

Els Snellings
Kerktoerenstraat 14
3740 Waltwilder
089/49 14 58
GSM 0477461381
Traiteur.els@telenet.be

bbq 2010

1 Saté
1 Chipolata
1 Gemarineerde Kotelet €9.00

1 Saté
1 Chipolata
1 Gemarineerde kotelet
1 Spek of 1 Spare ribbetjes €10.00

1 Saté
1 Chipolata of bbp worst
1 Gemarineerde kotelet
1 Spare rib of 1 spek
1 Lams kotelletje of 1 kippenhaasje €13.00

p.s: Bij dit alles is een zéér uitgebreide verse salade bar, rijst, aardappelblokjes
Pasta's en sausjes (3)
Stokbrood is ook inbegrepen
Apart: bakken €10/u
Houtskool (€13 per zak van 10 kg)
Disk €8 stuk
Bediening en af was mogelijk

Alvast bedankt en hopelijk tot ziens!
Andere samenstellingen zijn mogelijk mits overleg.

Griekse barbecue

Souvlaki	€ 1.75
Gehakte biefstuk gevuld met feta	€ 1.50
Lamskotelet	€ 1.20
Spare rib op zijn Grieks	€ 1.50
Spek	€ 1.00
Kalkoen spiesjes	€ 1.70
Cypriotische worstjes (Griekse chipolata)	€ 1.00
Teriyaki spiesjes (biefstuk met zalm spiesje)	€ 2.50
Garides sti schara (scampi's met ananas)	€ 3.00

Groenten assortiment

Griekse salade

Tzatziki

Champignons in Retsina

Allerlei soorten olijven en pepers

Verse groentjes (selder, wortel,tomaat,komkomer...)

Gevulde druiven bladeren

Aardappelsalade

Rijst/pasta

€ 4.50/pp

Allerlei soorten

€ 0.60/pp

Bakken

€ 9.00/u

Schaffings

€ 8.00per stuk

Houtskool

€13.00/10kg

Koud Buffet

- Gebakken kippenboutjes
- Frikadelletjes (bereid met kipgehakt)
- Rosbief gevuld met zachte kaas
- Noorse zalmfilet
- Tomaat gevuld met grijze garnalen €13.00

- Gebakken kippenboutjes
- Frikadelletjes (bereid met kipgehakt)
- Rosbief gevuld met zachte kaas
- Noorse zalmfilet
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Perzik met Tonijn mousse €16.00

- Gebakken kippenboutjes, Frikadelletjes(bereid met kipgehakt), rosbeef gevuld met zachte kaas ,hespenrolletjes met asperges
- Italiaanse Parmaham met meloen, sparerib
- Noorse zalmfilet
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Appelsientjes gevuld met krab
- Haring filet
- Gerookte vis: -Schotse gerookte zalm
 -Gerookte Heilbot
 -Gerookte paling
- Scampi's €19.00

Al deze buffetten zijn voorzien van: aardappelsalade, rijst met fruit en een pastabereiding
Verschillende sla soorten en een groenteassortiment
En 2 soorten sauzen (Tartaar, Cocktail)

Broodjes en desserts zijn apart verkrijgbaar.

Alvast Bedankt

E_{ls}

*Vraag vrijblijvend een afspraak aan huis om een samenstelling van warm – en/of koud buffet, breugeliaans, fondue, ... Indien warm geleverd 8,00 € per Chafing disk
Alles wordt ook gratis aan huis geleverd binnen een straal van 15 km Reserveer tijdig met de drukke feestdagen incl.6% B.T.W*

Menu's

Aperitiefhapjes

Assortiment warm en koude hapjes (3/pers.)	4.00 €
Huisassortiment (2 koude en 2 warme)	6.00 €

VOORGERECHTEN

Klassieke coupjes met zalm	2.30 €
Artisanaal bereide kroketjes met kaas(2 stuks)	2.30 €
Artisanaal bereide kroketjes met parmaham en kaas	2.50 €
Artisanaal bereide kroketjes met grijze garnaltjes	2.60 €
Cocktail van Zeebrugse garnaltjes met dille dressing	2.60 €
Salade met knapperig gebakken spek, rozijntjes en Geroosterde pijnboompitjes	2.80 €
Parmaham met meloen op wijze van de chef	3.20 €
Gemengde salade met witloof, appel en breidelham	3.20 €
Royale toast van gerookte zalm	3.50 €
Carpaccio van filet d'anvers met Parmezaanse kaas en brood crouton	3.20 €
Huisbereide wil paté met uien jam	3.50 €
Asperge op zijn Vlaams	3.50 €
Salade van kip met vers fruit	3.50 €
Mousse van gerookte zalm met een fris slaatje	3.80 €
Torentje van gerookte zalm op notensla met een mosterddressing	3.80 €
Scampi's en rivierkreeftjes op een bedje van sla met meloenvinaigrette	4.00 €
Scholrolletjes op een carpaccio van ananas met grijze garnaltjes	4.00 €
Steak tartaar op een gemengd slaatje (rauw gehakte biefstuk)	3.50 €
Seizoensslaatje met een variant van gerookte vis (vb. zalm, heilbot, paling)	4.00 €
Geitenkaasje omwikkeld met spek geglaceerd met honing	3.80 €
Torentje van ganzenlever op toast met ui en gelei	4.50 €

Al de voorgerechten voorzien van broodjes en boter

Soepen

½ L per persoon

Tomatenroomsoep met balletjes	1.90 €
-------------------------------	--------

Champignon crème	2.00 €
Crème Agnès Sorel (met champignon en kip)	2.10 €
Waterkers roomsoep	2.10 €
Pompoenenroom met broodkorstjes	2.10 €
Gentse waterzooi	2.50 €
Vissoepen	2.50 €
Witloofvelouté met zalm geparfumeerd met dragon	2.80 €
Komkommer roomsoep met grijze garnaltjes	2.80 €
Broccoli bloemkool room soepje met spek reepjes	2.80 €
Venkel soepje met omeletreepjes	2.90 €
...Eigen suggesties zijn welkom	

Warme tussengerechten

Gevuld flensje (kaas en Ham / 2 stuks)	2.00 €
Koninginnehapje of Communiekorfje	3.00 €
Vispannetje	3.20 €
Kabeljauwhaasje met een mosterdsausje	3.50 €
Scampi's op tortellini (room en gemalen kaas)	4.00 €
Bladerdeeg gebakje gevuld met zalm geserveerd met groente julienne	3.80 €
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta- kaas	3.80 €
Pasta met gerookte vis en een kruidenroom sausje	3.80 €
Broccolimosse in een tartelletje met gebakken zalm	3.80 €
Tongrolletjes met pure overgoten met een kervelsausje	4.00 €
Zetongrolletjes gevuld met zalm overgoten met een kervelsausje	3.80 €
Gebakken st. Jacobsvruchten met een saffraan sausje	(dag prijs)

Afzakkertjes

Sorbet met: ·citroen·	1.20 €
Limoen	1.20 €
Vruchtensmaak	1.20 €
Champagne	1.50 €

Hoofdgerechten

*Deze gerechten zijn voorzien van seizoengroentjes en fruit
Gebakken aardappeltjes, kroketjes en/of gratin of pure/rösti/frietjes*

Varkens sneetjes op grootmoeders wijze	11.00 €
Kalkoensneetjes met boschampignons in een roomsausje	11.00 €
Olof gebrad (ham en kaas)	11.20 €
Kipfilet op Provençaalse wijze (of saus naar keuze)	11.20 €
Kipbrochette met appel	11.50 €

Kipfilet gevuld met fijn groentje	11.50 €
T Wit van jong kalkoen met een kruidensausje van champignon en spek	11.50 €
Hongaarse goulash	11.50 €
Konijn in een spekjasje op grootmoeders wijze	12.50 €
Kipfilet gevuld met fijne groentjes	12.50 €
Eendenborstfilet met mandarijntjes saus	12.50 €
Parelhoenfilet met een vruchtensausje	12.80 €
Varkenshaasje op wijze van de chef	12.50 €
Lamskroon gemarineerd in basilicum, look en honing	13.00 €
Lams nootje op wijze van de chef	13.50 €
Kalfsgebraad met rode port	14.00€
Tournedos met saus naar keuze	14.00 €
Reemedaillon met jagersaus	14.00 €

Desserten

Vanille pudding met een parfum	1.80 €
Chocolademousse	2.00 €
Tiramisu	2.20 €
Tiramisu met speculoos	2.20 €
Vanille-ijs met warme vruchten	2.30 €
Verse fruitsalade	2.30 €
IJs assortiment	2.30 €
Vanille ijs met warme chocolade	2.30 €
Banaan “ springroll” met warme chocolade	2.50 €
Passievruchten bavarois met ijs	2.80 €
Zwarte-woudvruchtentaart met ijs	2.80 €
Dessertparade	4.20 €
Brochette van vers fruit met citroen sorbet of vers ijs	4.20 €

Vraag vrijblijvend een afspraak aan huis om een samenstelling van warm – en/of koud buffet, Breugel, fondue, ... Warm geleverd 8€ per disk

Alles wordt ook gratis aan huis geleverd binnen een straal van 15 km (Incl. 6% B.T.W)

Deze menu's zijn prijzen zonder bediening

Oosters snoepbuffet met een belgis tintje

Bami met hesp en ei
Kipsaté met pindasaus en
Kipsaté natuur met engelenpasta

Chinese mie met varkensreepjes zoetzuur

Warm geleverd

€12.50/pp

In plaats van borden: kleine porseleinen bordjes of kartonnen cups

Pastabuffet met verse pasta's

4 soorten pasta's warm geleverd (blijft ongeveer 6 u warm) met brood

Bijvoorbeeld

Tortellini (gevulde pasta met vlees of spinazie en ricotta kaas) met pesto

Pasta carbonara (met champignon en spek)

Spaghetti

Pasta met kruiden sausje en gerookte zalm

P.S: indien ander voorkeuren kan altijd(mits overleg)

16.00€/pp

Indien 3 soorten is - €2/pp

Bv scampi's in een tomaten roomsausje

Italiaanse roerbak (aardappeltjes met wokgroentjes en spek)

cannoloni (gevulde pastarolletjes met een kaassausje)

pasta met kip en broccoli

penne arrabiata (pikant)

vegetarische tagiatelle....

desserten zijn eveneens te verkrijgen(buffetje aan 4.20€/pp)

hier in is alles inbegrepen

warm geleverd(6u blijf het warm)

stokbrood