



Take away

Verkrijgbaar van 1 december tot 10 december

Voorgerecht

Worden altijd geserveerd met brood en huisbereide boter.

Hand gesneden steak tartaar met een crumble van tijm en gedroogde truffelaardappel op een tartalette	€ 11.00
Traditionele runds carpaccio met parmezaan, rucola en seizoens truffel	€ 11.00
Verse ravioli met truffel en champignon in een salie sausje (v) (w)	€ 10.00
Ceviche van zalm, huisbereide marinade, dille mayonaise, afgewerkt met kruiden mengeling	€ 11.00

Hoofdgerecht

Hertenfilet met een sausje van jus, herfst groenten mix, pompoencrème, wilde paddenstoelen, rode wijn peertje en chantenay, afgewerkt met een crème van aardappel	€ 21.00
Gegrilde dorade met een lichte preisous, combinatie van winter worteltjes, erwtes en courgetteslingers, afgewerkt met een crème van aardappel	€ 21.00
Tagliatelle met scampi, vongole en mosseltjes in een tomaten-kreeftensaus, bijhorend een halve gegrilde kreeft	€ 23.00
Pasta polpette met Italiaanse gehaktballetjes	€ 16.00
Risotto met zeevruchten	€ 20.00

Nagerecht

Crème brulee	€ 4.00
Klassieke tiramisu	€ 4.00
Chocolademousse met rood fruit	€ 4.00
Panna cotta ring met mango en framboos	€ 4.00



Sinterklaas ontbijt

Verkrijgbaar van 2 december tot 10 december

Warme koffiekoeken

Krakende pistolets

Sandwich

Vers geperst fruitsap

Vers fruit

Aardbei coulis met griekse yoghurt, verse aardbei en muesli

Pannenkoeken met chocoladesaus en pistache crumble

Chocolade holgoed en chocolade snoepgoed

Amandel speculoos

Zachte kazen met vijgen en honing

Bijhorende charcuterie

Gekookt eitje

Confituur / nutella / boter

€ 23.00

Extra opties

<i>Spiegelei, spek en ontbijtworstjes (warm)</i>	€ 6.00
<i>Fles champagne (wijndomein vlijtingen)</i>	€ 21.00
<i>Fles POMM Pink (cuvees cleuren)</i>	€ 25.00

012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

prijzen zijn inclusief btw

prijzen zijn per persoon



Sinterklaas brunch

Verkrijgbaar van 2 december tot 10 december

Warme koffiekoeken

Krakende pistolets

Sandwich

Vers geperst fruitsap

Vers gesneden fruit

Amerikaanse pannenkoekjes met chocoladesaus en pistache crumble

Bijhorend beleg

Confituur / nutella / boter

Sinterklaas smeersalade

Huisbereide mini quiche

Italiaanse bol belegd met rundscarpaccio en truffel mayonaise

Zachte kazen met vijgen en honing

Boterwafeltjes

Chocolademousse met framboos

Gerookte zalm met dille garnituur

Tomaten soep

€ 33.00

Enkel vanaf 2 personen

Extra opties

Spiegelei, spek en ontbijtworstjes (warm) € 6.00

Fles champagne (wijndomein vlijtingen) € 21.00

Fles POMM Pink (cuvees cleuren) € 25.00

012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

prijzen zijn inclusief btw

prijzen zijn per persoon



Kaas buffet

Verkrijgbaar van 1 december tot 10 december

Kaas buffet

€ 26.00/pp

Vanaf 2 personen

Belgische kazen

Franse kazen

Internationale kazen

Schimmel kazen

3 soorten chutneys met crackers

Kaasstengels van bladerdeeg

Bijpassend fruit met vijgen

Een mix van noten

Krentenbrood

Bijpassende broodjes met hoeveboter en pickles

Andere buffetten gewenst? Kijk gerust eens even op onze website.

012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

prijzen zijn inclusief btw

prijzen zijn per persoon



Winter BBQ

Verkrijgbaar van 1 december tot 10 december

Winter BBQ

€ 23.00/pp

(3 stukken vlees per persoon)

Gebakken door ons + €2.00/pp

- Warme krieltjes gebakken in kruidenboter met tijm, rozemarijn met gegrilde kerstomaatjes (w)
- Witloof rolletje met spek (w)
- Linguini met zongedroogde tomaatjes, pestosausje afgewerkt met Parmezaan schilfers
- Witte kool salade met curry
- Salade van zoete aardappel en feta kaas
- Stoofpeertjes (w)
- Groenten voor op de BBQ (w)
- Cocktail saus, huisbereide tartaar saus, zoetzure saus, tzatziki
- Bijpassende broodjes
- Visbrochette
- Boerenbraadworst
- Souvlaki
- Spiering kotelet gemarineerd

W = warm

012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

prijzen zijn inclusief btw

prijzen zijn per persoon



À la carte

Verkrijgbaar van 1 december tot 10 december

Rundstoverij	€ 17.00/kg
Wildstoverij (hert)	€ 24.00/kg
Lamsstoverij	€ 29.00/kg
Goulash	€ 19.00/kg
Vol-au-vent van hoevekip	€ 17.00/kg
Bolognaise saus	€ 12.00/kg
Balletjes in tomatensaus	€ 11.00/kg
Balletjes in luikse saus	€ 18.00/kg
Traag gegaarde spare ribs	€ 22.00/kg
Gestooft peer	€ 8.00/kg
Gestoomde appel in veenbessensaus	€ 10.00/kg
Aardappelgratin met verse truffel	€ 12.00/kg
Aardappelpuree (250gr)	€ 3.00
Verse kroketten	€ 0.40/st
Verse seizoens truffel (100gr)	€ 50.00
Soep van de dag	€ 4.00/L

012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

prijzen zijn inclusief btw

prijzen zijn per persoon



Bakkerij

Limburgse vlaai (<i>vulling naar keuze, appel-amandel + € 0.50</i>)	€ 8.50
Ambachtelijke rijst vlaai	€ 10.00
Verse aardbeien taart met slagroom	€ 15.00
Pistolets gemengd	€ 0.70
Desem stokbrood	€ 2.00
Wit stokbrood	€ 1.65
Krentenbrood 400gr	€ 3.85
Olijven stokbrood	€ 2.50
Knoflook broodjes	€ 3.00
Authentiek stokbrood	€ 1.80
Foccacia +- 200gr	€ 3.00
Ciabatta	€ 2.50
Bollekes brood	€ 3.50
Rogge brood	€ 3.75
Authentiek desem brood	€ 3.50
Verdommekes brood donker	€ 3.50

iets anders gewenst? Kijk zeker eens op onze webshop of neem even telefonisch of per mail contact op.

012 / 45 15 67

info@traiteurbakkerijbollen.be

www.traiteurbakkerijbollen.be

prijzen zijn inclusief btw

prijzen zijn per stuk

Afhaalmomenten traiteur

Maandag en dinsdag : 15:00 – 16:00 uur

Woensdag tot zaterdag : 15:30 – 17:00 uur

Zondag : 11:00 – 12:30 uur

Besteldatum

1 tot 2 dagen voor afhaling

Afhaal locatie

Smisstraat 4
3770 Riemst

Bestellingen kunnen geleverd worden, hierbij kunnen leverkosten aangerekend worden.