

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

Warm buffet 2026

Enkel vanaf 8 personen per gerecht

Gebakken zalm op vel in preisaus met gegrilde kerstomaatjes	€ 9.00
Scholfilet à la meunière met waterkers en kruidenboter	€ 10.00
Gebakken heilbot op een bedje van tomaat salade	€ 10.00
Tijgerscampi's in een rode curry saus met wokgroentjes	€ 10.00
Gebakken kabeljauw in dille saus vergezeld met zeekraal	€ 11.00
Tongrolletjes in witte wijn saus, grijze garnaaletjes en zeekraal	€ 11.00
Halve kreeft gegrild met kruidensaus van jus en groentjes*	€ 21.00

Stoofvlees	€ 6.50
Boulet in luikse saus	€ 6.50
Balletjes in tomatensaus	€ 6.50
Vol-au-vent van hoevekip	€ 6.50
Goulash	€ 7.00
Kippenboutje met Italiaanse champignonsaus	€ 7.00
Kipfilet in een roomsausje, met wilde champignons	€ 7.00
Varkenshaasje in spek gewikkeld in een jagersaus	€ 7.50
Traag gegaard varkenshaasje in champignonroomsaus	€ 7.50
Tamme kalkoenfilet in een zoete veenbessensaus	€ 8.00
Runder entrecote gebakken in tijm en een pepersausje	€ 8.00
Kogelbiefstuk in rode wijn saus	€ 8.00
Wildstoofsel van lams (seizoen)	€ 9.00
Konijn op vlaamse wijze met pruimen	€ 9.00
Sous vide parelhoenfilet met zongedroogde tomaat en lente kruiden	€ 15.00
Herten biefstuk gegratineerd in rode wijn saus (seizoen)	€ 16.00
Sous vide parelhoen suprême met een saus van truffel	€ 16.00
Lamskroontje met tijm en rozemarijn in porto saus	€ 17.00
Chateau briand (180gr) in rode port saus	€ 19.00
Wagyu entrecote A5 (150gr) met tonkatsu saus : saus apart geserveerd	€ 29.00

Warme tomaat met kaas	€ 2.50
Gewokte wokgroenten	€ 2.50
Gewokte visgroenten	€ 2.50
Gestoomde boontjes met een uitje en champignons	€ 2.50
Groene asperges	€ 3.00
Gegrilde bloemkool	€ 3.00
Gestoomde mix van bloemkool en broccoli	€ 3.00
Trio van wortel	€ 3.00
Gekarameliseerde witloof	€ 3.00

Romanesco roosjes	€ 3.00
Gestoomde mini peertjes in rode wijn	€ 3.00
Gestoomde appel in veenbessensaus	€ 3.50
Gemixte seizoen groenten (aanrader van de traiteur)	€ 4.00
Witte asperges (seizoen)	€ 4.50
Verse kroketten (zelf bakken)	€ 3.50
Vers gesneden frieten (zelf afbakken)	€ 3.50
Zachte aardappelpuree	€ 3.50
Gebakken krieltjes in tijm en rozemarijn	€ 3.50
Aardappelgratin met parmezaan kaas	€ 3.50
Gegrilde aardappelkwartjes in tijm	€ 3.50
Seizoenspuree	€ 4.00

Optie

Prijs zonder personeel en huur borden, servies, servetten en afwas.

Vanaf 25 personen € 28.00

Keuze uit: 1x vis
2x vlees
2x groenten
2x aardappelen

Vanaf 50 personen € 31.00

Keuze uit: 2x vis
2x vlees
3x groenten
2x aardappelen

Optie

Prijs inclusief personeel, kok, huur borden, servies, servetten en afwas

Vanaf 25 personen € 36.00

Keuze uit: 1x vis
2x vlees
2x groenten
2x aardappelen

Vanaf 50 personen € 38.00

Keuze uit: 2x vis
2x vlees
3x groenten
2x aardappelen

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