



Feestservice

VOOR AL UW FEESTEN



Kempische Steenweg 540, Hasselt
tel. & fax **011/21 12 94**

INHOUDSTAFEL

ALGEMEEN	4
RECEPTIES	5
• RECEPTIES	6
• DRANKEN	7
• APERITIEFHAPJES	7
• BELEGDE BROODJES	7
MENU'S	8
BUFFETTEN	13
• KOUDE BUFFETTEN	14
• VISBUFFET	15
• KOUDE & WARME BUFFETTEN	16
• WARME BUFFETTEN	17
• BUFFET TRAITEUR ROBBY	18
• DINNER BUFFET	19
• ITALIAANS BUFFET	20
• MEDITERRAANS BUFFET	20
• BREUGHELIAANS BUFFET	20
• KAAS- EN BREUGHEL BUFFET	21
• PASTABUFFET	21
• CULINAIRE REIS	22
• DESSERTBUFFET	22
KOUDE SCHOTELS	23
• KOUDE SCHOTELS OP BORD	24
• VIS- & VLEESSCHOTEL	25
• ZALMSCHOTEL	25
• KAASSCHOTEL	25
• CHARCUTERIESCHOTEL	25
• HAPJESAVOND	26
• BABYBORREL	26
APARTE GERECHTEN	27

PRIJZEN GELDIG VANAF 01/01/2018



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
via het telefoon- en faxnummer 011/21 12 94 of via info@traiteurrobby.be

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
- 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: 1,50 euro per persoon (1 bord, 1 mes, 1 vork) per stuk extra 0,25 euro
- voor menu's: 2,50 euro per persoon

Glazen zijn enkel en alleen inbegrepen wanneer u de wijn bij ons afneemt.
Huiswijnen wit en rood: €14 per fles

In onze prijzen zijn niet inbegrepen:

- kelners voor tijdens het feest en het schikken van de feestruimte: 30 euro per kelner 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 30 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 EEN PRIJSOFFERTE OP MAAT!
U KAN EVENEENS UW PRIJS VOOROPSTELLEN, DAN ZOEKEN WIJ EEN AANGEPAST MENU.

Indien u wenst, kan u ook het volledige feest/ evenement uit handen geven. We werken nauw sa-
men met eventbureau Hood and Tell en maken graag een offerte op maat.
Zij zorgen voor de volledige inkleiding, organisatie en concept van uw feest.

Onze BBQ brochure is apart te verkrijgen.

WIJ DANKEN U ALVAST VOOR HET IN ONS GESTELDE VERTROUWEN.



Recepties



RECEPTIES (VANAF 20 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

RECEPTIE 1

2 Koude toastjes
3 Warme hapjes

5,50

RECEPTIE 2

2 Koude toastjes
3 Warme hapjes
Knabbelgroentjes

6,70

RECEPTIE 3

Italiaanse knabbels
2 Koude toastjes
2 Warme hapjes
1 Quiche Lorraine
1 Mini Wrap met Parmaham

10,30

RECEPTIE 4

Amuseglaasje met rivierkreeftjes
2 Warme hapjes
Carpaccio met rucola en Parmesaan
1 Quiche Lorraine

8,80

RECEPTIE 5

Knabbelgroentjes
Scampi met een mosterd honingsausje
1 Warm hapje
1 Koud toastje
1 Halve mini sandwich
Amuseglaasje met rivierkreeftjes

11,70

RECEPTIE 6

Italiaanse knabbels
Amuseglaasje met rivierkreeftjes
Peperkoek met gerookte zalm
Garnaalsoepje
Carpaccio met rucola en Parmesaan
Eendenmousse met mango chutney
Quiche loraine
Tiramisu van Hasseltse speculaas

17,00

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



DRANKEN

Prosecco	16,00 / fles
Cava	16,00 / fles
Champagne	30,00 / fles
Champagne	45,00 / fles
Kirr	14,00 / fles
Kirr Royal	14,00 / fles
Punch	12,00 / liter
Aperitief van het huis	18,00 / liter
Fruitsap	4,00 / fles
Porto	20,00 / fles
Sherry	20,00 / fles

PRIJS IN EURO

APERITIEFHAPJES

Knabbelgroentjes (vanaf 15 personen)	1,20 / p.p.
Koude toastjes (vanaf 20 stuks)	1,10 / stuk
Warme hapjes (kip, kaas, vis) (vanaf 20 stuks)	1,10 / stuk
Degustatielepel	1,80 / stuk
Quiche Lorraine	1,80 / stuk
Carpaccio met rucola en parmesaanschilfers	3,00 / stuk
Italiaanse knabbels (vanaf 20 pers.)	2,50 / stuk
Aperitiefbordje van het huis (3 soorten hapjes)	6,00 / stuk
Scampi's met een mosterd-honingsausje	4,00 / stuk
Chinese kip (potje)	2,50 / stuk
Eendenmousse met mango chutney	2,50 / stuk
Vissoepje	2,00 / stuk
Peperkoek met gerookte zalm	1,80 / stuk
Amuseglaasje	1,80 / stuk
Mini wrap met Parmaham	1,80 / stuk

PRIJS IN EURO

BELEGDE BROODJES

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	

PRIJS IN EURO

BROODJESBUFFET vanaf 20 personen

Assortiment van mini broodjes, ciabatta, tramezzone, foccacia en wrap (6 of 8 broodjes pp)	12,00 of 15,00 p/p
Beleg: kaas, ham, Parmaham, gerookte zalm, huisbereide salades, vissalades	



Menu's



MENU'S

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

MENU 1

Zeevruchtencocktail
Tomatenroomsoep
Kipfilet met champignonroomsaus
Gegratineerde aardappelen
Chocolademousse

24,00

MENU 2

Koude visschelp
Kippenroomsoep
Varkensgebraad op grootmoeders wijze
Kroketjes
Pana cotta met frambozencoulis

25,00

MENU 3

Zalmcocktail
Aspergeroomsoep
Varkenshaasje stroganoff
Kroketjes
Souflé glacé au grand marnier

27,00

MENU 4

Krabcocktail
Kervelroomsoep
Varkensgebraad met champignonsaus
Kroketjes
Panna cotta met framboos

25,00

MENU 5

Koninginnehapje
Kervelroomsoep
Varkensgebraad met jagersaus
Kroketjes
Speculaas bavarois

21,00

MENU 6

Kaaskroketjes
Champignonroomsoep
Parelhoen filet met sinaasappelsaus
Kroketjes
Crème brûlée met baileys

25,00

Optie:

Seizoensgroenten

4,00



MENU 7

31,00

Drie rivierenpastei
Agnes sorelroomsoep
Varkenshaasje met roze pepersaus en seizoensgroenten
Kroketjes
Pronkijs

MENU 8

26,00

Gegratineerd visschelpje
Tomatenroomsoep
Kalkoenfilet met bessenroomsaus en gevulde peertjes
Kroketjes
Dessert royal

MENU 9

36,00

Carpaccio van tonijn
Waterkersroomsoep
Koninginnehapje
Kalfsgebraad stroganoff met seizoensgroenten
Kroketjes
Ananas Royal

MENU 10

42,00

Meloencocktail
Agnes Sorelroomsoep
Scampi's thermidor
Tournedos béarnaise met seizoensgroenten
Parijse aardappeltjes
Soufflé glacé au grand marnier

MENU 11

39,00

Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmesaanschilfers
Vissoepje van het huis
Gestoomde zalmfilets met fijne groentjes
Varkenshaasje met peperroomsaus en seizoensgroenten
Kroketjes
Frambozen bavarois

MENU 12

36,00

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



MENU 13 **38,00**

Gemarineerde zalm met dille
Aspergeroomsoep
Ossenhaas stroganoff met groentenkrans
Kroketjes
Tiramisu met Hasseltse speculaas

MENU 14 **29,00**

Kaaskroketjes
Tomatenroomsoep
Koninginnehapje
Kalkoengebraad met champignonsaus en seizoensgroenten
Kroketjes
Pronkijs

MENU 15 **33,00**

Tongrolletjes met grijze garnaltjes
Broccoliroomsoep
Parelhoenfilet met appeltjes en calvados
Dennenaardappeltjes
Geflambeerde pannenkoeken met ijs

MENU 16 **52,00**

Parmaham met meloen
Kreeftenroomsoep
Tongfilets van het huis
Kalfsfilet met pepersaus en seizoensgroenten
Gegratineerde aardappelen
Gevarieerd dessertbord van de chef

MENU 17 **45,00**

Meloencocktail
Heldere Ossenstaartsoep
Staartvis met fijne groentjes
Eendenborst met roze pepersaus
Kroketjes
Sorbetassortiment

MENU 18 **44,00**

Baby-ananas met zeevruchten
Champignonroomsoep
Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje
Lamskroontje op onze wijze
Gegratineerde aardappelen
Dame blanche



MENU 19

27,00

Krabcocktail
Tomatenroomsoep
Koninginnehapje
Varkensgebraad met vleesjus en groentenkrans
Kroketjes
Pronkijs

MENU 20

29,00

Zeevruchtencocktail
Aspergeroomsoep
Koninginnehapje
Rosbief met vleesjus en groentenkrans
Kroketjes
Pronkijs

MENU 21

36,00

Vitello tonato
Agnes Sorelroomsoep
Koninginnehapje
Lamsfilet met een thijm-honingsausje en jonge groentjes
Kroketjes
Panna cotta met passievrucht

MENU 22

34,00

Huisgerookte zalm met groene asperges
Kippenroomsoep
Lamszietje in een graanmosterdsausje en seizoensgroenten
Gegratineerde aardappeltjes
Pronkijs

MENU 23

32,00

Scampi thermidor
Agnes Sorelroomsoep
Varkenshaasje stroganoff
Jonge groentjes en Parijse aardappelen
Tiramisu van Hasseltse speculaas

MENU 24

25,00

Cavaillon met zeevruchten
Waterkersroomsoep
Kalkoenfilet met peperroomsaus
Seizoensgroenten en kroketjes
Dessert royal

SUPPLEMENT KOFFIE EN GEBAK

6,00

**INDIEN GEWENST KUNNEN AL DE MENU'S ZONDER GROENTEN
MET EEN AANGEPASTE GROENTENKRANS GESERVEERD WORDEN**

4,00



Buffetten

Koude buffetten	14
Visbuffet	15
Koude en warme buffetten	16
Warme buffetten	17
Buffet Traiteur Robby	18
Dinner buffet	19
Italiaans buffet	20
Mediterraans buffet	20
Breugheliaans buffet	20
Kaas- en Breughel buffet	21
Pastabuffet	21
Culinaire Reis	22
Dessertbuffet	22
Babyborrel	26



KOUDE BUFFETTEN

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

KOUD BUFFET 1

19,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Gegrild haantje
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Paté van het huis
Beenham met groene asperges
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Sla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 2

25,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Beenham met groene asperges
Gegrild Haantje
Paté van het huis
Haringfilets
Scampi's
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Ardeense ham met meloen
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Rode bietensla
Sla
Komkommersla
Groene boontjes met spek
Uitjes Monégasque
Fruit
Cocktail, mayonaise en tartaar
Broodjes

KOUD BUFFET 3

30,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Beenham met groene asperges
Gebakken rosbeef
Kalfsgebraad met vers fruit
Parmaham met meloen
Paté van het huis
Hawaïaanse zeetong
Langoustines
Gerookte forel
Gerookte paling
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Rode bietensla
Sla
Komkommersla
Tomatensla
Uitjes Monégasque
Groene boontjes met spek
Cocktail, mayonaise, tartaar
Gemengde broodjes



KOUD BUFFET 4

26,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Gerookte forel met appel
Gevulde visschelp
Gebakken rosbeef
Gebakken kalkoenfilet
Gegrild haantje

Beenham met groene asperges
Ardeenseham met meloen
Roomeitjes
Aardappelsla
knolseldersla
Wortelsla
Komkommersla

Sla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 5

35,00

Gerookte zalm
Gerookte forel
Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Scampi's
Vispastei
Hawaïaanse tongfilet

Gebakken rosbeef
Varkenshaasje met graanmosterd
Parmaham met meloen
Kipfilet met vers fruit
Roomeitjes
Aardappelsla
Wortelsla

Knolseldersla
Komkommersla
Rode biet
Sla
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 6

38,00

Gemarineerde zalm met dille
Tomaat garnaal
Langoustines
Noorse visschotel
Hawaïaanse tongfilets
Gevulde visschelp
Geitenkaasjes met spekjes en honing

Parmaham met meloen
Kipfilet met vers fruit
Varkenshaasje met graanmosterd
Carpaccio met rucola en Parmesaan
Roomeitjes
Aardappelsla
Wortelsla

Knolseldersla
Komkommersla
Rode bietensla
Sla
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

VISSCHOTEL

33,00

Gemarineerde zalm met dille
Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Forel
Tongfilets
Scampi's
Langoustines
Gerookte vis uit de Noorse fjorden
Hawaïaans tongrolletje

Wortelsla
Knolseldersla
Komkommersla
Aardappelsla
Mayonaise
Cocktailsaus
Tartaar
Broodjes

Optie: 1/2de kreeft per persoon

Volgens dagprijs



KOUDE EN WARME BUFFETTEN

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

KOUD EN WARM BUFFET 1

26,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Scampi's	Wortelsla
Tomaat garnaal	Knolseldersla
Gegrild haantje	Komkommersla
Gebakken rosbeef	Cocktailsaus
Gebakken varkensgebraad	Tartaar
Beenham met groene asperges	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 + € 4

KOUD EN WARM BUFFET 2

32,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gebakken kalkoenfilet	Knolseldersla
Gebakken rosbeef	Komkommersla
Ardeense ham met meloen	Cocktailsaus
Beenham met groene asperges	Mayonaise
Roomeitjes	Fruit
	Broodjes
Scampibrochette thermidor	OF Lotte met preisus
Lamstournedos in mosterdsaus	OF Parelhoen met druifjes
Warme seizoensgroenten + € 4	
Gratin OF krielaardappeltjes met rozemarijn +€ 3	

KOUD EN WARM BUFFET 3

39,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gevulde visschelp	Knolseldersla
Beenham met groene asperges	Komkommersla
Ardeense ham met meloen	Cocktailsaus
Gebakken kalkoenfilet	Mayonaise
Gebakken rosbeef	Broodjes
Roomeitjes	
Lamsmedaillons in graanmosterdsaus	Varkensmedallion met pepersaus
Gebakken zalmfilet in zurekelsaus	Gegratineerde aardappelen
Warme seizoensgroenten	



PRIJS IN EUR
PER PERSOON⁹

KOUD EN WARM BUFFET 4

39,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Baby-ananas met zeevruchten
Gerookte zalm
Gerookte heilbot
Gerookte forel
Scampi's
Carpaccio van ossenhaas
Parmaham met meloen
Roomeitjes

Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Komkommersla
Fruit
Rode biet
Cocktailsaus
Tartaar
Mayonaise
Broodjes

Kalfsmedaillons stroganoff
Parelhoenfilet met druifjes en porto

Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje
Groentenboeket en aardappelgarnituur

WARME BUFFETTEN (VANAF 20 PERSONEN)

WARM BUFFET 1

31,00

Lotte met preisauz OF Tongrolletjes met garnalensaus
Kalkoenfilet in bessenroomsaus OF Coq au Vin
Konijn op grootmoederswijze OF Vlaamse stoofcarbonade
Varkenshaasje Stroganoff OF Orloffgebraad
Gegratineerde aardappelen
Stokbrood
Desserten: Vers fruit, tiramisu of frambozenbavarois, chocolademousse

WARM BUFFET 2

29,00

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

SOEPPRIJS

BIJ WARM BUFFET 1 & 2 KAN U EVENTUEEL WARME SEIZOENSGROENTEN BIJVOEGEN

4,00



BUFFET TRAITEUR ROBBY (VANAF 25 PERSONEN)

BUFFET 1

34,00

VOORGERECHT:

Gemarineerde verse zalm met dille OF Noorse visschotel

SOEP:

Broccoliroomsoep

HOOFDGERECHT

Tongrolletjes met noordzeegarnaaltjes

Scampibrochette thermidor

Varkenshaasje stroganoff

Lamsbout met zachte mosterdsaus

Seizoensgroenten

Gegratineerde aardappelen

DESSERTBUFFET:

Tiramisu

Panna cotta met frambozencoulis

Speculaas bavaois

Frambozenbavaois

Dessert royal

Chocolademousse

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

BUFFET 2

30,00

VOORGERECHT:

Krab- OF zeevruchtencocktail

SOEP:

Tomatenroomsoep

HOOFDGERECHT:

Tongrolletjes met Noordzeegarnalen

Chinese kip

Orloffgebraad

Lamsstoofvlees

Seizoensgroenten

Gegratineerde aardappelen

DESSERTBUFFET:

Tiramisu

Panna cotta met frambozencoulis

Speculaas bavaois

Frambozen bavaois

Dessert royal

Chocolademousse

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



BUFFET DINNER 1 (VANAF 40 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

VOORGERECHTEN BUFFET

34,00

Visvaria uit de Noorse fjorden
Tomaat mozzarella
Salade met scampi's spekjes honing en mosterd
Tomaat garnaal en roomeitje

Vitello tonato
Beenham met groene asperges
Kipfilet met mangochutney
Griekse sla met calamares

HOOFDSCHOTEL BUFFET

Tongrolletjes dugléré
Zwaardvis met kappertjes en peterselie

Parelhoenfilet met druivensaus
Kalfsgebraad peperroomsaus

Stoofpotje van vergeten groenten, boontjes met spek
Gegratineerde aardappelen
Kroketjes

DESSERT BUFFET

Crème brûlée
Chocolademousse
Dessert Royal

Speculaas bavaois
Panna cotta
Tiramisu

BUFFET DINNER 2

VOORGERECHTEN BUFFET

34,00

Gemarineerde zalm met dille
Pasta met zeevruchten
Salade Niçoise
Rivierkreeftencocktail

Carpaccio met rucola en Parmesaan
Italiaanse ham met zongedroogde tomaten
Paté in croûte met uiencofituur
Salade geitenkaas en spekjes

HOOFDSCHOTEL BUFFET

Gebakken zalmfilet met zurkelsaus
Kabeljauwhaasje met fijne groentjes

Speenvarken rug met Luikse siroop en balsamico
Kogelbiefstuk met rode wijnsaus

Seizoensgroenten
Krielaardappeltjes, pommes duchesse

DESSERT BUFFET

Vers fruit met vanilleijs
Tiramisu met speculaas
Kaastaart met frambozencoulis

Frambozenbavaois
Roomsoesjes
Javanais



ITALIAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

ITALIAANS BUFFET

27,00

KOUD

Tomaat met mozzarella
Italiaanse ham met meloen
Carpaccio met rucola en Parmesaan
Penne met zeevruchten
Minestrone soep

WARM

Torteloni met 4 kazen
Lasagne all forno
Tagliatelli met zalm
Rigatoni met kip
Ciabatta

MEDITERRAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

MEDITERRAANS BUFFET

29,00

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 BUFFET

24,00

WARM

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

KOUD

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

DESSERT:

Rijstpap
Zwarte pruimentartaart
Appeltaart



KAAS - & BREUGHELBUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

KAAS & BREUGHEL COMBINATIE **22,00**

KAASSCHOTEL:

150 gr. Kaas per persoon	Boter
Stokbrood	Fruit + garnituur

BREUGHEL WARME GERECHTEN:

Gehaktballen in tomatensaus	Bloedworst
Witte worst	

BREUGHEL KOUDE GERECHTEN:

Kip kap	Gerookte boerenhesp
Kalfskop	Appelmoes
Paté	Zwart brood

PASTABUFFET (VANAF 15 PERSONEN)

3 PASTA'S **15,00**

4 PASTA'S **16,00**

5 PASTA'S **17,00**

KEUZE UIT:

Lasagne al forno
Torteloni met 4 kazen
Tagliatelli met zalm
Penne met boschampionns en spekjes
Rigatoni met kip en pesto

Brood



CULINAIRE REIS (VANAF 60 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

CULINAIRE REIS

45,00

NOORS BUFFET

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

BOURGONDISCH BUFFET

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

ZUIDERS BUFFET

Lasagne met vis en spinazie
Osso bucco alle milanese
Paëlla

Salade Niçoise
Carpaccio van ossenhaas

DESSERT BUFFET

Tiramisu
Frambozenbavarois
Chocolademousse

Dessert royal
Roomijs met vers fruit
Crème brûlée

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

Chocolademousse
Frambozenbavarois
Speculoosbavarois

GROOT DESSERTBUFFET

VANAF 25 PERSONEN: 2 DESSERTS PER PERSOON

7,00

VANAF 25 PERSONEN: 3 DESSERTS PER PERSOON

8,00

6 verschillende desserts waaronder:

Chocolademousse
Frambozenbavarois
Passievruchtenbavarois
Speculoosbavarois
Crème brûlée

Rijstpap
Vers fruit
Dessert royal
Tiramisu
Panna cota



Koude schotels



KOUDE SCHOTELS (BORDEN)

PRIJS IN EUR
PER BORD

KOUDE SCHOTEL 1

19,00

Zalm bellu vue
Tomaat garnaal
Gegrild haantje
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Beenham met groene asperges
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
1 Broodje

KOUDE SCHOTEL 2

15,00

Gegrild haantje
Gebakken varkensgebraad
Gebakken rosbeef
Beenham met groene asperges
Paté
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Fruit
Cocktailsaus, mayonaise
1 broodje

KOUDE SCHOTEL 3

15,00

Zalm belle vue
Tomaat visvulling
Gegrild haantje
Beenham met groene asperges
Roomeitje
Aardappelsla

Wortelsla
Seldersla
Fruit
Mayonaise
Cocktailsaus
1 Broodje

KINDERBORD

6,00

Gegrild haantje
Fruit
Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Mayonaise
1 Broodje

Deze schotels zijn alleen verkrijgbaar op borden.



VIS- EN VLEESSCHOTEL

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

VIS- EN VLEESSCHOTEL

17,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat visvulling	Wortelsla
Gegrild haantje	Seldersla
Gebakken rosbeef	Fruit
Gebakken varkensgebraad	Sla
Roomeitjes	Cocktailsaus en mayonaise

ZALMSCHOTEL

ZALMSCHOTEL

14,00

+ 175 gr. Zalm belle vue	Wortelsla
1 Tomaat garnaal	Seldersla
1 Mimosa ei	Cocktailsaus

KAASSCHOTELS

HOOFDSCHOTEL

15,00

300 gr. Kaas + noten, druiven en brood

DESSERTSCHOTEL

12,00

150 gr. Kaas + noten, druiven en brood

CHARCUTERIESCHOTELS

15,00

300 gr. Charcuterie, salades, brood en garnituur



HAPJES AVOND (MINIMUM 25 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

HAPJESAVOND

42,00

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

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

Desserten: Chocolademousse, tiramisu, speculoosbavarois,
Frambozenbavarois

BABYBORREL

18,00

Soep naar keuze

Broodjes buffet (3 mini broodjes pp) belegd met verschillende salades

DESSERT BUFFET

Tiramisu
Chocolademousse
Dessert Royal
Frambozenbavarois
Speculaasbavarois
Crème brûlée

Uiteraard stellen we ook graag andere babyborrel formules aan u voor.



Aparte gerechten



VISVOORGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Krabcocktail	8,00
Zalmcocktail	8,50
Zeevruchtencocktail	8,50
Koude visschelp	7,50
Meloencocktail	11,00
Noorse visschotel	14,00
Garnalencocktail	11,00
1/2 Kreeft Belle Vue (dagprijs)	(+/-) 22,00
Baby-ananas met zeevruchten	11,00
Tartaar van zalm met dille vinaigrette	11,00
Carpaccio van tonijn met vinaigrette van limoen	12,00
Hawaïaanse tongfilets	11,00
Cavallion met zeevruchten	11,00
Gemarineerde zalm met dille	11,00
Visvaria uit de Noorse fjorden	14,00

VLEESVOORGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Vitello tonato	10,50
Paté van het huis met uienconfituur	6,50
Ardeense ham met seizoenssalade	8,00
Beenham met groene asperges	8,00
Parmaham met meloen	8,00
Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmesaanschilders	9,00
Salade van lauwwarme geitenkaasjes met spekjes en honing	9,00
Ganzenleverpastei van het huis	16,00

SOEPEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Tomatenroomsoep	2,50
Champignonroomsoep	2,50
Agnes Sorel roomsoep	2,50
Kervelroomsoep	2,50
Aspergeroomsoep	2,50
Kippenroomsoep	2,50
Broccoliroomsoep	2,50
Kreeftenroomsoep	7,00
Garnalenroomsoep	6,00
Minestrone	2,50
Roomsoepje met bospaddestoelen	3,50
Uiensoep met kaas	2,50
Vissoep van het huis	5,00
Waterkersroomsoep	3,50
Ossenstaartsoep	5,00
Pompoensoep met curry	3,50



WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

(PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Gegratineerd visschelpje	7,00
Lotte met een preisausje	14,00
Tongrolletjes dugléré	12,00
Scampi Thermidor	10,00
Gebakken zalm met zurkelsaus	10,00
Sint Jacobsschelp	12,00
Zeebaars met julliene groentjes en pancetta	12,00
Kaaskroketjes	4,00
Garnaalkroketjes	6,50
Koninginnehapje	5,00
1/2 Kreeft op onze wijze (dagprijs)	(+/-)24,00
Argentijnse garnaal met look peterselie boter	12,00
Asperges op zijn Vlaams (seizoen)	9,00
Gestoomde zalmfilet met fijne groentjes	10,00
Tongfilets Normande	12,00
Noordzeehapje	7,00
Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje	11,00
Lasagne met zuiderse groenten	8,00
Tortellini met 4 kazen	8,00

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
Stoofvlees op Vlaamse wijze	9,00
Varkensgebraad met groentenkrans	13,00
Konijn op grootmoeders wijze	9,50
Ossenhaas Bearnaise	22,00
Ossenhaas met jonge groentjes	26,00
Ossenhaas Stroganoff	17,00
Kalfsgebraad met peperroomsaus	12,00
Kalfsgebraad met groentenkrans	17,00
Kalfsfilet met groentenkrans	23,00
Lamsbout met graanmosterdsausje	14,00
Lamskroontje op onze wijze	21,00
Lamsfilet met tuinkruidensaus	17,00
Lamsfilet met graanmosterdsausje	17,00
Kipfilet met champignonroomsaus	10,00
Kipfilet met druivensaus	10,00
Kipfilet met Provençaalse saus	10,00
Gestoomde kipfilet met fijne groentjes	11,00
Parelhoen met sinaasappelsaus	14,00



Parelhoenfilet met druifjes en porto	16,00
Kalkoenfilet met bessenroomsaus en gevulde peertjes	11,00
Kalkoenfilet met peperroomsaus	11,00
Kalkoenfilet met sinaasappelsaus	11,00
Eendenfilet met roze pepersaus	14,00
Eendenfilet met Calvados en gebakken appeltjes	17,00
Hazerugfilets Grand Veneur (seizoen)	22,00
Hertenkalffilets met boschampignons (seizoen)	25,00
Reerugfilets Saint Hubert (seizoen)	29,00
Fazant op Brabantse wijze (seizoen)	23,00
Struisvogel filet picon	22,00

AARDAPPELGERECHTEN EN GROENTEN

Kroketjes (per stuk)	0,35
Aardappelpuree	3,00
Gegratineerde aardappeltjes	3,00
Krielaardappeltjes met rozemarijn	3,00
Seizoensgroenten (3 soorten)	4,00
Stoofpotje van vergeten groentjes	4,00

NAGERECHTEN

Chocolademousse	3,00
Frambozenbavarois	3,00
Kaastaart met frambozencoulis	4,00
Ijstaart (minimum 10 personen)	3,00
Ijsslammetje (minimum 15 personen)	4,00
Ijsstronk (minimum 10 personen)	2,50
Ijspronkstukken (boot, koets, bloemenkorf, enz... min. 60 personen)	5,00
Ijsduifjes (minimum 15 personen)	4,00
Souflé glacé au grand marnier	5,00
Speculaasbavarois	3,00
Croute met ijs en vers fruit	7,00
Gevulde soesjes met ijs en chocoladesaus	5,00
Ananas Royal	7,00
Gevarieerd dessertbord van de chef	10,00
Crème brûlée	4,50
Sorbet assortiment	5,00
Gebakjes	4,00
Pronkgebak slagroom of crème au beurre	7,00
Javanais met vanillesausje	4,00
Tiramisu	3,50
Warme appeltaart met ijs en slagroom	6,00
Roomrijst met vers fruit	4,00
Perculator Koffie 60 tassen *	60,00
Perculator Koffie 100 tassen *	80,00

* 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 standaardformules, 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 kan uw bestelling via e-mail of telefonisch doorgeven.

We bevestigen uw bestelling per e-mail.

E-mail: info@traiteurrobby.be

Telefonisch: 011/211294

TRAITEUR ROBBY

KEMPISCHE STEENWEG 540

3500 HASSELT

TEL./FAX. 011 21 12 94

INFO@TRAITEURROBBY.BE