

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

## Receptiehapjes 2026

### Minimum afname van minstens 15 stuks per hapje

Wrap gevuld met rundscarpaccio en truffelmayonaise	€ 2.00
Wrap gevuld met gerookte zalm en een dressing van cravad lax	€ 2.00
Wrap gevuld met kip en julienne groenten	€ 2.00
Mini kip spiesjes	€ 2.00
Mini yakitori spiesjes	€ 2.00
Gazpacho	€ 2.00
Huisgemaakte sushi assortiment ( <i>per stuk</i> )	€ 2.00
Assortiment mini quiches	€ 2.00
Truffel kroketje met een aioli topping en parmezaan ( <i>w</i> )	€ 2.50
Sticky scampi	€ 2.50
Mini huisbereide hamburger ( <i>w</i> )	€ 2.50
Oesters met bijpassende garnering ( <i>per 10</i> )	€ 2.50
Hoorntje met een zalmtartaar en forel eitjes	€ 3.00
Krokantje gevuld met een mousse van zalm, afgewerkt met seizoens garnituur	€ 3.00
Warme seizoens soep ( <i>w</i> )	€ 3.00
Klassieke handgesneden rundstartaar	€ 3.50
Bordje met vitello tonnato	€ 3.50
Kommetje gevuld met rundscarpaccio en truffelmayonaise	€ 3.50
Ceviche van gamba met munt en Italiaanse tomaat	€ 4.00
Glaasje gevuld met een tomatencocktail ( <i>v</i> )	€ 4.00
Cannelloni van ganda ham gevuld met king krab, afgewerkt met kaviaar	€ 4.00
Tartelette met kaascrème, ganda ham en ingelegde mosterdzaadjes	€ 4.00
Glaasje met een tataki van tonijn en wasabi	€ 4.00
Kort gegrilde zalm met asperges	€ 4.50
Hartige macaron met foie gras	€ 4.50
Ceviche van coquille met granaatappel en munt	€ 4.50
Eierschaal gevuld met een luchtige mousse van ei en zalm ( <i>zalm kan vervangen worden door spek</i> )	€ 4.50
Ravioli gevuld met ricotta en spinazie vergezeld met een kruiden mousseline saus	€ 5.00
Glaasje gevuld met een cocktail met hand gepelde grijze garniaal	€ 5.00
Tartaar van zeebaars en radijs	€ 5.00
Lepel met een tartaar van van zeebaars in het groen	€ 5.00
Traag gegaard buikspek met een crème van pompoen en brunoise van champignons ( <i>w</i> )	€ 5.00

Graag andere hapjes gewenst? Neem zeker contact op met ons, dan bekijken wij wat we kunnen doen!

## Opties:

### Vanaf 25 personen

2 hapjes per persoon

€ 8.00/pp

### Vanaf 40 personen

2 hapjes per persoon

€ 7.50/pp

3 hapjes per persoon

€ 10.00/pp

### Vanaf 80 personen

2 hapjes per persoon

€ 7.00/pp

3 hapjes per persoon

€ 9.75/pp

### Vanaf 120+ personen

3 hapjes per persoon

€ 9.50/pp

## 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