

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

Receptiehapjes 2023

Minimum afname van minstens 10 stuks per hapje

Assortiment bladerdeeghapjes (<i>kaas / curry / ham</i>) (<i>w</i>)	€ 1.00/st
Assortiment huisbereide mini pizza's (<i>salami / 3 kaas / tomaat</i>) (<i>w</i>)	€ 1.00/st
Mini assortiment pasteitjes gevuld met garnituur (<i>w</i>)	€ 1.00/st
Assortiment mini quiches (<i>spinazie zalm / eekhoortjesbrood / zomergroenten tomaat / 3 kazen / geitenkaas honing</i>) (<i>w</i>)	€ 1.00/st
Krokantje met kruidenboter en tomatenmix	€ 1.50
Kleine gebraden kippenvleugels met saus (<i>w</i>)	€ 1.50
Wrap gevuld met rundscarpaccio en truffelmayonaise	€ 1.50
Wrap gevuld met gerookte zalm en dille dressing	€ 1.50
Tapas vlees truffel kroketje (<i>w</i>)	€ 1.90
Kaaskroketje 45gram (<i>w</i>)	€ 1.90
Tapas wild kroket (<i>seizoen</i>) (<i>w</i>)	€ 1.90
Sticky honing scampi	€ 2.00
Mini kip spiesjes	€ 2.00
Gazpacho	€ 2.00
Huisgemaakte sushi assortiment (<i>per stuk</i>)	€ 2.00
Mini huisbereide hamburger (<i>w</i>)	€ 2.50
Cannelloni van ganda ham gevuld met rivierkreeft	€ 2.50
Krokantje gevuld met een mousse van zalm, afgewerkt met grijze garniaaltjes en sjalot in roze vinaigrette	€ 2.50
Krokantje gevuld met witte asperge crème, belegd met gedroogde prestige ham	€ 2.50
Krokant desembroodje met seizoenspaté, uienconfit en een vijgje	€ 2.50
Mini tomaat gevuld met handgesneden tonijn blokjes en wasabi mayonaise	€ 3.00
Warme seizoens soep (<i>w</i>)	€ 3.00
Fijn gesneden tartaar gemixt met een crumble van tijm en honing en crème fraiche	€ 3.00
Bordje met vernieuwde vitello tonnato	€ 3.50
kommetje gevuld met rundscarpaccio en truffelmayonaise	€ 3.50
Glaasje met een tomatensalade en grijze garniaal	€ 3.50
Halve eitjes gevuld met een mousse van zalm, afgewerkt met gerookte zalm en dille	€ 3.50
Glaasje gevuld met een cocktail met hand gepelde grijze garniaal	€ 4.00
Mini hoorntje gevuld met king krab salade en foreleitjes (afgewerkt met kaviaar: + € 4.00)	€ 4.00
Gerookte zalm, mosterddressing op basis van mosterdzaad met zacht gepekeld rode ui en garnituur van bloemen	€ 4.00
Kommetje met grijze garniaal en mix van italiaanse mini tomaat met een cocktail dressing	€ 4.00
Look gamba's in een lepeltje	€ 4.00

Ceviche van coquille met granaatappel en gegrilde sinaasappel	€ 4.50
Traag gegaarde rosbief, fijn gesneden met een veenbessensaus	€ 4.50
Garnaal kroketje 70gram (w)	€ 4.90
Donker krokant brood belegd met gerookte paling en komkommer	€ 5.00
Fijn gesneden coquille in de schelp, fijne scheermesjes afgewerkt met een bloemkool mousse	€ 6.00

Pizza buffet	<i>op aanvraag</i>
Oester buffet	<i>op aanvraag</i>
Charcuterie buffet	<i>op aanvraag</i>

Opties:

Vanaf 40 personen en 2 receptiehapjes per persoon (vrije keuze)	€ 7.00/pp
Vanaf 40 personen en 3 receptiehapjes per persoon (vrije keuze)	€ 9.50/pp
Vanaf 80 personen en 2 receptiehapjes per persoon (vrije keuze)	€ 6.50/pp
Vanaf 80 personen en 3 receptiehapjes per persoon (vrije keuze)	€ 9.00/pp
Vanaf 130 personen en 3 receptiehapjes per persoon (vrije keuze)	€ 8.50/pp

*De huur van de glaasjes (indien nodig) is inbegrepen in de prijs, en mogen nadien vuil terug gegeven worden.
Bovenstaande is enkel geldig bij de buffetten vanaf 40+ tot 130+ personen.*

Prijzen zijn inclusief btw
Prijzen zijn per persoon

Exclusief bediening
Exclusief huur materiaal