

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

Koud-warm buffet 2025

Enkel vanaf 20 personen

Basis

€ 31.00/pp

Runder entrecote gebakken in tijm en een pepersausje (w)
Gebakken zalm met dille kruiding in een kreeftensaus afgewerkt met gegrilde tomaatjes (w)
Gemixte seizoensgroenten op aanrader van de chef (w)
Roseval aardappeltjes in rozemarijn (w)
Bruin gebakken drumsticks en bouletjes
Malse hoevekip op een klein spiesje
Tomaat gevuld met een kruiding van salade en grijze garnaltjes
Noorse gerookte zalm met gepekeld rode ui
Rundscarpaccio met parmezaan kaas en truffelsaus
Linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes
Tomaat salade met ui
Gemengde salade met groenten
Cocktail saus, huisbereide tartaar saus en zoete chilisaus
Krokante broodjes

Extra opties

| | |
|--|--------------|
| Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries en huisbereide gezouten boter | + € 3.00/pp |
| Vitello tonnato met ansjovis dressing | + € 4.00/pp |
| Tomaat met mozzarella en balsamico dressing | + € 4.00/pp |
| Griekse pasta salade | + € 6.00/pp |
| Salade met scampi's | + € 6.00/pp |
| Gebakken kippenvleugels in een Italiaanse champignonsaus (w) (<i>minimum 10p</i>) | + € 8.00/pp |
| Gegrilde halve kreeft belle vue (w)* | + € 23.00/pp |

Optie

Vanaf 40 personen (basis buffet + 1 optie) € 34.00/pp

Vanaf 60 personen (basis buffet + 2 opties) € 36.00/pp

**Enkel verkrijgbaar na aangepaste prijsverandering en goedkeuring traiteur.*

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 € 5.00/pp 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 inclusief btw.
- Deze prijzen zijn geldig in 2025.

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 | € 29.00/uur |
| Garcon | € 36.00/uur |
| Kok | € 39.00/uur |