

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

## Babyborrel 2024

### Babyborrel buffet 1

Vanaf 20 personen € 15.00/pp  
Vanaf 50 personen € 14.50/pp

- Broodjes buffet

Assortiment om uit te kiezen

*(3 broodjes per persoon, max 7 soorten)*

- Rundscarpaccio met truffelmayonaise en parmezaan
- vitello tonnato met ansjovisdressing en rucola
- Gerookte zalm met een dressing van cravad lax
- Brie met noten en honing
- Kip curry met groenten
- Boerenvleessalade met groenten
- King krab salade met groenten
- Prepare met augurkjes en ui
- Smos
- Kaas – ham
- Krokante spek met bijpassende saus en ei
- Ganda ham met mozzarella en zongedroogde tomaat
- Gezond (sla, tomaat, ei, komkommer)

- Dessert glaasjes

Assortiment om uit te kiezen

*(2 glaasjes per persoon, max 4 soorten)*

- Chocomousse met rode bessen
- Italiaanse tiramisu
- Crème brûlée
- Panna cotta met coulis van rood fruit
- Duo van chocolade mousse
- Bavarois van rood fruit
- Seizoensdessert

- Taart en mini gebakjes
  - Assortiment van verfijnde mini gebakjes, macarons, brownies, petit fours, muffins,...
  - Assortiment van limburgse vlaaien en slagroom vlaaien.
  - Wij zorgen voor een mooie presentatie en mooie mix van deze samenstelling.
  
- Soep
  - Soep van de chef
  - Tomatencrème soep

## Babyborrel buffet 2

Vanaf 40 personen	€ 18.00/pp
Vanaf 80 personen	€ 17.00/pp

- Charcuterie en kaas buffet
  - Verschillende soorten charcuteries
  - Assortiment van harde en zachte kazen
  - Rundscarpaccio met truffelmayonaise
  - Vitello tonnato met ansjovisdressing
  - Gerookte zalm met een dressing van cravad lax
  - Witte worst met fijne kruiden
  - Kippen vleugels
  - Gebakken bouletjes
  - Krokant spek
  - Fijne salami's en fijne ganda ham met cantaloup meloen
  - King krab salade
  - Bijhorende noten, fruit, rozijnen en druiven
  - Confituren, chutneys en sauzen
  - Bijpassend brood
  
- Soep
  - Soep van de chef
  - Tomatencrème soep
  
- Zoet buffet
  - Assortiment van dessert glaasjes (vb: chocomousse, tiramisu,...)
  - Mini gebakjes en zoetigheden (vb: petit fours, mix van macarons, mini éclair,...)
  - Assortiment van Limburgse vlaaien en slagroom vlaaien (vb: kersen vlaai, crème brokkelen,..)

## Babyborrel buffet 3

Vanaf 20 personen € 17.00/pp

Vanaf 50 personen € 16.00/pp

- Koud buffet

- Kippenvleugeltjes en bouletjes
- Malse hoevekip op een klein spiesje
- Tomaat met mozzarella en balsamicodressing
- Gerookte zalm met een cravad lax dressing
- Charcuterie plank met Italiaanse en Spaanse charcuteries en huisbereide gezouten boter
- Rundscarpaccio met truffelmayonaise
- Olijven en zongedroogde tomaatjes
- Bijpassende broodjes

- Warm buffet

*Keuze uit 2 soorten pasta's*

- Penne arrabiata licht pittig
- Penne 4 kazen
- Tagliatelle scampi
- Bolognaise lasagne
- Ravioli met champignons en truffel
- Vlinderpasta met kip en broccoli
- Pasta carbonara
- Macaroni met kaas en ham

*Pasta's zijn inclusief kaas en bijpassende broodjes*

- Zoet buffet + € 5.00/pp

- Assortiment van dessert glaasjes (vb: chocomousse, tiramisu,...)
- Mini gebakjes en zoetigheden (vb: petit fours, mix van macarons, mini éclair,...)
- Assortiment van Limburgse vlaaien en slagroom vlaaien (vb: kersen vlaai, crème brokkelen,..)

- Personeel (*niet verplicht*)

Bediening is mogelijk bij elke buffet vanaf € 28.00/uur. Deze persoon zet het gehele buffet uit, uitscheppen van het warme buffet, afruimen van het buffet, bijvullen waar nodig.

Bij het koud-warm buffet raden wij toch zeker aan personeel achter het warme buffet te plaatsen.

Garcons kunnen ook ingezet worden, deze zijn mogelijk aan € 35.00/uur. Zij kunnen instaan voor het inschenken, afruimen en afwassen.

## 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.
- Leveringen vanaf 20 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 20 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 € 5.00/pp 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 inclusief btw.
- Deze prijzen zijn geldig in 2024.

## 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
Buffettafels met inkleding	€ 50.00/buffet

## Personeel

*Worden aangerekend vanaf vertrek tot terugkomst op de zaak.*

Bediening	€ 28.00/uur
Garcon	€ 35.00/uur
Kok	€ 38.00/uur