



# Traiteur Kristof

**gewoon lekker**

[www.traiteur-kristof.be](http://www.traiteur-kristof.be)

0478/75.45.87

[kristof.auwelaert@hotmail.com](mailto:kristof.auwelaert@hotmail.com)

## **Folder 2026**

Alle prijzen vermeld in deze folder zijn inclusief btw.

Op aanvraag zijn er ook gepersonaliseerde mogelijkheden,  
aangezien dit slechts een greep uit het aanbod is.

Auwelaert Kristof  
Eerdegemstraat 9  
9310 Baardegem  
0478 75 45 87  
[info@traiteurkristof.be](mailto: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 gekookte 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
- Glaasje met grijze garnalen €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 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

**Warme hapjes naar keuze zijn op aanvraag beschikbaar.**

---

*Voorgerecht*

---

**Koud**

- Fijngesneden Italiaanse rauwe ham met meloen € 14,00
- Rundscarpaccio met Parmezaan, rucola, basilicum € 15,00
- Klassiek gerookte zalm met garnituur € 14,00
- Salade met gebakken scampi en mango € 14,00
- Pastasalade met scampispies € 14,00

**Warm**

- Scampi's bereid op diverse wijze: 6 stuks € 11,00  
9 stuks € 14,00
- Kabeljauwhaasje met spinazie en citroenboter € 18,00
- Scharthongrolletjes à la dugléré € 14,00

*Bij de voorgerechten is er steeds brood voorzien.*

*Andere gerechten of suggestie mogelijk op aanvraag.*

---

*Soepen*

---

*Er is op aanvraag een uitgebreid assortiment naar u keuze mogelijk.*

*Wij maken graag een gepaste prijs per portie of per liter.*

*Broodjes worden steeds voorzien en zijn inbegrepen in de prijs*

---

*Hoofdgerechten*

---

**Vis**

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

**Vlees**

- Varkenshaasje op diverse wijzes 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
- Kalfstournedo 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

---

### Aperoformule

U kan 3 diverse aperohapjes kiezen uit onderstaande lijst aan € 6 per persoon. Wenst u meer dan 3 hapjes, dan komt er € 2 per persoon per hapje bij.

- Spiesje van 2 aperoballetjes (50 gram)
- Spekfakkel huisgemaakt (50 gram)
- Chipolata spiesje (50 gram)
- Merguez spiesje (50 gram)
- Spiesje van kip en paprika
- Spiesje met krokant gebakken witte en zwarte pens
- Scampispiesje (2 stuks)
- Mosselen (± 10 stuks/pp) → Supplement € 1

---

### Walking BBQ formule

---

*Dit is een formule waarbij de gasten niet hoeven aan te schuiven aan een buffet, maar de keuze krijgen uit een divers aanbod BBQ hapjes met passend sausje en/of garnituur*

€ 28,00/pp

- Kippenspiesje met paprika en mangodressing
- Spiesje met 3 aperoballetjes en dipsausje
- Spiesje met chipolata omhuld met spek
- Spiesje van varkenshâas met pepersausje
- Spiesje van rundstlees met bearnaise
- Ciabatta met huisgemaakte hamburger
- Spiesje van scampi met pastasalade

± 350 gram vlees per persoon.

*Inclusief bakken (duurtijd max 3 uur)*

*Exclusief bediening*

---

## BBQ-formules

---

### Formule BASIC

€ 22,50/pp

- Scampispies
- BBQ-worst of chipolata
- Varkenshaasje
- Kippenbrochette

### Formule BRONS

€ 26,50/pp

- Scampispies
- Gebakken zalmfilet
- Kippenbrochette
- Chipolata
- Magere rundersteak

### Formule ZILVER

€ 32,00/pp

- Scampispies 4 stuks
  - Gebakken zalmfilet
  - Kippenbrochette
  - Varkenshaasje
  - Chipolata
  - Magere rundersteak en/of entrecote
- + Extra keuze uit 3<sup>de</sup> saus

### Formule Goud

€ 38,00/pp

- Scampispies
  - Gebakken zeeduivel
  - Varkenshaasje
  - Entrecoteburger
  - Steak en Côte à l'os
  - Lamskoteletjes
- + Extra keuze uit 3<sup>de</sup> saus

*Bij elke BBQ formule is inclusief het bakken ter plaatse voor max 3 uur (elk extra uur: €50 bijkomend).  
Vanaf 20 personen is dit inclusief 1 persoon voor bediening buffet.  
Daarnaast voorzien wij ook de nodige borden en bestek.*

### Alle formules zijn voorzien van

- Aardappelsalade
- Pastasalade
- Geraspte wortelen
- Komkommers
- Tomaat (natuur en met dressing)
- Groene boontjes
- Huisbereide witte koolsalade
- Brood & boter
- Koude sauzen (mayonaise-cocktail-tartaar-ketchup)
- 2 warme sauzen naar keuze
- Gebakken krielaardappelen (Supplement € 2 per persoon)

---

*Feestmenu*  
*Prijs op aanvraag*

---

*Menu's voor diverse gelegenheden zijn mogelijk in samenspraak. Ik werk graag samen met u een menu uit naar jullie wensen en maak daar een gepaste offerte voor.*

Hieronder alvast een greep uit het aanbod ter inspiratie.

Keuze uit drie aperohapjes

Voorgerecht

Bordje voor elk wat wils

- Italiaanse rauwe ham tnet meloenparels
- Taartje van zalm of gerookte zalm
- Kroketje 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*

---

- Chocomousse van echte Callebaut chocolade € 6,00
- Tiramisu met aardbeien (seizoen) € 7,00
- Feestgebak inclusief koffie € 7,50/pp
- Eclair met vers fruit € 5,00/pp
- Bladerdeeggebakje met vers fruit € 6,00
- Mini dessertbuffetje € 12,50/pp
  - Chocomousse en tiramisu
  - Mini boules de Berlin en mini Merveilleux
  - Mini fruittartilette - vanilleijs

*Dessertbuffet is mogelijk op aanvraag.*

Voor ijsdessert verwijs ik u graag door naar onze partner Ystra

Website: [www.ystra.be](http://www.ystra.be)

Adres: Hugo Lefèvrestraat 5, 9300 Aalst

Telefoon: 0475/290086