



2024 - 2025

Eindejaarsfeesten

Hapjes - €/stuk

	aantal	prijs in €	totaal
Glaasje met een eenden paté, pistache, vijg en speculaas x	€ 8.00
Glaasje met handgepelde garnalen, tomaatjes en zeekraal x	€ 8.00
Ceviche van gamba met munt en tomaat x	€ 7.00
Trio van wraps (<i>carpaccio, gerookte zalm en krab</i>) x	€ 8.00
Tataki van tonijn met wasabi en geroosterde sesam x	€ 8.00
Krokantje met kruidenkaas en een mousse van zalm x	€ 5.00
Macaron met foie gras (5st) x	€ 15.00

Tapas to share box - €/persoon (vanaf 4 personen)

 x	€ 20.00
- Funghi truffelkroket 30gr			
- Trio van wraps (<i>carpaccio, gerookte zalm en krab</i>)			
- Macaron met foie gras (2st)			
- Ganda ham prestige met krokantjes en dips			
- Mozzarella bolletjes met italiaanse tomaatjes en basilicum (2st)			
- Nacho's met cheddar, guacamole, tomatensalsa en zure room			

Voorgerecht - €/persoon

Klassieke vitello tonnato met ansjovis dressing, gepekeld uitjes en rucola x	€ 12.00
Carpaccio van rund, afgewerkt met truffel en Parmezaanse kaas x	€ 12.00
Ceviche van gerookte zalm met een cravad lax dressing, afgewerkt met een garnituur van bloemen x	€ 15.00
Halve kreeft belle vue met kruidenboter (300gr) x	€ 29.00
Sint-jakobsschelp gevuld met zeevruchten (W) x	€ 18.00
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie (V)(W) x	€ 13.00

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 (VOL = VOL)
Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst : 24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 14:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



2024 - 2025

Eindejaarsfeesten

Tussengerecht 1 liter = 3 personen	aantal	prijs in €	totaal
Boschampignonsoep (1L) x	€ 7.00
Aspergeroomsoep (1L) x	€ 7.00
Kreeftensoep met grijze garnaal (1L) x	€ 20.00
Tomatenroomsoep met bieslook (1L) x	€ 7.00

Hoofdgerechten - €/persoon

Gegrilde hertenfilet met rode wijn saus, bimi, peertjes in een krieken saus en groene asperges x	€ 27.00
Lamskroontje met een sausje van wildjus, halve appel in een veenbessensaus, mix van wortel en wilde bospaddenstoelen x	€ 27.00
Varkenshaasje met spek in een roomsaus, boontjes met champignons, winterspruitjes en mini witloof x	€ 23.00
Zalmfilet op vel gebakken, lichte kreeften roomsaus en een mix van ratatouille groenten x	€ 23.00
Kabeljauw in witte wijn saus met grijze garnaaletjes, assortiment gegrilde tomaatjes, asperges en een puree van pompoen x	€ 24.00
Ravioli gevuld met truffel en wilde champignons, afgewerkt met een roomsausje van bos champignons, salie en Parmezaan (V) x	€ 20.00

Bij alle gerechten kan er gekozen worden uit:

| verse kroketten x | huisbereide aardappelpuree x | roseval wedges in rozemarijn x

Extra opties

Extra groenten (Halve appel in een veenbessensaus, mini witloof en peertje in een kriekensaus) x	€ 6.00
Extra aardappelpuree (500 gr) x	€ 6.00
Extra verse kroketten (10 stuks) x	€ 6.00
Extra roseval wedges in rozemarijn (500 gr) x	€ 6.00

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :

Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 (VOL = VOL)

Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst : 24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 14:00 - 16:00

De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



2024 - 2025

Eindejaarsfeesten

Schotels - €/persoon

	aantal	prijs in €	totaal
Kaasschotel x	€ 24.00
Verfijnde kazen van Belgische bodem / Franse kazen / Internationale kazen / schimmel kazen / 3 soorten chutneys / krokante kaasstengels / fruit met vijgen / notenmix / krentenbrood / bijpassende broodjes met hoeveboter en pickles			
Breugelschotel x	€ 21.00
Gebakken drumsticks / bouletjes / gebakken kippen spiesje / ambachtelijke charcuteries / witte worst met fijne tuinkruiden / grill worst / salami blokjes / kaasblokjes / seizoenspaté met chutney en augurkjes / sauzen / huisbereide aardappelsalade / krokante broodjes met hoeveboter			
Fruits de mer buffet x	€ 50.00
Oesters met garnituur / gegrilde halve kreeft met kruiding / langoustines / mosselen / venusschelpen / gekookte zalm met cocktaildressing / tomaat gevuld met grijze garnaltjes / rivierkreeft / gevulde eitjes met een mousse van zalm / gekookte scampi's in dille / gerookte zalm / garnituur van groenten / linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes / huisbereide aardappelsalade / huisbereide tartaar saus / cocktail saus / bijpassende broodjes			
Fondue schotel x	€ 24.00
Runder gehaktballetjes / kipfilet / kalkoenfilet / chipolata worstjes recht / biefstuk / scampi / zalm / lams blokjes / linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes / komkommer in yoghurt / tomatensalade / fijne worteltjes / huisbereide aardappelsalade / gemengde salade / huisbereide tartaar saus / cocktail saus / bijpassende broodjes met hoeveboter			
Steengrill schotel deluxe x	€ 24.00
Kippendijen schnitzel gemarineerd / Ierse biefstuk / Toscaanse varkensfiletlapje / runder entrecote / bavette spies / kipfilet gemarineerd / hamburger / zalm / coquille / groenten voor op de grill / linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes / komkommer in yoghurt / tomatensalade / fijne worteltjes / huisbereide aardappelsalade / gemengde salade / huisbereide tartaar saus / cocktail saus / bijpassende broodjes met hoeveboter			

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :

Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 (VOL = VOL)

Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst : 24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 14:00 - 16:00

De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



2024 - 2025

Eindejaarsfeesten

Buffet - mogelijk vanaf 6 personen

..... x

€ 30.00

.....

- Varkenshaasje in een champignonroomsaus (w)
- Boontjes in spek gewikkeld (w)
- Groene asperges in fleur de sel (w)
- Tomaat gevuld met hand gepelde grijze garnaltjes
- Gekookte zalm met cocktail-vodka topping en garnituur
- Tomaat salade met sjalot en fijne bosui
- Scampi's in dille
- Komkommersalade in yoghurt
- Fijn gesneden rosbief met veenbessensaus
- Klassieke rundscarpaccio met wintertruffel, parmezaan en rucola
- Linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes
- Aardappelsalade
- Bijhorende sauzen
- Bijpassende broodjes

Warme bakker

	aantal	prijs in €	totaal
Assortiment van harde broodjes x	€ 0.70
Assortiment mini broodjes met hoeveboter (2st) <i>voor bij de soep</i> x	€ 2.00
Wit stokbrood x	€ 1.65
Authentiek stokbrood x	€ 1.80
Sandwich x	€ 0.70
Mini sandwich x	€ 0.45
Bollekes brood x	€ 3.60
Notenbrood x	€ 4.00
Krentenbrood 800gram x	€ 5.25

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
 Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 (VOL = VOL)
 Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst : 24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 14:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel:

Afhaaldatum:



2024 - 2025

Eindejaarsfeesten

Dessert	aantal	prijs in €	totaal
Crème brûlée inclusief porseleinen potje van € 3.00 X	€ 8.00
Italiaanse tiramisu <i>op basis van lange vingers en amaretto</i> X	€ 5.00
Panna cotta met gemarineerde aardbeien en munt X	€ 5.00
Chocomousse van melkchocolade, crumble van speculoos, meringue X	€ 5.00
Cheesecake taartje met een frambozen coulis en woudvruchten X	€ 6.00
Dome van framboos met witte chocolade X	€ 6.00
Dessert royal inclusief porseleinen potje van € 3.00 <i>woudvruchten, crème royal, Italiaanse meringue</i> X	€ 9.00
Profiteroles (4st) <i>gevuld met slagroom, overgoten met ganache</i> X	€ 6.00
Assortiment Italiaanse petit fours met botercrème (10st) <i>verrassing van de chef</i> X	€ 15.00
Assortiment luxe Franse petit fours (8st) <i>Verrassing van de chef</i> X	€ 14.00
Kerst gebak	aantal	prijs in €	totaal
Dennenboom - <i>cremeux van chocolade, cacaoganoise, gezouten caramel</i> X	€ 6.00
Kerstbal - <i>chocolademousse, kersen, chocolade genoise</i> X	€ 6.00
Kerstman - <i>sablé chocolade, witte chocolade, rood fruit</i> X	€ 6.00
White Christmas - <i>mousse van witte chocolade, cremeux van frambozen</i> X	€ 6.00
Sneeuwman - <i>slagroom, chocolademousse, mandarijn</i> X	€ 6.00
Nieuwjaars hart chocolade - <i>genoise, framboos en een frambozen coulis</i> Enkel bij nieuwjaar verkrijgbaar X	€ 6.00
Nieuwjaars hart framboos - <i>frambozenmousse met een frambozen coulis</i> Enkel bij nieuwjaar verkrijgbaar X	€ 6.00

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 (VOL = VOL)
Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst : 24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 14:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel: Afhaaldatum:



2024 - 2025

Eindejaarsfeesten

Bûchen

	aantal	prijs in €	totaal
1 p. Bûche slagroom X	€ 4.00
1 p. Bûche crème au beurre X	€ 4.00
1 p. Bûche tiramisu - <i>génoise gedrenkt in Amaretto-koffiesaus, crème van mascarpone</i> X	€ 6.00
1 p. Bûche trio van chocolade - <i>witte en melk chocolademousse, brownie krokantjes</i> X	€ 6.00
1 p. Bûche exotique - <i>passie-frambozenmousse, frambozengelei</i> X	€ 6.00
1 p. Bûche manitoba - <i>chocolademousse, crème brûlée, brownie</i> X	€ 6.00
8 p. Bûche trio van chocolade - <i>witte en melk chocolademousse, brownie krokantjes</i> X	€ 32.00
8 p. Bûche tiramisu - <i>génoise gedrenkt in Amaretto-koffiesaus, crème van mascarpone</i> X	€ 32.00
8 p. Bûche exotique - <i>passie-frambozenmousse, frambozengelei</i> X	€ 32.00
.... p. Bûche slagroom (4 / 6 / 8 personen te verkrijgen) X	€ 3.50/pp
.... p. Bûche crème au beurre (4 / 6 / 8 personen te verkrijgen) X	€ 3.50/pp
o Vanille			
o Mokka			
o Chocolade			

Openingsuren winkel

Maandag 23 december '24	07:00 - 16:00 uur	Zondag 29 december '24	07:00 - 12:30 uur
Dinsdag 24 december '24	07:00 - 17:00 uur	Maandag 30 december '24	07:00 - 16:00 uur
Woensdag 25 december '24	07:00 - 12:30 uur	Dinsdag 31 december '24	07:00 - 16:00 uur
Donderdag 26 december '24	Gesloten	Woensdag 1 januari '25	Gesloten
Vrijdag 27 december '24	07:00 - 18:00 uur	Donderdag 2 januari '25	Gesloten
Zaterdag 28 december '24	07:00 - 17:00 uur	Vrijdag 3 januari '25	Gesloten
		Zaterdag 4 januari '25	07:00 - 17:00 uur

Geef uw bestelling tijdig door via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be, telefoon **012 / 45 15 67** of in de winkel :
Kerstmis vóór 19/12 • Oudejaarsavond vóór 26/12 (VOL = VOL)
Afhalen te Smisstraat 4, 3770 Riemst : 24/12 van 15:00 - 17:00 • 25/12 van 11:00 - 12:00 • 31/12 van 14:00 - 16:00
De gerechten worden koud meegegeven in ovenbestendige bakjes die u makkelijk kan opwarmen met ons passend instructieblad.

Naam:

E-mail:

Tel:

Afhaaldatum: