roomeitjes

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Rode bietensla
Sla
Komkommersla
Paprikasla
Uitjes Monégasque
Sauzen
Broodjes
Groene boontjes met spek
Tomatensla



KOUD BUFFET 4**24,00**

Zalm Belle Vue	Aspergerolletjes	Sla
Tomaat garnaal	Ardeenseham met meloen	Fruit
Gerookte forel met appel	Roomeitjes	Cocktailsaus
Gevulde visschelp	Aardappelsla	Mayonaise
Gebakken rosibief	Seldersla	Broodjes
Gebakken kalkoenfilet	Wortelsla	
Gegrilde haantjes	Komkommersla	

KOUD BUFFET 5**32,00**

Gerookte zalm	Gebakken rosibief	Seldersla
Gerookte forel	Varkenshaasje met mosterd	Komkommersla
Zalm Belle Vue	Parmaham met meloen	Rode biet
Tomaat garnaal	Kipfilet met vers fruit	Sla
Scampi's	Roomeitjes	Cocktailsaus
1/4 Kreeft (per persoon)	Aardappelsla	Mayonaise
Hawaïaanse tongfilet	Wortelsla	Broodjes

KOUD BUFFET 6**35,00**

Gemarineerde zalm met dille	Parmaham met meloen	Seldersla
Tomaat garnaal	Kipfilet met vers fruit	Komkommersla
Langoustines	Varkenshaasje met graanmosterd	Rode bietensla
Noorse visschotel	Zacht gerookte rundsfilet	Sla
Hawaïaanse tongfilets	Roomeitjes	Cocktailsaus
Gevulde visschelp	Aardappelsla	Mayonaise
Gebakken geitenkaasjes met honing	Wortelsla	Broodjes

VISSCHOTEL**29,00**

1/4 Kreeft (per persoon)	Wortelsla
Zalm	Seldersla
Tomaat garnaal	Komkommersla
Forel	Aardappelsla
Tongfilets	Mayonaise
Scampi's	Cocktailsaus
Langoustines	Tartaar
Gerookte zalm	Sauce "Raifort"
Gerookte heilbot	Broodjes
Gerookte forel	
Gerookte sprot	



KOUDE EN WARME BUFFETTEN

KOUD EN WARM BUFFET 1 _____ 23,00

Zalm Belle Vue	Aardappelsla
Scampi's	Wortelsla
Tomaat garnaal	Knolseldersla
Gegrilde haantjes	Komkommersla
Gebakken rosbief	Cocktailsaus
Gebakken varkensgebraad	Tartaar
Aspergerolletjes	Fruit
Roomeitjes	Broodjes
Stoofcarbonaden op z'n vlaams OF Hongaarse goulash	
Kalkoenfilet met champignonsaus OF Konijn op grootmoeders wijze	
Gratin of Mexicaanse aardappelen + € 3	Seizoengroenten + € 3

KOUD EN WARM BUFFET 2 _____ 28,00

Zalm Belle Vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gebakken kalkoenfilet	Knolseldersla
Gebakken rosbief	Komkommersla
Ardeense ham met meloen	Cocktailsaus
Aspergerolletjes	Mayonaise
Roomeitjes	Fruit
	Broodjes
Scampibrochette Thermidor OF Lotte met preisauis	
Lams tournedos in mosterdsaus OF Parelhoen met druifjes	
Warme seizoensgroenten + € 3	
Gratin OF Krielaardappeltjes met rozemarijn	

KOUD EN WARM BUFFET 3 _____ 32,00

Zalm Belle Vue	Gegratineerde aardappelen
Tomaat garnaal	Warme seizoensgroenten
Gevulde visschelp	Aardappelsla
Aspergerolletje	Wortelsla
Ardeense ham met meloen	Seldersla
Gebakken kalkoenfilet	Komkommersla
Gebakken rosbief	Cocktailsaus
Roomeitjes	Mayonaise
Varkensmedaillons in peperroomsaus	Fruit
Lamsmedaillons in graanmosterdsaus	Broodjes
Gebakken zalmfilet in zurkelsau	
Warme seizoensgroenten en gratin	



PRIJS IN EURO
PER PERSOON

KOUD EN WARM BUFFET 4 _____ **35,00**

Zalm Belle Vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Baby-ananas met zeevruchten	Seldersla
Gerookte zalm	Komkommersla
Gerookte heilbot	Fruit
Gerookte forel	Rode biet
Scampi's	Cocktailsaus
Carpaccio van ossehaas	Tartaar
Parmaham met meloen	Mayonaise
Roomeitjes	Broodjes

Kalfsmedaillons Stroganoff	Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje
Parelhoenfilet met druifjes en porto	Groentenboeket en aardappelgarnituur

WARME BUFFETTEN (VANAF 20 PERSONEN)

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

WARM BUFFET 1 _____ **29,00**

Lotte met preisaus OF Tongrolletjes garnalen saus
Kalkoenfilet in bessenroomsaus OF Coq au Vin
Konijn op grootmoederswijze OF Vlaamse stoofcarbonade
Varkenshaasje Stroganoff OF Orloff
Gegratineerde aardappelen
Stokbrood
Desserten: Vers fruit, Tiramisu of Frambozenbavarois, Chocolademousse

WARM BUFFET 2 _____ **27,00**

Zalmhaasje met fijne groenten
Kalkoenfilet met champignonroomsaus
Chinese kip
Konijn op grootmoeders wijze
Gegratineerde aardappelen
Stokbrood
Dessert: Vers fruit, Tiramisu of Frambozenbavarois, Chocolademousse

BIJ WARM BUFFET 1 & 2 KAN U EVENTUEEL SOEP BIJVOEGEN **2,00**

**BIJ WARM BUFFET 1 & 2 KAN U EVENTUEEL DRIE WARME
SEIZOENGROENTEN BIJVOEGEN** **3,00**



BUFFET TRAITEUR ROBBY (VANAF 25 PERSONEN)

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

BUFFET 1 _____ **32,00**

VOORGERECHT:

Gemarineerde verse zalm met dille OF Noorse visschotel

SOEP:

Broccoliroomsoep

HOOFDGERECHT:

Tongrolletjes met Noordzee garnaltjes

Scampibrochette Thermidor

Varkenshaasje Stroganoff

Gegratineerde aardappeltjes

Lamsbout in zachte mosterdsaus

Warme groenten: witloof en gemengde groenten

(boontjes, maïskolfjes, worteltjes)

DESSERTBUFFET:

Tiramisu

Passievruchten baverois

Speculaas baverois

Frambozen baverois

Dessert royal

Chocolade mousse

Voorgerecht en soep opgediend aan tafel. Hoofdschotel en dessert in buffetvorm.

BUFFET 2 _____ **28,00**

VOORGERECHT:

Krab- OF zeevruchtencocktail

SOEP:

Tomatenroomsoep

HOOFDGERECHT:

Tongrolletjes met Noordzeegarnalen

Chinese kip

Orloffgebraad

Gegratineerde aardappeltjes

Lamsstoofvlees

Warme groenten: witloof en gemengde groente

(boontjes, maïskolfjes, worteltjes)

DESSERTBUFFET:

Tiramisu

Passievruchten baverois

Speculaas baverois

Frambozen baverois

Dessert royal

Chocolade mousse

Voorgerecht en soep opgediend aan tafel. Hoofdschotel en dessert in buffetvorm.



WANDELBUFFET (VANAF 60 PERSONEN)

DIT BUFFET WORDT VERSPREID OVER 4 STANDEN IN DE ZAAL.

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

WANDELBUFFET 1 _____ **34,00**

STAND 1

Mini tomaatjes gevuld met grijze garnalen
Maatjesharing
Gemarineerde zalm met dille
Noorse visschotel

STAND 2

Gegrilde lamskroontjes
Kippedrumstick
Gemarineerde spare ribs
Parmaham met meloen

STAND 3

Romig vissoepje
Paella
Lasagna van vis

STAND 4

Dessert buffet
Assortiment van kazen

Dit alles wordt geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelbereidingen.

WANDELBUFFET 2 _____ **36,00**

STAND 1

Lauw geitenkaasje met honing
Zweedse Haringhappen
Gemarineerde zalm met dille
Noorse visschotel

STAND 2

Parmaham met meloen
Scampi's Thermidor
Gemarineerde spare ribs

STAND 3

Soepje van boschampignons
Penne met kip
Lasagna van vis

STAND 4

Dessert buffet
Assortiment van kazen

Dit alles wordt geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelbereidingen.



ITALIAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

ITALIAANS BUFFET _____ 27,00

Salade met tomaten en mozzarella
Italiaanse ham met meloen
Carpaccio van zalm
Penne met zeevruchten
Penne met zeevruchten
Sauzen en brood (ciabatta)

Minestrone soep
Lasagna met spinazie en hesp
Tagliatelli met zalm
Rigatoni met kip
Torteloni 4 kazen

MEDITERRAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

MEDITERRAANS BUFFET _____ 27,00

KOUD:

Tomaat met mozzarella
Griekse sla
Parma met meloen
Zuiderse vissla

WARM:

Paëlla
Moussaka
Coq au vin
Tagliatelli met zalm

DESSERT:

Tiramisu
Ijs vers fruit
Passievruchtenbavarois

BREUGHELIAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

BREUGHELIAANS _____ 22,00

KOUD:

Witte worst
Bloedworst
Gehaktballen in tomatensaus
Vlaamse stoofcarbonade
Ribbetjes op z'n Vlaams
Wortelpuree
Aardappelpuree

WARM:

Spek
Gerookte boerenhesp
Kip kap
Kalfskop
Paté
Appelmoes met stukjes
Zwart brood

DESSERT:

Rijstpap
Zwarte pruimentartaart
Appeltaart



KAAS & BREUGHEL BUFFET (MIN.25 PERSONEN)

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

KAAS & BREUGHEL COMBINATIE _____ **18,00**

KAASSHOTEL:

150 gr. Kaas per persoon
Stokbrood

Boter
Fruit + garnituur

BREUGHEL WARME GERECHTEN:

Gehaktballen in tomatensaus
Witte worst

Bloedworst

BREUGHEL KOUDE GERECHTEN:

Kip kap
Kalfskop
Paté

Gerookte boerenhesp
Appelmoes met stukjes
Zwart brood

PASTA BUFFET (VANAF 15 PERSONEN)

3 PASTA'S _____ **15,00**

4 PASTA'S _____ **16,00**

5 PASTA'S _____ **17,00**

KEUZE UIT:

Lasagna
Tortelloni met 4 kazen
Tagliatelli met zalm
Penne met Boschampignons en spekjes
Rigatoni met kip en pesto



CULINAIRE REIS (VANAF 60 PERSONEN)

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

CULINAIRE REIS _____ **45,00**

NOORS BUFFET

Kreeft- en Oesterbar
Gemarineerde zalm met dille
Visvaria uit de Noorse fjorden
Romig vissoepje

BOURGONDISCH BUFFET

Boef bourgignon
Salade van geitenkaasje met honing
Lamskroontje met een graanmosterdsausje
Varkenshaasje met peperroomsaus

ZUIDERS BUFFET

Lasagna met vis en spinazie
Osso bucco à la Milanaise
Paëlla

Salade Niçoise
Carpaccio van ossehaas

DESSERT BUFFET

Tiramisu
Frambozenbavarois
Chocolademousse

Dessert royal
Roomijs met vers fruit

Deze vier buffetten worden op een passende wijze in de zaal verdeeld.
Al deze gerechten worden geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelbereidingen.

KLEIN DESSERTBUFFET

VANAF 15 PERSONEN: 2 DESSERTS PER PERSOON _____ **6,00**

Vanaf 25 personen: 6 soorten desserts, 2 per persoon

Chocolademousse
Frambozenbavarois
Speculoosbavarois

GROOT DESSERTBUFFET

VANAF 25 PERSONEN: 2 DESSERTS PER PERSOON _____ **6,00**

VANAF 25 PERSONEN: 3 DESSERTS PER PERSOON _____ **7,00**

6 verschillende desserts waaronder:

Chocolademousse
Frambozenbavarois
Passievruchtavarois
Speculoosbavarois
ijskar + 1 Euro p.p.

Rijstpap
Vers fruit
Dessert royal
Tiramisu



Koude schotels



KOUDE SCHOTELS (BORDEN)

PRIJS IN EURO
PER BORD

KOUDE SCHOTEL 1 _____ **17,00**

Zalm	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gegrilde haantjes	Seldersla
Gebakken rosbeef	Fruit
Gebakken varkensgebraad	Cocktailsaus
Aspergerolletjes	Mayonaise
Roomeitjes	1 Broodje

KOUDE SCHOTEL 2 _____ **13,00**

Gegrilde haantjes	Aardappelsla
Gebakken varkensgebraad	Wortelsla
Gebakken rosbeef	Seldersla
Aspergerolletjes	Fruit
Paté	Cocktailsaus
Roomeitjes	Mayonaise

KOUDE SCHOTEL 3 _____ **13,00**

Zalm	Wortelsla
Tomaat visvulling	Seldersla
Kip	Fruit
Aspergerolletjes	Mayonaise
Roomeitjes	Cocktailsaus
Aardappelsla	1 Broodje

KINDERBORD _____ **5,00**

1/4 Gegrilde haan
Fruit
Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Mayonaise
1 Broodje

Deze schotels zijn alleen verkrijgbaar op borden.



VIS- EN VLEESSCHOTEL

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

VIS- EN VLEESSCHOTEL **15,00**

Zalm	Aardappelsla
Tomaat visvulling	Wortelsla
Gegrilde haantjes	Seldersla
Gebakken rosbief	Sla
Gebakken varkensgebraad	Fruit
Roomeitjes	Cocktailsaus en Mayonaise

ZALMSCHOTEL

ZALMSCHOTEL **12,00**

+ 175 gr. Zalm per persoon	Wortelsla
1 Tomaat garnaal	Seldersla
1 Mimosa ei	Cocktailsaus
	Vis- en vleesschotel

KAASSCHOTELS

HOOFDSCHOTEL **12,50**

300 gr. Kaas + noten, druiven en brood

DESSERTSCHOTEL **10,00**

150 gr. Kaas + noten, druiven en brood

CHARCUTERIESCHOTELS

HOOFDSCHOTEL **12,50**

300 gr. Charcuterie, salades, brood en garnituur



HAPJES AVOND (MINIMUM 25 PERSONEN)

PRIJS IN EURO
PER PERSOON

HAPJES AVOND _____ **36,00**

Deze hapjes avond is bedoeld als volledige maaltijd.
Deze gerechten worden op bordjes per persoon opgediend.
De avond duurt ongeveer 4 uur.

Minitomaatje gevuld met grijze garnaltjes
Kreeftensoep in mokkatasje
Gerookte forelmousse omwikkeld met gerookte zalm
Scampi Thermidor
Zalmfilet met zurkelsausje
Eendefilet met porto en druifjes
Maatjesharing met jenever
Lauw geitenkaasje met honing
Limoensorbet
Lamskroontje op onze wijze
Parmaham met meloen

Desserten: Chocolademousse, Tiramisu, Speculoos Bavarois,
Frambozenbavarois



Aparte gerechten



VISVOORGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Krabcocktail	6,50
Zalmcocktail	7,00
Zeevruchtcocktail	7,00
Koude visschelp	6,00
Meloencocktail	9,00
Noorse visschotel	11,00
Garnaalcocktail	9,00
1/2 Kreeft Belle Vue (dagprijs)	(+/-) 18,00
Salade van zeevruchten met spekjes	10,00
Baby-ananas met zeevruchten	8,00
Drie Rivieren pastei	7,00
Carpacio van tonijn met vinigraitte van limoen	9,00
Hawaïaanse tongfilets	11,00
Cavallion met zeevruchten	9,00
Gemarineerde zalm met dille	11,00
Warm gerookte zalm van de chef	11,00

VLEESVOORGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Ardeense ham met meloen	7,00
Paté van het huis met uienconfituur	5,00
Ardeense ham met seizoensla	6,00
Asperges met ham	8,00
Parmaham met meloen	8,00
Carpaccio van ossehaas	9,00
Salade van lauwwarme geitenkaasjes met spek en honing	9,00
Ganzeleverpastei van het huis	16,00

SOEPEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Tomatenroomsoep	2,00
Champignonroomsoep	2,00
Agnes Sorel roomsoep	2,00
Kervelroomsoep	2,00
Aspergeroomsoep	2,00
Kippenroomsoep	2,00
Broccoliroomsoep	2,00
Kreeftenroomsoep	7,00
Garnalenroomsoep	6,00
Minestrone	2,00
Roomsoep met bospaddestoelen	3,00
Uiensoep met kaas	2,00
Vissoep van het huis	4,00
Waterkersroomsoep	3,00
Ossestaartsoep	4,00



WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

(PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Gegratineerd visschelpje	6,00
Lotte met preisausje	11,00
Tongfilets van het huis	12,00
Scampi Thermidor	10,00
Gebakken zalm met zurekelsaus	10,00
Sint Jacobsschelp	12,00
Tongfilets "Dugl��r��l"	12,00
Kaaskroketjes	4,00
Garnaalkroketjes.....	6,50
Koninginnehapje	5,00
1/2 Kreeft op onze wijze (dagprijs)	(+/-)21,00
Tarbot met mousselinesaus	17,00
Asperges op zijn Vlaams	9,00
Gestoomde zalmfilet met fijne groentjes	10,00
Tongfilets Normande	12,00
Noordzeehapje	6,00
Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje	11,00
Gegratineerde aubergines met mozzarella	8,00
Tortellini gevuld met asperges en basilicumsaus	6,00

HOOFDGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Varkensgebraad met jagersaus	9,00
Varkensgebraad met peperroomsaus	9,00
Varkensgebraad van het huis	9,00
Varkenshaasje Stroganoff	10,50
Varkenshaasje met champignonroomsaus	10,50
Varkenshaasje met roze peperroomsaus	10,50
Varkenshaasje op grootmoeders wijze	10,50
Orloff	10,00
Rundsgebraad met groentenkrans	12,50
Varkensgebraad met groentenkrans	11,50
Konijn op grootmoeders wijze	9,50
Ossehaas Bearnaise	17,00
Ossehaas met jonge groentjes	19,00
Ossehaas Stroganoff	17,00
Kalfsgebraad met peperroomsaus	12,00
Kalfsgebraad met groentenkrans	14,00
Kalfsfilet met groentenkrans	20,00
Lamsbout met graanmosterdsausje	11,00
Lamskroontje op onze wijze	18,00
Lamsfilet met tuinkruidensaus	17,00
Lamsfilet met graanmosterdsausje	17,00
Kipfilet met champignonroomsaus	9,00
Kipfilet met druivensaus	9,00
Kipfilet met Provençaalse saus	9,00
Gestoomde kipfilet met fijne groentjes	9,00
Parelhoen met sinaasappelsaus	12,00



Parelhoenfilet met druifjes en porto	13,00
Kalkoenfilet met bessenroomsaus en gevulde peertjes	10,00
Kalkoenfilet met peperroomsaus	9,50
Kalkoenfilet met sinaasappelsaus	9,50
Eendefilet met roze pepersaus	13,00
Eendefilet met Calvados en gebakken appeltjes	14,00
Hazerugfilets Grand Veneur (seizoen)	16,00
Hertekalffilets met boschampignons (seizoen)	22,00
Reerugfilets Saint Hubert (seizoen)	29,00
Fazant op Brabantse wijze (seizoen)	17,00
Struisvogel filet picon	15,00

AARDAPPELGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Kroketjes (per stuk)	0,35
Aardappelpuree	3,00
Gegratineerde aardappeltjes	3,00
Amandelbolletjes	3,00
Seizoengroenten (3 soorten)	3,00

NAGERECHTEN

Chocolademousse	3,00
Frambozenbavarois	3,00
Kaastaart met frambozencoulis	3,00
Ijstaart (minimum 10 personen)	3,00
Ijsslammetje (minimum 15 personen)	3,00
Ijsstronk (minimum 10 personen)	2,50
Ijspronkstukken (boot, koets, bloemenkorf, enz... min. 60 personen)	4,00
Ijsduifjes (minimum 15 personen)	3,00
Ijsgebakje	3,00
Souflé Glacé au Grand Marnier	3,00
Sabayon van het huis	5,00
Croute met ijs en vers fruit	5,00
Gevulde soesjes met ijs en chocoladesaus	5,00
Ananas Royal	4,50
Gevarieerd dessertbord van de chef	7,50
Fantasiebedje van vers fruit en ijs	7,50
Sorbet assortiment	5,00
Gebakjes	3,00
Pronkgebak slagroom of crème au beurre	4,00
Javannais met vanillesausje	4,00
Tiramisu	3,50
Warme appeltaart met ijs en slagroom	4,00
Roomrijst met vers fruit	3,00
Koffie/Thee	1,00
Perculator Koffie 60 tassen *	40,00
Perculator Koffie 100 tassen *	60,00

* tassen, suiker en melk inbegrepen





Uw feest op maat

Onze jarenlange ervaring zorgt ervoor dat wij u sublieme totaalpakketten van gastronomie, bediening en decoratie kunnen aanbieden.

Cocktails, recepties, diners of buffetten,...

Naast onze standaard formules, kunt u ons contacteren voor offertes op maat, waarna wij met plezier en volledig vrijblijvend alles in detail uitwerken.

Hoe bestellen?

Blader door onze folder, en maak uw keuze.

U kunt uw bestelling via e-mail, fax of telefonisch doorgeven.

We bevestigen uw bestelling per e-mail. Indien u specifieke wensen heeft die u niet terug vindt in ons standaard aanbod, stuur ons een e-mail of bel ons even.

We stellen een persoonlijk samengesteld menu samen.

E-mail: info@traiteurrobby.be

TRAITEUR ROBBY

KEMPISCHE STEENWEG 540

3500 HASSELT

TEL./FAX. 011 21 12 94

INFO@TRAITEURROBBY.BE

