



Folder 2023-2024

Alle prijzen verder vermeld in deze folder zijn exclusief btw.

Buiten deze folder zijn verder mogelijkheden op aanvraag.

Auwelaert Kristof
Eerdegemstraat 9
9310 Baardgem
0478 75 45 87
Info@traiteurkristof.be
BTW 0557.973.890

Aperohapjes

Alle hapjes worden geserveerd of geleverd in glas of porselein.

Bij afhaal zal hiervoor een waarborg aangerekend worden.

Vis

- Glaasje garnaal-cocktail- ei-sla € 3,00
- Glaasje gerookte zalm-cocktail- ei-sla € 2,50
- Glaasje gerookte zalm-appel-honingmosterd € 2,50
- Glaasje mosseltjes-tartaar-bieslook € 2,00
- Glaasje scampi-salade-mango-dressing € 2,50

Vlees

- Glaasje rauwe ham snippers met meloen € 2,00
- Glaasje taboulé-pastrami-zuiderse tomaat € 2,50
- Glaasje beenham-salade-asperge-dressing € 2,50
- Glaasje gerookte eend-salade-framboos € 3,00
- Glaasje Italiaanse ham-kruidenkaas-rucola € 2,50
- Glaasje rundscarpacio-Parmezaan-rucola € 2,50

Kaas

- Glaasje brie-salade-rozijn-mango € 2,50
- Glaasje mozzarella-tomaat-balsamico € 2,00
- Glaasje geitenkaas-honing-spekjes € 2,50

Voorgerechten

Koud

- Fijngesneden rauwe ham met meloen en garnituur € 12,00
- Rundscarpacio met Parmezaan, rucola en basilicum € 13,00
- Klassiek gerookte zalm met garnituur € 13,00
- Salade met scampi € 13,00
- Salade met gerookte kwartelfilets € 14,00

Warm

- Scampi's (9stuks) op diverse wijzen € 14,00
- Kabeljauwhaasje/spinazie/mousseline € 16,00
- Scharthongrolletjes op Normandische wijze € 12,00
- Gevulde kwartel met gebakken appel en sausje € 13,00

Andere gerechten of suggestie mogelijk op aanvraag.

Hoofdgerechten

Vis

- Huisbereid vispannetje € 22,00
- Kabeljauwhaasje met spinazie en citroenboter € 22,00
- Zalmfilet met bladspinazie en bearnaise- of roomsaus € 21,00
- Scharthongrolletjes op diverse wijzen € 18,00
- Paling op diverse wijzen Dagprijs

Vlees

- Varkenshaasje op diverse wijzen met garnituur volgens seizoen € 22,00
- Hoevekipfilet met dragonsaus en garnituur volgens seizoen € 18,00
- Lamskroon met honing-mosterdsaus en garnituur volgens seizoen € 21,00
- Kalfstournedos met ganzenlever € 22,00

Aardappelgerechten naar keuze (patatjes, puree, frietjes, kroketten)

Koud buffet

Standaardbuffet – mogelijk vanaf 10 pers.

€ 27,50/pp

- Gepelde tomaat met grijze garnalen (natuur)
- Gepocheerde zalm
- Gerookte zalm
- Forelfilet
- Gebakken scampi
- Rauwe ham met meloen
- Gekookte ham met asperges
- Huisgebakken gehaktballetjes
- Brood & boter
- Sauzen (mayonaise-cocktail-tartaar)
- Koude aardappelen
- Pastasalade

Alle schotels zijn afgewerkt met de nodige garnituren & salades

Mogelijke uitbreidingen mits dagprijs en beschikbaarheid

- Maatjes (seizoen)
- Halve kreeft
- Runds- en varkensgebraad
- Kipfilet
- Oesters

BBQ-formules

Hapjes per stuk

- Aperoballetje (2 stuks) € 2,00
- Spekfakkel € 1,50
- Kippenboutjes € 1,50
- Scampi (2 stuks) € 2,50
- Mosselen (± 8 stuks/pp) € 3,00

Formule 1

€ 18,00/pp

- Scampispies
- BBQ-worst
- Varkensbrochette
- kipfilet

Formule 2

€ 22,00/pp

- Scampispies
- Kippenbrochette
- Chipolata
- Rundssteak & entrecote

Formule 3

€ 26,00/pp

- Scampispies
- Zalmfilet
- Kipfilet
- Varkenshaasje
- Dunne lende

Formule 4

€ 34,00/pp

- Scampispies
- Varkenshaasje
- Ribstuk
- Dorade of zalmfilet
- Lamskroon
- Entrecoteburger

Alle formules zijn voorzien van

- Aardappelsalade
- Gebakken krielaardappelen (winter)
- Pastasalade
- Geraspte wortelen
- Komkommers
- Tomaat (2 varianten)

- Boontjes
- Witte koolsla (huisbereid)
- Brood & boter
- Sauzen (mayonaise-cocktail-tartaar-ketchup)
- 2 warme sauzen naar keuze

Bijkomende kosten bovenop de bestaande formules

- | | |
|--|-----------|
| • Borden & bestek | € 3,00 pp |
| • Bakken ter plaatse – vanaf 30 pers. | € 100,00 |
| • Inclusief 1 persoon – vanaf 50 pers. | € 150,00 |
| • Voor bediening buffet – vanaf 80 pers. | € 200,00 |

BBQ-hapjesformule

Alle hapjes worden geserveerd met passend sausje en/of garnituur

€ 24,00/pp

- Kippenboutje
- Aperoballetje (2 stuks)
- Mini chipolata
- Spiesje van varkenshaas
- Spiesje van rundsvlees
- Mini hamburger tussen broodje
- Spiesje van scampi
- Spiesje van zeeduivel

Inclusief bakken

Exclusief bediening

Feestmenu
Prijs op aanvraag

Keuze uit drie aperohapjes

Voorgerecht

Bordje voor elk wat wils

- Italiaanse rauwe ham met meloenparels
- Taartje van zalm of gerookte zalm
- Krokette van Comté kaas en zongedroogde tomaat

Hoofdgerecht

Buffet met diverse groenten, sausjes & gebakken krieltjes

- Entrecote
- Varkenshaasje
- Lottefilet

Dessert

Dessertbord met koffie

Fruittaartjes – chocomousse – tiramisu – boules de Berlin
Ijsje met chocolade

Desserten

Dessertbuffet – enkel mogelijk vanaf 25 personen

€ 14,00/pp

- Chocomousse
- Tiramisu
- Mini eclairs
- Mini boules de Berlin
- Tarteletje met fruit
- Mini merveilleux
- Assortiment javanais/misérable/framboos/chocolade
- Verse fruitsla
- Vanille-ijs
- Chocoladesaus
- koffie