

TRAITEUR



Peter Van Aelst

Sint Lenaartseweg 24 A

0494 87 67 06

e-mail: traiteurquebak-petervanaelst@telenet.be

website: www.traiteurquebak.be

PRIJSLIJST 2021

Praktische informatie

Alvast bedankt voor de interesse in onze traiteurservice.

Hier zijn enkele algemene voorwaarden:

-Er wordt geleverd vanaf 12 volwassenen, vanaf 20 volwassenen wordt er gratis terug opgehaald. Onder de 20 volwassenen kan je dit zelf terug brengen of een supplement betalen van 40 € voor het ophalen.

(op 24/12, 25/12, 31/12 en 01/01 wordt er niet geleverd onder de 30 volwassenen)

-bij het leveren of ophalen op een verdiep zonder lift wanneer er geen hulp wordt geboden wordt een supplement van 50 € gevraagd.

-borden en bestek (ingerold in servetten) worden gratis meegeleverd vanaf 12 volwassenen.

-De afwas wordt door ons verzorgd.

-De levering gebeurt in een straal van 17 km, verder wordt er niet geleverd

-kinderen onder 12 jaar zijn aan halve prijs, onder 3 jaar zijn gratis.

-feesten vanaf: - 60 volwassenen krijgen 3% korting
- 100 volwassenen krijgen 5% korting

-Huur van glazen of extra borden en bestek komt op 0.40€/stuk.

-bij het nemen van 2 verschillende soepen wordt er een supplement van 0.60 € p/p gevraagd.

-bij het nemen van 3 of meer verschillende hoofdschotels wordt er een supplement van 3 € p/p gevraagd.

-van maandag tot donderdag wordt 2 € voor dienst aangerekend in plaats van 4 €, alleen niet de dag voor, op en na een feestdag.

-de aangegeven prijzen zijn BTW inbegrepen

-Vraag ons over eventuele allergenen zodat we een oplossing kunnen aanbieden.

-Bij extreme prijswijzigingen van producten kan dit een gevolg hebben op de prijzen

-Geldig vanaf 01/04/2021 tot er een nieuwe verschijnt.

Bij eventuele vragen, aarzel niet om ons te contacteren.

BARBEQUE (4 stukken vlees per persoon, 8 verschillende soorten) **AFBAKKEN +4 € p/p**

Menu 1: kippenfilet en hamburger 20.50 € p/p
sparerib en saté
steak gemarineerd en lamsteak
BBQ-spek en BBQ-worst

Menu 2: merguezeworst en spekburger 21 € p/p
zalmfilet en kalfsmedaillon
kippensaté en kangoeroefilet
eendenborstfilet en partysaté

Menu 3: chipitoburger en BBQ-spek 21.50 € p/p
vissaté en lamskoteletje
bizonsteak en varkenshaasje
rundsaté en drumstick

Menu 4: zalmfilet 21.50 € p/p
Forel of kabeljauwhaasje
scampisaté

Menu 5 vegetarisch: gevulde tomaat 17.50 € p/p
champignonsaté
gevulde courgette

Kindermenu 1: BBQ-worst 9 € p/k **AFBAKKEN +2 € p/k**
Partysaté

Kindermenu 2: BBQ-worst 9.50 € p/k
hamburger

Kindermenu 3: BBQ-spek 9.50 € p/k
sparerib

Gepofte aardappel met lookboter 1.80 € p/p

Gebakken aardappelen met peper en champignonsaus 2.80 € p/p

Kruidenboter 0.40 € p/p

Deze menu's worden gevolgd met volgende salades, sausen en stokbrood:

-aardappelsla	-broccolisla	-halve eitjes
-rijstschotel	-Italiaanse sla	-looksaus
-pastasalade	-gekookte boontjes	-tartaarsaus
-tomatensla	-gevulde tomaatjes	-BBQ-saus
-Waldorfsla	-geraspte wortelen	-cocktailsaus
-salade van de chef	-groenteschotel	

(huurprijs barbeque met gas 30 € bij het zelf afbakken)

(van 1 november tot 1 maart wordt er niet door ons afgebakken)

VLAAMS BUFFET 16 € p/p met dienst +4 € p/p

- krabsticksla
- kipkerrie
- vleessla
- zalmsla
- kaasschotel met verschillende kaassoorten
- vleeschotel met strasbourg, salami en Gandaham
- warme schotels: *keuze van drie schotels*
 - ribbetjes in ajuinsaus
 - vidé
 - kippenfilet in zachte kerriesaus
 - frikadellen met krieken
 - vleesbrood met vers warm fruit
 - Gentse Waterzooi
 - stoofvlees
 - goulash
 - varkensblanket
 - vogelnestjes
 - konijnenragout
 - varkenswangetjes in kriebier
 - schartongrolletjes in preivelouté
- assortiment van broodjes met botertjes

BREUGHELTAFEL 19.50 € p/p met dienst +4 € p/p

- drumsticks met appelmoes
- witte en zwarte pensen
- frikadellen met krieken
- ribbetjes in ajuinsaus
- paté en Ardeense ham
- kop met mosterd
- gekookte ham
- aantal kaassoorten
- assortiment van broodjes met botertjes
- rijstpap met bruine suiker
- chocomousse

KAASBUFFET 16 € p/p met dienst +4 € p/p

- ruime keuze van verschillende kazen afhankelijk van het aantal personen
- er worden een aantal charcuterieschotels voorzien
- assortiment broodjes, stokbrood en ciabatta met botertjes

WARM BUFFET 22 € p/p met dienst +4 € p/p

- lamskoteletjes met graanmosterdsaus
- broccoliaardappelgratin
- boeuff stroganoff
- zalm met mascarponé en tagliatelle
- kalfsfrikassee
- paella
- groentemix
- visvidé
- puree
- pita met ciabattabroodje en look en cocktailsaus

ITALIAANS BUFFET 24 € p/p (met soep en dessert) met dienst +4 € p/p

-minestrone soep (met gemalen kaas) 2.80 € p/p

- pastasalade met tonijn
- vleeschotel met Parmaham
- tomaat met mozzarella
- spaghetti bolognese (met gemalen en parmezaanse kaas)
- spirelli carbonara 17.40 € p/p
- frikadellen in tomatensaus
- macaroni met hesp en kaassaus
- 3 verschillende pizza's
- lasagne
- ciabattabrood

-tiramisu 3.80 € p/p

SPAANS BUFFET 23 € p/p met dienst + 4 € p/p

- druivensalade met kaas en scampi's
- kalfsstoofpotje met amandel-sherrysaus
- varkensstoofpotje pilav
- Spaanse lamstoofschotel
- Spaans gehaktbrood
- zarzuela
- paëlla
- vispasta
- tortilla
- Spaanse aardappelpuree

GOURMET 21 € p/p

- 6 stukjes vlees per persoon
- aardappelsla
- rijstschotel
- pastasalade
- broccolisla
- Italiaanse sla
- Waldorfsla
- tomatensla
- gekookte boontjes
- geraspte wortelen
- salade van de chef
- halve eitjes
- groenteschotel
- uiringen en champignonschijfjes
- cocktail, tartaar, look en kerriesaus
- stokbrood

(gourmetstelletjes 2.5 € per stel voor 4 personen)

Het Quebak-buffet 24 € p/p

met dienst +4 € p/p

- carpaccio van rund
- salade met gerookte kip
- gemarineerde verse zalm

- fritatta met gerookte forel en venkel
- gevuld varkenslapje
- chili con carne met rijst
- schelvisfilet met mosterdsaus met broccoli
- wok van scampi met mie
- aardappelrosti
- spinaziepuree
- Turks brood

KOUD BUFFET 21 € p/p met dienst + 4 € p/p

- aardappelsla
- rijstschotel
- pastasalade
- broccolisla
- Waldorfsla
- Italiaanse sla
- tomatensla
- salade van de chef
- gekookte boontjes
- geraspte wortelen
- aspergerolletjes
- gebraad en rosbief
- kippenfilet
- gevulde eitjes
- gevulde perzik met tonijnsla
- tomaat garnaal
- cocktail, tartaar, looksaus en mayonaise
- stokbrood

PER BIJGEVOEGDE SCHOTEL 3.80 € p/p

- gekookte zalmfilet
- gerookte zalm
- gerookte forel
- gerookte paling
- gerookte heilbot
- gerookte makreel
- gevulde perzik met zalmousse
- gevulde witloof met hammousse
- gekookte zalm (*minimum 25 pers*)
- gerookte visschotel (*forel, zalm, heilbot en paling*) 8 € p/p

KOUD EN WARM BUFFET

23 €

met dienst + 4 € p/p

- aardappelsla
- rijstschotel
- pastasalade
- broccolisla
- Waldorfsla
- Italiaanse sla
- tomatensla
- salade van de chef
- gekookte boontjes
- geraspte wortelen
- aspergerolletjes
- gebraad en rosbief
- kippenfilet
- gevulde eitjes
- gevulde perzik met tonijnsla
- tomaat garnaal
- cocktail, tartaar, looksaus en mayonaise
- stokbrood

KEUZE VAN 2 WARME GERECHTEN

- kalfsfrikassee
- ribbetjes in ajuinsaus
- Hongaarse goulash
- vidé
- boeuff stroganoff
- lamsstoofschotel
- vispannetje kreeftensaus
- varkensstoofpotje met appels
- Gentse waterzooi
- kabeljauwovenshotel met spek
- hertenragout (seizoen)
- varkenshaasje champignonsaus
- Oostends vispannetje

ÉÉN AARDAPPELGERECHT NAAR KEUZE	1.80 €
TWEE AARDAPPELGERECHTEN NAAR KEUZE	2.50 €
DRIE AARDAPPELGERECHTEN NAAR KEUZE	3.30 €

(puree, gebakken aardappelen, gratin, stoemp)

INTERNATIONAAL BUFFET

SOEP 2.80 € p/p

-minestrone-soep of uiensoep *(beiden worden geserveerd met gemalen kaas)*

KOUD EN WARM BUFFET

26 € p/p

met dienst + 4 € p/p

- aardappelsla
- pastasalade
- broccolisla
- Waldorfsla
- Italiaanse sla
- tomatensla
- salade van de chef
- gekookte boontjes
- komkommersla
- Parmaham met meloen
- Thaise salade met rosbief
- kaasschotel
- tomaat garnaal
- visterrine met mierikswortelsaus
- gerookte eendenborstfilet met mango
- cocktail, tartaar en looksaus
- assortiment broodjes

- Hongaarse goulash
- spaghetti bolognese
- witloof met ham en kaassaus en puree
- zalm met Hollandaise saus
- coq au vin
- scampizoetzuur met rijst
- pita

DESSERTS 5.30 € p/p

- rijstpap met bruine suiker
- tiramisu
- bruine chocolademousse

KOUDE VOORGERECHTEN**per persoon**

-groenteschoteltje met aspergerolletje	5.50 €
-groenteschoteltje met tomaat garnaal	7.50 €
-zalmousse met dillensausje	7.50 €
-Hawaïaanse kipcocktail	6.50 €
-zalmcocktail	7 €
-cocktail met grijze garnalen	7.50 €
-groenteschoteltje tomaat mozzarella	6 €
-Noorse gerookte visschotel (zalm, paling, forel, heilbot)	9.80 €
-assortiment wildpaté (seizoengebonden)	6.50 €
-Parmaham met meloen	6.60 €
-carpaccio	7 €

SOEPEN*(geserveerd met brood)***per persoon**

-tomatenroomsoep met balletjes	3.80 €
-aspergeroomsoep	3.80 €
-broccoliroomsoep	3.80 €
-paprikaroomsoep	3.80 €
-kippenroomsoep	3.80 €
-champignonroomsoep	3.80 €
-witloofroomsoep	3.80 €
-tomatengroentesoep met balletjes	3.80 €
-tomatensoep met balletjes	3.80 €
-Chinese kippensoep	3.80 €
-minestrone soep met kaas	3.80 €
-kervelsoep met balletjes	3.80 €
-erwtensoepp	3.80 €
-groentesoep met balletjes	3.80 €
-kippensoep	3.80 €
-tomatenkippensoep	3.80 €
-wortelsoep	3.80 €
-preisoep	3.80 €
-bloemkoolsoep	3.80 €
-pompoe roomsoep	3.80 €
-waterkersroomsoep	4.50 €
-courgettesoep	3.80 €
-aspergeroomsoep met gerookte zalm	4.80 €
-witloofroomsoep met grijze garnalen	4.80 €
-heldere consommé met fijne groentjes	4.80 €
-agnes sorelsoep	4.60 €
-kreeftensoep	9 €

(de meeste soepen, sauzen worden afgewerkt met lactosevrije room)

WARME VOORGERECHTEN

-verse kaaskroketten	6 €
-verse garnaalkroketten	7 €
-vidé met kip	6 €
-asperges op z'n Vlaams	6 €
-Quiche Lorainne	6 €
-rundsrol met groen en witte bonen	6 €
-gebakken zalmfilet met croutons, spekblokjes in witte wijnsaus	8 €
-visvidé	7 €
-scampi's 'Quebak'	8.40 €
-St-Jacobsschelpen	9.80 €
-visschelpen	7.50 €

HOOFDSHOTELS

met dienst + 4 € p/p

-witloof met hesp en kaassaus en puree	11 €
-vleesbrood met jus met spruitjes en gekookte aardappelen	12 €
-vleesribben in ajuinsaus met wortelpuree en erwtjes	12 €
-worst met rode kool en gekookte aardappelen	12 €
-Gentse Waterzooi met gekookte aardappelen	12 €
-gehaktballetjes in tomatensaus met selder en puree	12.50 €
-vogelnestjes met puree	12.50 €
-vidé met zomerslaatje en frieten	12.50 €
-stoofvlees met boontjes en gebakken aardappelen	12.50 €
-loze vinken met jus en spinaziepuree	12.50 €
-halve kip met compote, kerriesaus en slaatje en frieten	12.50 €
-kalfsfrikassee met wortel en erwtjes met gebakken aardappelen	13.50 €
-ossentong en gebrad met champignonroomsaus	14.50 €
-rosbief en gebrad met champignonroomsaus	14.50 €
-orloffgebrad	14.50 €
-kalkoengebrad met roomsaus	14.50 €
-kalkoengebrad met druivensaus	14.50 €
-kalkoengebrad met appelsiensaus	14.50 €
-kalkoengebrad met dragonsaus	14.50 €
-Ardeens gebrad met jagersaus	14.50 €
-kalkoenrollade en gebrad met champignonroomsaus	14.50 €
-kippenfilet met kerriesaus en champignonroomsaus	14.50 €
-Wienerschnitsel	14.50 €
-spareribs met zoet pikante saus en slaatje	15 €
-varkenswangetjes en kriekbier	15.50 €
-beenham met mosterdsaus en vers warm fruit Wortelen en erwten en bloemkool	15.50 €
-rundsrol met groen en witte bonen en gekookte aardappelen	15.50 €

-varkenshaasje met pepersaus en champignonroomsaus	16 €
-konijnenbil op Vlaamse wijze	16 €
-kalfsmedaillon met picklessaus	18 €
-rumsteak met zomerslaatje en friet	18 €
-eendenborstfilet met sinaasappelsaus	18 €
-lamsrugfilet met honingsaus	20 €
-kabeljauw in saffraansaus	16.50 €
-schartongfilets in wit bier	15 €
-schartongfilet dugléré	15 €
-zalm in witte wijnsaus met fijne groentjes	16 €
-mosselen met friet en mosselsaus	dagprijs
-schelvisfilet in mosterdsaus	17 €
-victoriabaars met dillesaus	15.50 €
-Oostends vispannetjes	17 €

(groentekrans en kroketten of frieten of puree of gratin of gebakken aardappelen inbegrepen)

DESSERTS 1 dessert 3.80 € p/p 2 desserts 4.50 € p/p

- rijstpap met bruine suiker
- vanillebavarois met coulis
- bruine chocolademousse
- witte chocomousse
- verse fruitsla
- sinaasappelbavarois
- speculoosbavarois
- aardbeibavarois
- bosvruchtenbavarois
- roomrijst met abrikozenmousse
- kirsch
- tiramisu
- stratiatelli
- panna cotta
- crème catalane
- cubardonbavarois
- diplomate
- dessertbuffet (*minimum 50 pers, 8 verschillende soorten van bovenstaande*) 9.40 € p/p

(het is mogelijk van bovenstaande desserts met lactosevrije melk en room te maken, gelieve tijdig te laten weten)

-ijscoupe met warme krieken	6 € p/p
-ijscoupe vers fruit	6 € p/p
-ijscoupe aardbeien(seizoengebonden)	6 € p/p
-ijslam	6 € p/p
-flensjes met vanille-ijs en chocoladesaus	7 € p/p
-appelstrudel met ijs en slagroom	6.50 € p/p
-assortiment dessertkazen(met stokbrood)	7.50 € p/p
-spie verse fruitvlaai	5 € p/p
-stuk taart met slagroom	5.50 € p/p
-waaier van desserts	9.50 € p/p