

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

## Genieters hapjes 2026

### Minimum afname van minstens 8 stuks per hapje

*Deze hapjes worden in kommetjes met vorkje/lepeltje en servetje gepresenteerd. (volwaardige hapjes)*

Vitello tonato met een dressing van ansjovis	€ 6.00
Rundscarpaccio met truffelmayonaise	€ 6.00
Open tomaat met handgepelde garnalen, met een fris seizoens salade	€ 6.00
Huisbereide ravioli ricotta spinazie (w)	€ 6.50
Gerookte zalm met gepekeld ui, Siciliaanse tomaatjes en een garnituur van bloemen	€ 6.50
Tartaar van rund, krokantje van peterselie en huisbereide mousse van truffel	€ 6.50
Trio van sushi	€ 6.50
Duo van wrap met julienne groenten (kip en carpaccio)	€ 7.00
Zomerse creatie van iberico ham, mozzarella en italiaanse tomaatjes	€ 7.00
Kaaskroket boven een frisse frisee salade (w)	€ 7.00
Duo van teriyaki spies met nasi rijst (w)	€ 7.00
Kort gegrilde zalm, aspergepunten en hollandaise dressing	€ 7.95
Zalm carpaccio, kappertjes en een lichte mosterddressing	€ 7.95
Met de hand gesneden tonijn carpaccio vergezeld met sensaties van tomaat en rucola cress	€ 7.95
Taco met pulled chicken en julienne groenten (w)	€ 7.95
Duo van vis, tartaar van zalm en zeebaars, crème van avocado, opgefrist met fijne venkel	€ 8.00
Huisbereide ravioli gevuld met parmezaan kaas en truffel (w)	€ 8.00
Huisbereide ravioli carne met een basilicum-tomatensaus (w)	€ 8.00
Rijkelijk gevulde garnalen kroket met een sausje van kreeftcocktail (w)	€ 8.25
Ceviche van coquille in een citroen olie, afgewerkt met granaatappel en munt	€ 8.25
Gegrilde tonijn met een sesamkorst en wasabi dressing, afgewerkt met Japanse garnituur	€ 8.25
Fijn gesneden eendenborst met appel en een royale salade	€ 8.25
Glas met een cocktail van king krab	€ 8.50
Wild kroket met pommes dauphinois en wilde champignons (w)	€ 9.00
Millefeuille van eendenborst, kaascrème en een mousse van truffel en champignon	€ 9.00
Sous vide parelhoen met bijpassende seizoens groentjes (w)	€ 9.00

Beef tataki met asperges en warme krieltjes (w)	€ 9.00
Traag gegaard buikspek, quinoa salade, platte peterselie en truffel (w)	€ 9.50

## Opties:

<b>Vanaf 25 personen en 2 hapjes per persoon (vrije keuze)</b>	<b>€ 14.00/pp</b>
<b>Vanaf 25 personen en 3 hapjes per persoon (vrije keuze)</b>	<b>€ 19.50/pp</b>
<b>Vanaf 50 personen en 2 hapjes per persoon (vrije keuze)</b>	<b>€ 13.50/pp</b>
<b>Vanaf 50 personen en 3 hapjes per persoon (vrije keuze)</b>	<b>€ 18.00/pp</b>

## Voorwaarden en leveringen

- Bestellingen kunnen doorgegeven worden via mail naar [info@traiteurbakkerijbollen.be](mailto: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