

## **Nieuwe folder 2020**

Gecombineerd buffet : **1001 mogelijkheden**, stel zelf je favoriete buffet samen!!

**2 gerechten naar keuze: 16 euro**

**3 gerechten naar keuze: 18 euro**

**4 gerechten naar keuze: 21 euro**

**5 gerechten naar keuze: 24 euro**

Deze buffetten worden vergezeld van salade en een sausje bij de koude gerechten , 2 groentegerechten en 2 aardappelgerechten bij de warme hoofdgerechten

De koude gerechten worden geserveerd op porseleinen schotels en de warme gerechten au bain-marie.

Extra : Een mandje met tafelbroodjes , room- en kruidenboter :1,00 euro pp

Een mandje met stokbrood ,room- en kruidenboter :0,75 euro pp

### **Keuze uit volgende koude gerechten:**

Verse roze zalm gearneerd met cocktaileitjes en cocktailsaus

Spiesjes van scampi's met een kruidendressing (4 scampi's pp)

Duet van gerookte zalm en gerookte forel met mosterd dressing

Tomaatjes gevuld met grijze garnalen

Italiaanse charcuterieschotel ( parmaham, coppa, mortadella, salami) vergezeld met tomaat mozzarella

Salade met gerookte kip en gekaramelliseerde appel, siroop van yacon , appel en peer

Salade gebakken kip met mango en yoghurt dressing

Parmaham met meloen in porto gemarineerd en vers fruit gearneerd

Vitello tonato ( kalfsvlees met tonijnmayonaise)

### **Keuze uit volgende warme vleesgerechten**

Kipfilet met champignonroomsaus

Kipfilet met sausje van groene kruiden

Stoofvlees met Maaslenjer streekbier

Kalkoenfilet met druivensaus

Huis gemaakte brochette van varkensvlees met stroganoffsaus  
Varkenshaasje met champignonroomsaus  
Varkenshaasje met Maaslenjer streekbierbier, spekjes en siroop  
Varkenshaasje met portosaus  
Varkensgebraad met mosterd/dragonsaus  
Konijnenboutjes op grootmoeders wijze  
Stoofschotel van kalkoenhaasje met gemarineerde yacon en Vinkenbier  
Kipschotel Carrabian style  
Souvlaki's met gemarineerde uien en tzatsiki en Griekse salade  
Stoofschotel van hertenkalf met veenbessen (**wildseizoen**)  
Asperges op Limburgse wijze ( ham, krieltjes en ei )( **aspergeseizoen** )

### **Keuze uit volgende warme visgerechten**

Tagliatelle met scampi's, tomaat en mascarpone  
Tagliatelle met scampi's met knoflook kruidensaus  
Vispannetje met zalm, kabeljauw en tongfilet  
Kabeljauwhaasje met duglerésaus  
Tongrolletje met scampi's ingedraaid en een kreeftensaus  
Kabeljauwhaasje met zeekraal en gepofte kerstomaatjes  
Zalm met asperges en kruidenroomsaus ( **aspergeseizoen** )

### **Vegetarische gerechten**

**( ook apart per persoon te verkrijgen aan 9 euro per gerecht )**

Salade met seizoengroenten en fruit met dressing  
Spies van Haloumi met groenten  
Gebakken tofu en groenten van het seizoen  
Gebakken seitan met tomaat en mozzarella gegratineerd  
Paprika gevuld met quinoa

**Keuze uit volgende groenten:**

Wokgroenten, boontjes met spek, bloemkool met bechamelsaus, erwten en wortelen, spinazie met room, gestoofd witloof, geglaceerde worteltjes met tijm, spruitjes met bechamelsaus, gevulde tomaat op z'n Provençaals, gestoofde appeltjes, geroosterde groenten, **yacon(november tot mei)) asperges (april/mei/juni)**

### **Keuze uit volgende aardappelgerechten:**

Puree, gratin, gebakken aardappeltjes, gebakken aardappeltjes in schil met Maaslandse kruiden , knolselderpuree, aardappel in folie met kruidenkaas, kroketten ( zelf af te bakken!!)

### **Koude buffetten**

#### **Buffet, lekker eenvoudig aan 17,50 euro pp.**

Verse roze zalm met cocktailleitjes

Perzik gevuld met krabsalade

Huisgemaakte gehaktballetjes

Kippenboutjes

Parmaham met vers fruit gegarneerd

Duet van varkensgebraad en rosbief met groenten

Aardappelsalade, pastasalade, gemengde salade, fruitsalade, sausjes

#### **Fijnproeversbuffet aan 22,50 euro pp.**

Verse roze zalm met cocktailleitjes en cocktailsaus

Duet van gerookte zalm en gerookte forel met een

honing -mosterddressing

Spiesjes van scampi's met een kruidendressing

Zoet gemarineerde kipfilet met curry en vers fruit

Cannelloni van rosbief met mosterd en groentejulienne

Rolletjes parmaham met kruidenkaas

Aardappelsalade met spek en rucola ,pastasalade ,

Verse fruitsalade en seizoenalade

## **Themabuffetten ( vanaf 12 personen)**

### **Streekbuffet aan 25 euro pp**

Salade met gerookte kip en gekaramelliseerde appel, siroop van yacon(koud)

Assortiment van canapés ( klein koud gerechtje) met vleeswaren

Assortiment van Limburgse kazen met zoete en hartige chutney's (koud)

Stoofschotel van kalkoenhaasje met gemarineerde yacon en Vinkenbier

Visserspotje met romig sausje geparfumeerd met pinot gris uit Aldeneyk

Vergeten groenten uit de oven

Assortiment van Limburgse vlaaien

### **Wereldbuffet aan 24 euro pp**

Italiaanse vlees –en kaasspecialiteiten (koud)

Gerookte vis en sushi met wasabidressing (koud)

Souvlaki's met Griekse salade en tzatsiki (koud en warm)

Kipfilet Caribbean style met rijst (warm)

Chili con carne (warm)

Tagliatelle met scampi's en knoflook kruidensaus (warm)

### **Koude schotels**

#### **Koude schotel met vlees en vis 14,00 euro pp.**

Verse zalm met cocktaileitje

Perzik gevuld met krab

Roosje gerookte zalm

Spiesje scampi

Parmaham met meloen

Varkensgebraad met groene boontjes

**Deze koude schotel kan bereid worden op individuele borden of op schotels.**

**Ze wordt mooi afgewerkt met sla, groenten en fruit en vergezeld van aardappelsalade en 2 sausjes .**

**Vlees – en kaasschotel aan 14,00 euro pp**

Een ruim assortiment van streekkazen en bekende buitenlandse kazen afgewerkt met noten en druiven

Paté met huisgemaakte confituur

Parmaham met meloen en vers fruit

Limburgse vleesspecialiteiten van het moment

Mini broodjes, zwart brood, rozijnen en/of notenbrood

Roomboter en kruidenboter

## **Pasta's**

### **Pastabuffet aan 16,50 euro per persoon " al enkele jaren een klassieker"**

#### **Koud:**

spirelli met kip, zongedroogde tomaten en Italiaanse kruiden

Penne met provencaalse groentjes en kruiden (vegetarisch)

#### **Warm:**

Tagliatelle met zalm en tuinkruiden

Spaghetti carbonara

Lasagne

**Dit buffet wordt vergezeld van Italiaans brood ,salade , kruidenboter en kaas.**

### **Pasta `a la carte (als je liever zelf een pastabuffet samenstelt)**

**2 soorten pasta's : 12,00 euro per persoon**

**3 soorten pasta's : 14,00 euro per persoon**

**4 soorten pasta's : 16,00 euro per persoon**

**Keuze uit volgende pasta's ,brood , kruidenboter en kaas inbegrepen**

Tagliatelle met zalm en tuinkruiden

Tagliatelle met spekjes, asperges en lentegroenten (in het seizoen Kinrooise asperges, anders groene)

Spaghetti carbonara met kaas

Spaghetti klassiek

Spaghetti van het huis (met mascarpone)

Lasagne

Penne arrabiata (pikante tomatensaus en spekjes )

Penne met pesto, parmaham, gepofte kerstomaatjes, pijnboompitten

Macaroni met kaas en hesp

Spirelli met bio champignons , room, parmaham en rucola

Spirelli met kip, tomaatjes en italiaanse kruiden (warm of koud )

Ravioli met spinazie en kaassaus

Tagliatelle met scampi's tomaat en mascarpone (supplement (1,00 €)

Tagliatelle met scampi's en knoflook kruidensaus (supplement 1,00€ )

**Deze pastarecepten zijn ook allemaal vegetarisch en/of glutenvrij te verkrijgen**

### **Soepen:**

Tomatenroomsoep met balletjes	4 euro/liter
Kippenvelouté (roomsoep)	4 euro/liter
Kervelsoep met balletjes	4 euro/liter
Romige preisoep met garnituur van gerookte zalm	4 euro/liter
Romige soep van boschampignons met hamsnippers	4 euro/liter
Soep van geroosterde streekgroenten	4 euro/liter
Heldere ossenstaartsoep	4 euro/liter
Thaise bouillonsoep met kippenreepjes	4 euro/liter
Aspergesoep (mei/juni)	3 euro/liter
Aspergesoep met snippers gerookte zalm	4 euro/liter
Paprikasoep met garnituur van kip	4 euro/liter
Kruidige pompoensoep	3 euro/liter

## **Brunch aan 16 euro**

Assortiment van tafelbroodjes, mini koffiekoeken ,zwart brood en boter

Mandje met lekkere zoeternijen

Soep naar keuze( zie lijst)

Verse fruitsalade en natuuryoghurt

Vlees -en kaasschotel met gekookte ham , salami, jonge kaas , brie

Parmaham met meloen en druifjes

Spek, roerei en gekookte eitjes

Gehaktballetjes met tomatensaus

Pasta naar keuze

### **Mogelijkheid om extra te bestellen per tafel:**

**Gerookte zalm (+1 euro)**

**Vispannetje met puree en groentjes (+3 euro)**

**Stoofvlees met Maaslenjer streekbier, puree en groentjes (+2 euro)**

**Chocomousse (+2,5 euro)**

## **Desserts**

Chocolademousse	4 euro p.p.
Mousse van witte chocolade en noten	4,50 euro p.p.
Mousse van ruby chocolade met sausje rood fruit	4,50 euro p.p.
Tiramisu	4,50 euro p.p.
Tiramisu met speculaas	4,50 euro p.p.
Verse fruitcocktail	4,00 euro p.p.
Fris soepje van rode vruchten met mascarponecrème	4,50 euro p.p.
Parfait van nougatine en granaatappel	5,00 euro p.p.

### **Vanaf 15 personen kan er een dessertbuffet besteld worden:**

Keuze uit 3 van bovenstaande desserts in grote kommen , mooi afgewerkt met een schotel vers fruit.	8,00 euro p.p.
Keuze uit 3 van bovenstaande desserts in individuele porties	8,00 euro p.p.
Geserveerd in makkelijke wegwerpglasjes	

## BBQ

**We werken met 4 verschillende voorstellen ,waarbij ook salades en sausjes zijn voorzien . Standaard zijn er 5 salades voorzien en 4 sausjes maar vanaf 12 personen kan je meerdere salades kiezen . Er is ook een lijst met de stukken vlees apart zodat er zelf kan samengesteld worden .**

Voorstel 1 : **4 stukken vlees per persoon:** Witte worst, satéstokje met kip, gemarineerde kotelet en spek

+ salades en sausjes (**13,50 euro per persoon**)

Voorstel 2 : **5 stukken vlees per persoon:** witte worst, gemarineerde kipfilet ,brochette van varkenshaas ,steak en spek + salades en sausjes(**16,00 euro per persoon**)

Voorstel 3 : **3 stukken vlees en zalmpakketje per persoon:** witte worst, gemarineerde kipfilet, brochette van varkenshaas en zalmpakketje met groenten + salades en sausjes (**16,00 per persoon**)

Voorstel 4 : **3 stukken vlees ,zalmpakketje en scampi per persoon:** satéstokje met kip, gemarineerde steak, spek ,zalmpakketje met groenten en spiesje met gemarineerde scampi's

**+ salades en sausjes (17,50 per persoon)**

### **Er is keuze uit volgende salades**

Aardappelsalade met spekjes

Aardappelsalade met Griekse yoghurt, komkommer , dragon en dille

Mexicaanse pastasalade met avocado, puntpaprika en maïs

Spirelli met ananas, paprika en rode ui

Griekse pastasalade met feta, tomaatjes, komkommer en olijfjes

Taboulé met groenten en groene kruiden

Quinoa met frisse groentjes en geroosterde pijnboompitjes

Rijstsalade met salsa van mango, paprika en rode ui

Tomaat met mozzarella (salade caprese )

Tomaat-komkommersalade op olie en azijn met dille

Salade van witte kool met yoghurtdressing, druifjes,rozijnen en noten

Groene salade met verschillende soorten rauwkost

Griekse salade met fetakaas en olijven en tzsiki

Italiaanse salade met rucola ,zongedroogde tomaatjes ,

olijven ,pijnboompitjes

Gevarieerde fruitschotel



## **Indien u zelf u barbecue wil samenstellen zijn dit de individuele prijzen**

Witte worst :1,75 chipolata : 2,00 kotelet :2,50 steak :3,50

spek(voorgebakken ) : 1,50 saté van varkenshaas :3,00

Souvlaki :2,00 spare ribs: 2,50 euro hamburger: 2,00 euro kipsaté :2,50

spiesje scampi :3,50 zalmpakketje:4,00 Visserspotje: 4,00

**Assortiment van 5 salades en 4 sausjes** : 8 euro per persoon

Mandje met tafelbroodjes , roomboter en kruidenboter : 1 euro per persoon

Mandje met stokbrood en zwart brood : 0,75 euro per persoon

**Alle buffetten ,gerechten , brunches ,barbecues kunnen vanaf 6 personen (tenzij anders vermeld) besteld worden.**

**Alle prijzen zijn inclusief 6% BTW . ( afwas 12%)**

**Alle voorgaande menu's en prijzen vervallen met deze nieuwe menufolder.**

**Kortingen :vanaf 25 pers :5%**

**vanaf 50 pers :7,50%**

**vanaf 100 pers :10%**

**We leveren op vrijdag, zaterdag en zondag (zondag tot 18u).**

**Bestellen kan elke dag, telefonisch, gsm of via e-mail.**

**Op woensdag maken wij onze bestellingen. Wijzingen en/of reservaties voor het daaropvolgende weekend kunnen dan niet meer doorgegeven worden.**

### **Huurprijzen:**

**Borden, soeptassen, dessertkommen en bestek in een bestekbak : gratis   proper teruggebracht**

**Borden, soeptassen, dessertkommen en bestek in een bestekbak : 1,50 pp.   vuil teruggebracht**

**Borden, soeptassen, dessertkommen en bestek in etui met servet: 0,25 pp.   proper teruggebracht**

**Borden, soeptassen, dessertkommen en bestek in etui met servet: 1,75 pp.   vuil teruggebracht**

**Traiteur Cremers Peter**

**[www.traiteurcremerspeter.be](http://www.traiteurcremerspeter.be)**

Processieweg 19, 3640 Kinrooi

**email: [tanja.peter.cremers@telenet.be](mailto:tanja.peter.cremers@telenet.be)**

Tel: 089/70 39 53 gsm: 0478/42 61 70

**Volg ons op facebook: traiteur Cremers Peter**



