

Kermis in het dorp

Te verkrijgen van 30/09 t.e.m. 02/10

Breugel buffet

€ 17.00

Gebakken drumsticks en bouletjes
Gebakken kippen spiesje
Kippen vleugeltjes met dip
Ambachtelijke charcuteries
Witte worst met fijne tuinkruiden
Grill worst
Salami blokjes
Paté's met chutney en olijven
Sauzen en groenten
Aardappelsalade
Fruit
Krokante broodjes

Kaasbuffet

€ 21.00

Assortiment harde kazen
Assortiment zachte kazen
Belgische en internationale kazen
Chutney en dip sauzen
Fruit
Noten mix
Bijpassende broden en sauzen

Kaasbuffet in combinatie met breugel buffet

€ 17.00/pp



Prijzen zijn inclusief btw
Prijzen zijn per persoon
Exclusief bediening
Exclusief huur materiaal

012 / 45 15 67
info@traiteurbakkerijbollen.be
www.traiteurbakkerijbollen.be

Koud buffet € 18.00

Bruin gebakken drumsticks en bouletjes
Gemarineerde spare rib
Malse hoevekip op een klein spiesje
Tomaat gevuld met een kruiding van salade en grijze garnaltjes
Noorse gerookte zalm met getrokken rode ui
Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries
Plank fijne ossenhaas carpaccio met parmezaan
Spirelli met paprika en beenham op basis van yoghurt
Tomaat salade met ui
Gemengde salade met groenten
Cocktail saus, huisbereide tartaar saus en zoete chilisaus
Krokante broodjes

Hapjes om te delen buffet € 22.00

- Vitello tonato met een dressing van ansjovis
- Tartaar van rund, kwarteleitje en een krokantje van peterselie
- Fijn gesneden rosbief met een rode saus van veenbes
- Gegrilde tonijn met een sesamkorst en wasabi dressing, afgewerkt met Japanse garnituur
- Gekookte zalm in citroen, krokantje van peterselie en aspergepunten

Vis buffet € 40.00

Oesters met garnituur
Gegrilde halve kreeft met kruiding
Langoustines 16/20
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
Spirelli met zeevruchten, tomaatjes en zure roomsaus
Huisbereide aardappelsalade
Huisbereide tartaar
Cocktail saus
Broodjes

Prijzen zijn inclusief btw
Prijzen zijn per persoon
Exclusief bediening
Exclusief huur materiaal



012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

Kermis menu

Vernieuwde vitello tonnato met een rustiek desem broodje

Of

Gerookte zalm met geroosterde radijs, komkommer en avocado crème

~

Gelakt varkenshaasje, saus van grot champignon en zomerse groentenmix

Of

Kabeljauw in een kruidenkorst, witte wijn met bieslook saus en een zomerse groentenmix

~

Crème brûlée met een krokantje van karamel

Of

Klassieke Italiaanse tiramisu

€ 35.00/pp

Deze menu wordt geserveerd net porseleinen borden en de instructies om alles op te warmen.

Te verkrijgen van 30/09 t.e.m. 02/10

**Prijzen zijn inclusief btw
Prijzen zijn per persoon
Exclusief bediening**

**012 / 45 15 67
info@traiteurbakkerijbollen.be
www.traiteurbakkerijbollen.be**