

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

Koud buffet 2026

Enkel vanaf 8 personen

Basis

€ 29.00/pp

Bruin gebakken drumsticks en bouletjes
Gemarineerde spare rib
Malse hoevekip op een klein spiesje
Tomaat gevuld met handgepelde garnaltjes en cocktail-cognac sausje
Noorse gerookte zalm met gepekeld rode ui en cravad lax marinade
Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries
Rundscarpaccio met parmezaan en seizoens truffel
Linguini met huisbereide pesto en zongedroogde tomaatjes
Tomaat salade met gepekeld ui
Gemengde seizoens salade
Cocktail saus, huisbereide tartaar saus
Krokante broodjes

Opties extra

- | | |
|---|--------------|
| 1) Vitello tonato met een ansjovis dressing | + € 4.00/pp |
| 2) Gekookte zalm met cocktaildressing, grijze garnaal en zeekraal | + € 5.00/pp |
| 3) Buffel mozzarella met tomaat en pesto | + € 4.00/pp |
| 4) Spirelli pasta met ham en paprika in een cocktail sausje | + € 4.00/pp |
| 5) Fijn gesneden rosbief met veenbessen saus | + € 5.00/pp |
| 6) Gekookte halve kreeft met kruidenboter* | + € 23.00/pp |

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

Optie

Vanaf 25 personen (basis buffet + 1 optie)

€ 31.50/pp

Vanaf 50 personen (basis buffet + 2 opties)

€ 31.00/pp

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