

Traiteur - Bakkerij Bollen BV
Smisstraat 4, 3770 Riemst (Vlijtingen)
012 / 45 15 67
info@traiteurbakkerijbollen.be

BBQ Buffet 2026

Salade buffet basis:	€ 13.00
- Krieltjes gebakken in tijm en rozemarijn (<i>warm</i>)	
- Aardappelsalade met fijne bosui	
- Linguini met zongedroogde tomaatjes, pestosausje afgewerkt met Parmezaan schilfers	
- Pasta met mozzarella en tomaatjes	
- Tomaat salade met fijne uitjes en witte wijn vinaigrette	
- Seizoens sla met groenten assortiment	
- Cocktail saus, huisbereide tartaar saus, tzatziki	
- Bijpassende broodjes	

Extra opties:

- 3 kleuren pasta met cocktail dressing en paprika (v)	€ 3.00
- rauwkost salade	€ 2.50
- bruin gebakken aardappelblokjes met look (w)	€ 3.00
- Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan (w)	€ 3.50
- scampi spies ying&yang 3st	€ 3.00
- gekruide scampi's los (4st)	€ 3.50
- zalmfilet met viskruiden	€ 7.00
- zalm papillotje op een bedje van fijne groenten	€ 7.50
- kabeljauw papillotje op een bedje van fijne groenten	€ 7.50
- visbrochette	€ 9.00
- reuze gamba's (2st)*	€ 9.00
- halve kreeft met kruidenboter*	€ 25.00
- braadworst	€ 2.50
- gemarineerde kippenbout	€ 2.50
- gemarineerde kipfilet	€ 2.50
- arrosticini per stuk	€ 2.50
- souvlaki's	€ 2.50
- witte worst met tuinkruiden	€ 2.50
- boerenbraadworst	€ 2.50
- gemarineerd spek	€ 2.50
- spiering kotelet gemarineerd	€ 2.50
- hamburger	€ 2.50
- chipolata	€ 2.75
- merguez worstjes (2st)	€ 3.00
- spekfakkel groot	€ 3.00
- gemarineerde varkensrib	€ 3.00
- spies van varken, kip of kalkoen	€ 3.50
- gemarineerde lamskotelet	€ 4.00

- ribeye burger	€ 4.00
- spies van runds	€ 5.00
- lamsspies	€ 5.00
- gelakte spare ribs	€ 5.00
- runder entrecote (vanaf 20 personen)*	€ 5.00
- runder ribeye (vanaf 20 personen)*	€ 6.00
- cote a l'os (600 gr)*	€ 37.00
- lamskroontje met tijm en rozemarijn (1kg)*	€ 70.00
- vegan burger	€ 4.00
- vegan balletjes	€ 4.00
- vegan spekjes	€ 4.00
- warme sauzen	€ 2.50/pp
- champignonroom	
- peperroom	
- dille vissaus	
- bearnaise	

Optie:

Vanaf 25 personen

€ 26.00/pp

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, 3 stuks vlees en/of vis per persoon.

(max 4 soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)

Vanaf 50 personen

€ 25.00/pp

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 3 stuks vlees en/of vis per persoon.

(max 5 soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)

Vanaf 75 personen

€ 24.00/pp

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 3 stuks vlees en/of vis per persoon.

(max 6 soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)

100+ personen

€ 23.50/pp

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief, huur borden, servies en servetten)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, rauwkost salade, 3,5 stuks vlees en/of vis per persoon *(onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)*

Extra van de traiteur: 1 dessertje gratis per persoon, bonnetjes worden voorzien door de traiteur

175+ personen

€ 23.50/pp

(inclusief bakken door de kok)

(prijs inclusief, huur borden, servies, servetten en steigerhout buffet)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, rauwkost salade, 3,5 stuks vlees en/of vis per persoon *(onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes)*

Extra van de traiteur: 1 dessertje gratis per persoon, bonnetjes worden voorzien door de traiteur

**Bij goedkeuring en na overleg met de traiteur kunnen de soorten vlees/vis aangeduid met sterretjes in het assortiment genomen worden vanaf 25 personen*

Voorwaarden en leveringen

- Bestellingen kunnen doorgegeven worden via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be
- Na goedkeuring van ons is de bestelling definitief.
- Correcte aantal moet minstens 1 week vooraf doorgegeven worden.
- Buffetten bestellen zijn pas mogelijk vanaf het aantal personen wat aangegeven staat.
- Onder 20 personen moet alles afgehaald worden, tenzij anders afgesproken is.
- Warm afhalen in bain marie is mogelijk vanaf 10 personen voor € 15.00 extra.
- Leveringen vanaf 15 personen is mogelijk binnen de 15km voor € 25.00 extra.
- Alles buiten de 15km komt er een verplaatsingskost van € 1.00/km.
- Uitzetten van de buffetten is in de levering inbegrepen.
- Buffetten onder de 25 personen zijn de branders voor bain maries niet bijgerekend.
- Geleverde materiaal van de buffetten dient voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden. Bij niet proper terug leveren wordt een afwaskost van € 75.00 per 25 personen aangerekend.
- Kinderen tot 12 jaar rekenen wij de helft van de prijs aan.
- Feesten vanaf € 500.00 vragen wij een voorschot van 30%. Reservering is pas definitief bij betaling voorschot. Hier wordt u per mail op de hoogte gebracht.
- Borden, bestek, personeel en levering zijn niet in de prijs berekend, deze dienen extra bijgenomen te worden.
- Voor vegan, gluten of andere alternatieven buiten het buffet vragen wij een toeslag van 25% per persoon.
- De uurlonen van personeel worden berekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.
- Prijzen zijn exclusief btw.
- Deze prijzen zijn geldig in 2026.
- Zie ook algemene voorwaarden 2026 op onze website.

Huurkosten materiaal

Al het gehuurde materiaal mag vuil teruggebracht worden.

Branders bain maries	€ 3.00/st
Bord	€ 0.70/st
Mes	€ 0.70/st
Vork	€ 0.70/st
(Dessert) lepel	€ 0.70/st
Wijn glas	€ 0.70/st
Cava glas	€ 0.70/st
Water/fris glas	€ 0.70/st
Bier glas	€ 0.70/st
Koffietas met onderzet	€ 1.20/st
Buffettafel 1.80m	€ 10.00/st
Buffettafels met inkleding	€ 50.00/buffet

Personeel

Worden aangerekend vanaf vertrek tot terugkomst op de zaak.

Bediening	€ 35.00/uur
Garcon	€ 35.00/uur
Kok	€ 45.00/uur