

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

Winter BBQ 2024

Vanaf 10 personen

Salade buffet: € 12.00

- 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

(w = warm)

Extra opties:

- Aardappelsalade met een bosuitje € 2.00
- Penne met kip en een saus van pesto € 2.50
- gestoomde appel in veenbessensaus (w) € 2.50
- Kartoffelsalade met groene bonen € 2.50
- Quinoa salades met kikkererwtjes € 3.00
- Pasta met krokante kip, spinazie en chorizo € 3.00
- Bruin gebakken aardappelblokjes met look € 3.00
- Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan (w) € 3.50
- aardappelsalade met chorizo en zongedroogde tomaat € 3.50
- Spirelli met zeevruchten, tomaatjes en zure roomsaus € 4.00

- scampi spies € 2.50
- Coquilles per stuk € 3.00
- gekruide scampi's (4st) € 3.50
- Gegrilde zalm met dille € 6.00
- Gegrilde kabeljauwfilet € 6.00
- kabeljauwfilet papillotje op een bedje van fijne groenten € 7.00
- zalm papillotje op een bedje van fijne groenten € 7.00
- visbrochette € 8.00
- reuze gamba's (2st)* € 9.00
- halve kreeft met kruidenboter* € 25.00

- chipolata € 2.00
- gemarineerde kippenbout € 2.00
- spekfakkels € 2.00
- gemarineerde kipfilet € 2.00

- pikante kippen vleugels (2st)	€ 2.50
- boerenbraadworst	€ 2.50
- gemarineerd spek	€ 2.50
- arrosticini per stuk	€ 2.50
- souvlaki's	€ 2.50
- witte worst met tuinkruiden	€ 2.50
- spiering kotelet gemarineerd	€ 2.50
- merguez worstjes (2st)	€ 2.50
- limousin rundsburger	€ 2.50
- limousin rundsburger met groenten, saus en broodje (<i>bediening door personeel</i>)	€ 6.00
- lamskotelet	€ 3.00
- gemarineerde varkensrib	€ 3.00
- spies van varken, kip of kalkoen met paprika extra gekruid	€ 3.50
- spies van ronds	€ 3.50
- gemarineerde lamskotelet	€ 3.50
- mini curry worst (3st)	€ 4.00
- lamsspies	€ 4.00
- Pulled pork (vanaf 6 personen)	€ 4.00
- gelakte spare ribs	€ 4.50
- dry aged runder entrecote (180gr)	€ 8.00
- limousin cote a l'os*	€ 15.00
- lamskroontje met tijm en rozemarijn (3p)*	€ 20.00
- dry aged runder ribeye (3kg) <i>Versneden in porties op locatie</i>	€ 190.00
- vegan burger	€ 3.00
- vegan balletjes	€ 3.00
- warme sauzen (2 soorten naar keuze)	€ 2.50/pp
- champignonroom	
- peperroom	
- dille vissaus	
- stroganoff saus	
- bearnaise	

Optie:

Vanaf 25 personen

€ 24.00/pp

(inclusief bakken)

Inclusief: salade buffet basis, 1 warme saus, broodjes, 3 stuks vlees en/of vis per persoon (*onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes*)

Vanaf 50 personen

€ 23.00/pp

(inclusief bakken)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 1 warme saus, broodjes, 3 stuks vlees en/of vis per persoon (*onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes*)

Prijzen zijn inclusief btw
Prijzen zijn per persoon

Exclusief bediening
Exclusief huur materiaal

Vanaf 75 personen

€ 22.00/pp

(inclusief bakken)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 2 warme sauzen, broodjes, 3 stuks vlees en/of vis per persoon (*onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes*)

100+ personen

€ 21.00/pp

(inclusief bakken)

Inclusief: salade buffet basis, Belgische aardappel met rozemarijn en kruidenboter in de pan, 2 warme sauzen, broodjes, 3 stuks vlees en/of vis per persoon (*onbeperkt in soorten, uitgezonderd aangeduid met sterretjes*)

Extra van de traiteur: 1 dessertje gratis per persoon, bonnetjes worden voorzien door de traiteur

**Bij goedkeuring en na overleg met de traiteur kunnen de soorten vlees/vis aangeduid met sterretjes in het assortiment genomen worden vanaf 25 personen*

Alles wat mogelijk is, wordt warm gehouden in bain maries.