

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

Babyborrel 2026

Babyborrel buffet 1

Vanaf 20 personen € 17.50/pp
Vanaf 50 personen € 17.00/pp

- Broodjes buffet

Assortiment om uit te kiezen

(3 broodjes per persoon, max 7 soorten)

- Rundscarpaccio met truffelmayonaise en parmezaan
- vitello tonnato met ansjovis dressing en rucola
- Gerookte zalm met een dressing van cravad lax
- Brie met noten en honing
- Kip curry met groenten
- Boerenvleessalade met groenten
- King krab salade met groenten
- Prepare met augurkjes en ui
- Smos
- Kaas – ham
- Krokante spek met bijpassende saus en ei
- Ganda ham met mozzarella en zongedroogde tomaat
- Gezond (sla, tomaat, ei, komkommer)

- Dessert glaasjes

Assortiment om uit te kiezen

(2 glaasjes per persoon, max 4 soorten)

- Chocomousse met rode bessen
- Italiaanse tiramisu
- Crème brûlée
- Panna cotta met coulis van rood fruit
- Duo van chocolade mousse
- Bavarois van rood fruit
- Seizoensdessert

- Taart en mini gebakjes
 - Assortiment van verfijnde mini gebakjes, macarons, brownies, petit fours, muffins,...
 - Assortiment van limburgse vlaaien en slagroom vlaaien.
 - Wij zorgen voor een mooie presentatie en mooie mix van deze samenstelling.

- Soep
 - Soep van de chef
 - Tomatencrème soep

Babyborrel buffet 2

Vanaf 40 personen	€ 19.00/pp
Vanaf 80 personen	€ 18.00/pp

- Charcuterie en kaas buffet
 - Verschillende soorten charcuteries
 - Assortiment van harde en zachte kazen
 - Rundscarpaccio met truffelmayonaise
 - Vitello tonnato met ansjovisdressing
 - Gerookte zalm met een dressing van cravad lax
 - Witte worst met fijne kruiden
 - Kippen vleugels
 - Gebakken bouletjes
 - Krokant spek
 - Fijne salami's en fijne ganda ham met cantaloup meloen
 - King krab salade
 - Bijhorende noten, fruit, rozijnen en druiven
 - Confituren, chutneys en sauzen
 - Bijpassend brood

- Soep
 - Soep van de chef
 - Tomatencrème soep

- Zoet buffet
 - Assortiment van dessert glaasjes (vb: chocomousse, tiramisu,...)
 - Mini gebakjes en zoetigheden (vb: petit fours, mix van macarons, mini éclair,...)
 - Assortiment van Limburgse vlaaien en slagroom vlaaien (vb: kersen vlaai, crème brokkelen,..)

Babyborrel buffet 3

Vanaf 20 personen € 21.00/pp

Vanaf 50 personen € 19.00/pp

- Koud buffet

- Kippenvleugeltjes en bouletjes
- Malse hoevekip op een klein spiesje
- Tomaat met mozzarella en balsamicodressing
- Gerookte zalm met een cravad lax dressing
- Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries en huisbereide gezouten boter
- Rundscarpaccio met truffelmayonaise
- Olijven en zongedroogde tomaatjes
- Bijpassende broodjes

- Warm buffet

Keuze uit 2 soorten pasta's

- Penne arrabiata licht pittig
- Penne 4 kazen
- Tagliatelle scampi
- Bolognese lasagne
- Ravioli met champignons en truffel
- Vlinderpasta met kip en broccoli
- Pasta carbonara
- Macaroni met kaas en ham

Pasta's zijn inclusief kaas en bijpassende broodjes

- Zoet buffet + € 5.00/pp

- Assortiment van dessert glaasjes (vb: chocomousse, tiramisu,...)
- Mini gebakjes en zoetigheden (vb: petit fours, mix van macarons, mini éclair,...)
- Assortiment van Limburgse vlaaien en slagroom vlaaien (vb: kersen vlaai, crème brokkelen,..)

- Personeel (*niet verplicht*)

Bediening is mogelijk bij elke buffet vanaf € 35.00/uur. Deze persoon zet het gehele buffet uit, uitscheppen van het warme buffet, afruimen van het buffet, bijvullen waar nodig.

Bij het koud-warm buffet raden wij toch zeker aan personeel achter het warme buffet te plaatsen.

Garcons kunnen ook ingezet worden, deze zijn mogelijk aan € 35.00/uur. Zij kunnen instaan voor het inschenken, afruimen en afwassen.

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