

Traiteurfolder Vandermeulen



Traiteur Vandermeulen
Klerkenstraat 8, 8600 Diksmuide

Telefoon : +32 (0) 491 59 20 42

E-mail: info@traiteurvandermeulen.be

Website: www.traiteurvandermeulen.be

Buffetten warm en koud

Vleesbuffet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Verse aardappelsalade | Pastasalade | Stokbrood
Rijst afgewerkt met curry en paprika

Groenten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Seldersalade -Bonen

Sauzen:

Mayonaisse -Huisbereide tartaar -Ketchup -Coctailsaus

Vlees:

Gebakken kippebout | Versgemaakte preparé
Opgevulde tomaat met vleessalade | Hamworst
Salami | Kipfiletroulade | Gedroogde ham,...

Asperge met beenham | Opgevuld eitje
Hoeveboter en garnituren met seizoen fruit zijn inbegrepen.

Prijzen catering – Vleesbuffet met frietjes:

- * Tot 50 personen = 13 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 12 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 10.5 euro per persoon.



Koud pasta buffet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

4 Soorten koude pasta's met garnering:

Met zalm, garnalen, mosselen, pijpajuin, tomaat, ...
Met pesto, italiaanse salami, pijpboompitten, rucola
Met kip, honingmosterdvinaigrette, ananas, ...
Met ham, komkommer, tomaat, bieslookvinaigrette

Prijzen catering – koud pastabuffet:

- * Tot 50 personen = 10 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 9,5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 8,5 euro per persoon.
- * Kinderen = 4 euro per kind.

Vis- en Vleesbuffet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

Verse aardappelsalade | Pastasalade | Stokbrood
Rijst afgewerkt met curry en paprika

Groenten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Seldersalade
Bonen -Slaatje van kolen

Sauzen:

Mayonaisse -Huisbereide tartaar -Ketchup -Coctailsaus

Vis én Vlees:

Gebakken kippebout | Versgemaakte preparé
Opgevulde tomaat met garnaalsalade | Hamworst | Salami
Kipfiletroulade | Gedroogde ham,...

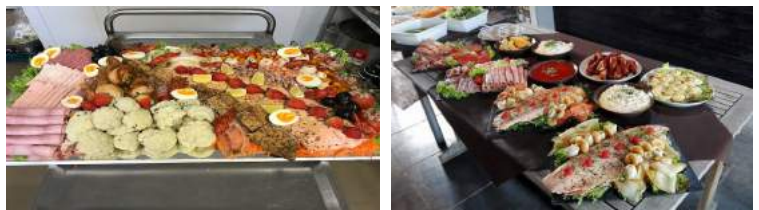
Asperge met beenham | Opgevuld eitje

Prijzen catering – Vis- en Vleesbuffet met frietjes:

- Gepocheerde zalm | Tongrolletje | Reuze tijgernaal
 - Gerookte zalm en heilbot | Gerookte makreelfilet
 - Rivierkreeftjes | Krabsalade, ...
- Hoeveboter en garnituren met seizoen fruit zijn inbegrepen.

Prijzen catering – Vis- en Vleesbuffet met frietjes:

- * Tot 50 personen = 23 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 22 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 20 euro per persoon.



Warm pasta buffet

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

4 soorten warme pasta's met garnering:

Spaghetti bolognese
Met pesto, Italiaanse salami, pijpboompitten, parmezaan
Macaroni
Met scampi's in groentensausje met Ricard

Prijzen catering – warm pastabuffet:

- * Tot 50 personen = 10 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 9,5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 8,5 euro per persoon.
- * Kinderen = 4 euro per kind.

Gebraiseerde beenham



Verse aardappelsalade of frietjes i.p.v. koude salades
Pastasalade | Rijst afgewerkt met curry en paprika
Stokbrood

Groeten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Seldersalade
Bonen – Slaatje van kolen

Sauzen:

Mayonaise -Huisbereide tartaar -Ketchup -Cocktailsaus
Warme saus naar keuze

Vlees: Gebraiseerde beenham

Prijzen catering – Gebraiseerde beenham met frietjes:

- * Tot 50 personen = 13 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 12.5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 11.5 euro per persoon.
- * Kinderen = 9 euro per kind..



Burgers



De huisbereide rundsburgers worden gegrild op de BBQ
terplaatse. Aan de hand van verschillende garnituren kunt
u uw eigen burger samenstellen

Tomaten -Sla -Verse uienringen -Bickyuitjes -Cheddar kaas
Bacon sneetjes -Mayonaise -Huisbereide tartaar -Ketchup
Cocktailsaus -Bickysaus -....

Krokant afgebakken broodje

Prijzen catering – Burgers:

- * Tot 50 personen = 9.5 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 9 euro per persoon.
- * Kinderen = 6 euro per kind.



Gebraiseerde beenham met ovenkoekjes



Ovenkoekjes wit en bruin met gebraiseerde beenham en
keuze tussen verschillende groenten en 6 soorten
koude sauzen.

Groenten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Augurkjes
Zoetzure ui -Gebakken uienringen

Sauzen:

Mayonaise -Huisbereide tartaar -Ketchup -Cocktailsaus
Looksaus -Andalouse

Vlees: Beenham op lage temperatuur gegaarde ham en
afgebakken met marinade op basis van paprika, saté,

Prijzen catering – Beenham met ovenkoekjes:

- * Tot 50 personen = 9 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 8.5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 8 euro per persoon.
- * Kinderen = 4 euro per kind.



Paella



Paella met scampi, mini pulpo, venusschelpen, mosselen,
calamares, kip, chorizo à volonté! Frans stokbrood en
garnituur bij de paella.

Borden en bestek worden door ons geleverd en terug
vuil meegenomen.

Prijzen catering – Paella:

- * Tot 50 personen = 14 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 12,5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 11 euro per persoon.



Barbecue



Verse aardappelsalade of frietjes i.p.v. salades
Pastasalade | Rijst afgewerkt met curry en paprika
Stokbrood

Groenten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Seldersalade
Bonen - Slaatje van kolen

Sausen:

Mayonaise - Huisbereide tartaar -Ketchup -Cocktailsaus

Vlees: Worst | Kippenkotelet | Brochette of rib

Bestek en borden worden door ons geleverd en terug vuil meegenomen.

Prijzen catering – Barbecue met frietjes:

- * Tot 50 personen = 13,5 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 12.5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 11.5 euro per persoon.
- * Kinderen = 9 euro per kind.

Barbecue luxe



Verse aardappelsalade of frietjes i.p.v. salades | Pastasalade
Rijst afgewerkt met curry en paprika | Stokbrood

Groenten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Seldersalade
Bonen – Slaatje van kolen

Sausen:

Mayonaise -Huisbereide tartaar -Ketchup -Cocktailsaus
Warme saus naar keuze

Vlees: Côte a los | Lamskroon | Zalm in kruidenkorstje
Rib | Worst -...

Bestek en borden worden door ons geleverd en terug vuil meegenomen.

Prijzen catering – Barbecue met frietjes:

- * Tot 50 personen = 24 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 23 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 21.5 euro per persoon.



Mini Frietkot



Sausen:

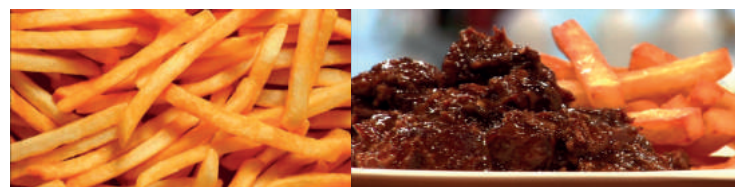
Mayonaise - Huisbereide tartaar - Ketchup - Cocktailsaus
Joppie - Andalouse

Vleessnacks:

Mini frikandellen - Brochetten - Bitterballen
Kippenboutjes - Chickennuggets

Prijzen catering – Barbecue met frietjes:

- * Tot 50 personen = 8,5 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 8 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 7,5 euro per persoon.
- * Kinderen = 5 euro per kind.



Stoofvlees met frietjes



Krokante frietjes

Groeten: Tomaten - Wortel - Sla - Komkommer
Seldersalade - Slaatje van kolen

Sausen:

Mayonaise - Huisbereide tartaar - Ketchup - Cocktailsaus

Huisgemaakt rundsstoofvlees

Bestek en borden worden door ons geleverd en terug vuil meegenomen.

Prijzen catering – Barbecue met frietjes:

- * Tot 50 personen = 12 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 11.5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 11 euro per persoon.
- * Kinderen = 7,5 euro per kind.

Huisgemaakte vol au vent



Krokante frietjes

Groenten:

Tomaten -Wortel -Sla -Komkommer -Seldersalade
Slaatje van kolen

Sausen:

Mayonaise - Huisbereide tartaar -Ketchup -Cocktailsaus

Huisgemaakte vol au vent

Bestek en borden worden door ons geleverd en terug vuil meegenomen.

Prijzen catering – Barbecue met frietjes:

- * Tot 50 personen = 12 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 11.5 euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 11 euro per persoon.
- * Kinderen = 7,5 euro per kind.

Receptie



- Assortiment voor op de tafels
5salami, kaasjes, ansjovis, grissini met tapenade,...)
- Noordzeegarnaal/tabouleh/bieslook
- Carpaccio van West-Vlaams rood
- Gefrituurde tijgergarnaal in krokante panco
- Carpaccio van gevogelte
- Bruchetta met zalm en kruiden
- Mini bickyburger “wit-blauw”
- Soepje van paprika
- Puntzakje met frietjes en mini frikandel OF ovenkoekje met beenham
- Chocolademousse OF ander mini dessertje

Prijzen catering – Receptieformule:

- * Tot 50 personen = 16 euro per persoon.
- * Tot 100 personen = 15euro per persoon.
- * Tot 200 personen = 14 euro per persoon.

AANGEPASTE DRANKEN KUNNEN OP VRAAG
VOORZIEN WORDEN



Western Steak



Ruime gekruide steak

Frisse groentjes

2 warme sauzen

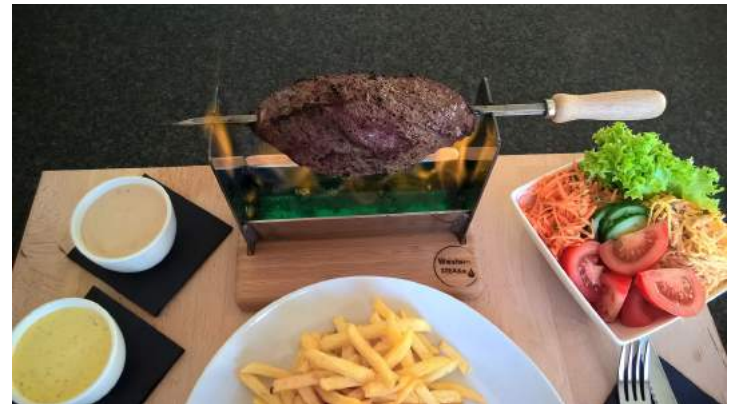
2 koude sauzen

Verse frieten.

Kostprijs:

13€/pp voor het eten

1,5€/ huur per toestel en brandpasta



Hapjes



Simpel, maar niet te vergeten!!

Assortiment van: kaasjes, salami, olijven, stokjes met tapenade, kerstomaten,...	2.30€/pp
Miniloempia	0.75€
Kippenboutje	0.75€
Toastjes met gevarieerd assortiment beleg	0.65€
Minibouchetjes opgevuld met verschillende vullingen	0.90€
Mini quiche Lorraine	1.55€

Culinaire hapjes

Vishapjes

Garnaalcocktail	1.55€
Noordzee garnalen-tabouleh- bieslook	1.65€
Gerookte zalm-komkommer- kruidenkaas	1.25€
Gerookte zalm met zure room	1.25€
Scampi op bedje van champignons	1.45€
Gefrituurde tijgergarnaal	1.25€
Mousse van zalm	1.25€
Bruchetta met zalm en kruiden	1.25€
Salade van fregula (pasta) met gegrilde scampi	1.45€
Hollandse maatjes- ratte aardappel-zure room	1.55€
Oesters/diepe Zeeuwse creuses	2,20€

Vleeshapjes

Varkensrilette met crumble van smout	1.25€
Bruchetta met mozzarella en Parmaham	1.25€
Lepelhapje met eendenfilet en mango.	1.25€
Croque met pata negra ham-mozzarella- tuinkruiden	1.55€
Ham mousse met garnering	1.25€
Mousse van courgette met parmasnippers	1,35€
Vitello tonnato	1,55€
Carpaccio van West-Vlaams rood	1.25€
Carpaccio van gevogelte	1.55€
Carpaccio van rundspastrami (gepekeld rundsvlees in groene kruidenkorst)	1.55€
Mini bickyburger "Wit Blauw"	1.85€

Vegetarische hapjes

Bruchetta met tomatensalsa	1.25€
Salade van fregula (pasta) met geroosterde groentjes	1.25€
Gebakken rijst afgewerkt met Thaise delicatessen	1.25€

Soep

Soep van rode paprika	0.75€
Bisque van kreeft	1,00€
Soep van butternut met madras curry en kokosmelk	0.75€
Soep van prei met groene kruiden	0.75€
Soep van venkel met garnering	0,75€



Dessertbuffet



Dessertbuffet 10€ pp

Chocolademousse, tiramisu, crème brulée, panna cotta, vers fruit, 2 soorten minitaartjes
pastel(Portugees gebakje), hoeveroomijs

Dessertjes afzonderlijk:

Chocolademousse, tiramisu, crème brulée, mini fruittaartje, mini éclair, aardbei mousse, javanais
Alle dessertjes zijn geserveerd in een glaasje of op een bordje.

Stukprijs: 2€/mini | 4€/groot

Dessertbord:

Chocolade/citrus/crumble/rood fruit/advocaat	6.5€
Bavarois/bosvruchten/witte chocolade/limoen/crumble	7,5€
Coupe verse aardbeien (seizoen)	5€
Dame blanche	4€



Drank



Cava	9,10€ per fles
Picon "van het huis"	2.70€
Wijn, zowel wit, rosé en rood	8.50€ per fles.
Frisdranken	1.10€
Pils	1.10€
Sterke bieren	1.60€
Koffie	2.60 €/pp
Koffie met versnaperingen	4.60 €/pp



Bij aankoop drank krijg je gratis partytafels, glazen, koeling van de drank. Prijzen zijn excl. btw.

Alle prijzen zijn inclusief 6% btw. Als er bediening is wordt het nodige btw tarief verrekend! Ter plaatse worden onze werkuren verrekend.

VANDERMEULEN



Traiteur Vandermeulen
Klerkenstraat 8, 8600 Diksmuide

Telefoon : +32 (0) 491 59 20 42

E-mail: info@traiteurvandermeulen.be

Website: www.traiteurvandermeulen.be