



conferentiecentrum

hotel - restaurant - brasserie - traiteur

Traiteursspecialiteiten

Traiteur

1. WELKE GERECHTEN?

In deze lijst vindt u een overzicht van de gerechten uit ons aanbod. Maandelijks vindt u op onze site www.denenheuvel.be nieuwe suggesties voor uw traiteur.

2. HOE BESTELLEN?

Bestellen kan telefonisch, via fax, mail of ter plaatse. Afhankelijk van de grootte van de bestelling kan dit tot 30 min. voor de afhaling van de gerechten. Broodjes, aangepaste sauzen en dressings zijn altijd in de prijs inbegrepen. Afhaling gebeurt na afrekening aan de bar. Wij zorgen ervoor dat alles gemakkelijk vervoerbaar is.

Wij garanderen u een perfecte service en gerechten van uitstekende kwaliteit!

Let wel op: wij verwerken uitsluitend dagverse producten, dus op = op.

3. TRAITEUR BIJ U THUIS OF OP HET BEDRIJF: met of zonder personeel!

Wij verzorgen al uw feesten, buffetten en diners. Gelieve hiervoor steeds een afspraak te maken via de receptie.

4. WIJNEN EN CHAMPAGNES:

Op al onze afgehaalde wijnen en champagnes bieden wij u graag een korting aan van 50%. Vanaf 6 flessen en meer gelden er speciale prijzen. Vraag gerust onze wijnkaart voor een offerte.

5. LEVERING AAN HUIS OF BEDRIJF:

Wij leveren aan huis vanaf € 250 en binnen een straal van 15 km. Indien de traiteur minder dan € 250 bedraagt of buiten een straal van 15 km, wordt er een transportkost gerekend van € 15.

6. PRESENTATIE:

De gerechten worden per persoon geserveerd, tenzij u dit anders wenst. Wij kunnen vanzelfsprekend ook serveren in buffetvorm op plateaus of spiegels.

Al onze gerechten worden mooi geserveerd op wegwerpborden of schotels waarin u ook alles kan opwarmen. Wij raden echter het gebruik van microgolf af om gerechten op te warmen, een klassieke oven volstaat perfect! Per gerecht wordt u duidelijk op een fiche uitgelegd hoe lang en op welke temperatuur dit moet opgewarmd worden.

Als u het wenst, serveren wij ook de gerechten op porseleinen schotels. Indien u opteert voor schotels van Den en Heuvel, betaalt u een waarborg, die u terug ontvangt bij het binnenbrengen van het materiaal. U kan vanzelfsprekend ook eigen schotels gebruiken. Wij verzoeken u dan om deze 1 dag op voorhand binnen te brengen.

Traiteurspecialiteiten

APERITIEFHAPJES		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
1	Noorse toastjes (gerookte zalm, gerookte tonijn, forel, paling, ... met mierikswortel, ui en peterselie)	1,50		
2	Parmaham met meloen	2,00		
3	Tartaar van zalm	2,00		
4	Tartaar van tonijn	2,00		
5	Mini geitenkaasje in spekjasje	2,00		
6	Wrap van ossenhaas (carpaccio)	2,00		
7	Vitello tonato	2,00		
8	Tomaat mozarella	2,00		
9	Tongscharrolletjes	2,00		
10	Wrap van zalm (carpaccio)	2,00		
11	Worstenbroodje	1,50		
12	Ganzenleverpastei	2,50		
13	Olijfjes (100 gram)	3,00		
14	Zongedroogde tomaatjes (100 gram)	3,50		
15	Fettakaas (100 gram)	3,00		
16	Ansjovis gemarineerd (100 gram)	3,00		
17	Tapas (100 gram)	3,50		

		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
KOUDE GERECHTEN							
18	Parmaham met meloen	8,25			10,25		
19	Wildpaté met uienconfituur of veenbesjes (seizoen)	8,25			10,25		
20	Fijne ganzenleverpastei (met huisbereide confituur)	12,75			16,50		
21	Tomaat grijze garnalen	8,25			13,50		
22	Cocktail grijze garnalen	8,25			13,50		

Traiteurspecialiteiten

KOUDE GERECHTEN

		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
23	Carpaccio van ossenhaas	8,25			13,50		
24	Carpaccio van verse zalm	8,25			13,50		
25	Zacht gerookte Noorse zalm	11,00			14,50		
26	Vitello Tonato (gegaarde kalfscarpaccio met een frisse tonijnsaus)	8,25			13,50		
27	Uitgebreide visschotel (verse en gerookte zalm, tonijn, forel, paling, tomaat met grijze garnalen, salade,...)				18,50		
28	Supplement 1/2 kreeft van 400 gr	15,00			15,00		
29	Oosterse sla met kip, koriander en tomatendressing				15,50		
30	Salade met Lichtaartse geitenkaas in spekjasje en honingvinaigrette				14,50		
31	Salade Niçoise	12,50			14,50		
32	Uitgebreide koude schotel (vis en vlees)				18,50		

SALADERIE

(groentesalades: Combinatie van frisse salades en gepocheerde groentjes)

		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
33	Vegetarisch	10,75			11,50		
34	Spekreepjes	10,75			11,50		
35	Fettakaas	10,75			11,50		
36	Parmaham	12,50			14,50		
37	Gerookte paling	13,50			15,50		
38	Verse zalm	12,50			14,50		
39	Gerookte zalm	13,50			14,50		
40	Grijze garnalen	13,50			14,50		
41	Scampi's	14,50			15,50		

Traiteurspecialiteiten

SALADERIE

(groentesalades: Combinatie van frisse salades en gepocheerde groentjes)

		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
42	Gebakken kipfilet	13,50			14,50		
43	Assortiment verse vis	14,50			15,50		
44	Canadese kreeft (1/1 400 gr)				30,00		
45	Kruidendressing	gratis			gratis		
46	Getomateerde dressing met olijfolie	gratis			gratis		

OPEN BELEGDE 1/2 BROODJES

		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
47	Met kip curry, gerookte zalm, kaas, garnaalsalade, ham, parmaham, zalsalade, ...	3,50		

VEGETARISCHE GERECHTEN

		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
48	Tomaat Mozzarella	8,50			11,50		
49	Salade mixte	6,00			7,50		
50	Vegetarische warme groenteschotel met kaassaus	9,50			12,50		
51	Vegetarische groentesalade	10,75			11,50		
52	Pastagerecht van de maand	10,75			12,50		
53	Kaaskroketjes 2 of 3 stuks	6,00			7,00		
54	Extra slaatje mixte	2,00					
55	Extra warme groenten	4,00					
56	Supplement aardappelsla	3,00					

Traiteurspecialiteiten

OESTERS		6 stuks			9 stuks		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
57	Franse oesters natuur of gegratineerd met tomaat en basilicum	9,00			14,50		
58	Zeeuwse oesters 4/0 natuur of gegratineerd met tomaat en basilicum (seizoen)	20,00			30,00		
59	Combinatie van 3 Zeeuwse en 3 Franse oesters natuur of gegratineerd met tomaat en basilicum (seizoen)	15,50					

CANADESE KREEFT		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
60	Babykreeft Bellevue (seizoen)	20,00			20,00		
61	Kreeftcocktail van 1/1 kreeft (min.400gr)	30,00			30,00		
62	1/2 kreeft Bellevue of warm (1/2 van 600 gr) (2 cvts)	22,50			22,50		
63	Hele kreeft Bellevue of warm (min.400gr)	30,00			30,00		
64	Hele kreeft Bellevue of warm (min.600gr)	45,00			45,00		

Bereidingen:

- *à la nage*
- *à la plancha met tuinkruiden en look*
- *armoricaïne*
- *tomaat en basilicum*
- *sous van chardonnay*

Traiteurspecialiteiten

WARME VISGERECHTEN		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
65	Suggestiesoep van de week (per liter)	8,00					
66	Verse kreeftenroomsoep met stukjes kreeft en Armagnac (per liter)	13,50					
67	Garnalenkroketten 2 of 3 stuks	8,00			10,00		
68	Dagvers visassortiment met gestoofde prei				14,50		
69	Paling in 't groen of gebakken	15,50			19,50		
70	Tongscharfileetjes (bereiding van de maand)				15,50		
71	Gebakken of gegrilde zeetong met sla of warme groenten				22,50		
72	Kabeljauw met tomaten, basilicum en chardonnay				17,50		
73	Kabeljauw (bereiding van de maand)				17,50		
74	Gamba en scampi (bereiding van de maand)	14,50			17,50		
75	Scampi "Den en Heuvel" (met peperlooksous)	12,50			14,50		
76	Scampi met kerrie, lookboter of lookroomsaus	12,50			14,50		
77	Gegrilde scampi met tartaar en slaatje	12,50			14,50		
78	Gebakken zalmfilet met sla of groenten	12,50			14,50		
79	Gegrilde tonijn met wokgroenten, pesto van koriander en rode curry	15,50			19,50		

*Wij serveren onze warme gerechten met groenten of sla, aardappeltjes of brood en saus naar keuze.
Op alle warme gerechten staat duidelijk vermeld hoe u deze kan opwarmen.*

Traiteurspecialiteiten

		VOORGERECHT			HOOFDGERECHT		
		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL	PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
WARMES VLEESGERECHTEN							
80	Consommé van de maand (per liter)	13,50					
81	Bolognaisesaus of andere saus (per liter)	13,50					
82	Spaghetti Bolognaise				7,00		
83	Gegratineerd witloof met Belgische beenham (seizoen)	9,50			11,50		
84	Kippenpasteitje				9,00		
85	Kipfilet met sla of groenten				14,50		
86	Rundsbrochette met sla of groenten				14,50		
87	Ossenhaas met sla of groenten				19,50		
88	Lamskoteletjes (bereiding van de maand)				20,50		
89	Konijn op Kastelse wijze met Corsendonk bier (seizoen)				15,50		

Volgende gerechten min. 1 werkdag op voorhand bestellen

Alle wildgerechten tijdens het jachtseizoen!

90	Spaans Iberico varkensfilet bereiding van de maand				16,50		
91	Kalfsfilet bereiding van de maand				19,50		
92	Parelhoen bereiding van de maand				16,50		
93	Eendenborst bereiding van de maand				16,50		

SAUZEN EN AARDAPPELEN ZIJN INBEGREPEN

Vergeet niet uw keuze door te geven

	AANTAL	TOTAAL		AANTAL	TOTAAL
Peperroomsaus			Nieuwe aardappeltjes (seizoen)		
Natuursaus			Puree		
Stroganoffsaus			Kroketten		
Kerriesaus			Rijst		
Provençaalse saus			Pasta		
Champignonroomsaus			Gekookte aardappel		
			Gratin (seizoen)		

Traiteurspecialiteiten

KINDERKAART		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
94	Kaaskroketje	2,50		
95	Garnalenkroketje	3,00		
96	Spaghetti Bolognaise	4,00		
97	Tomaat met garnaaltjes	6,50		
98	Kippenpasteitje	6,00		
99	1/2 kipfilet met appelmoes, slaatje of groenten	8,50		
100	Ossenhaas met slaatje of groenten	13,50		
101	Tongscharfilets met slaatje of groenten	13,50		

NAGERECHTEN		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
102	Palet vers fruit met vruchtencoulis	7,50		
103	Dessertjes van de chef	8,50		
104	Chocolademousse	7,50		
105	Assortiment kazen van Kaasmeester Michel van Tricht	10,00		
106	Tira Misu met coulis van Amaretto	7,50		
107	Hoeve-ijs per liter (bereid met verse hoevemelk)	6,75		

BIJ DE KOFFIE		PRIJS(€)	AANTAL	TOTAAL
108	Mignardises (per persoon)	3,00		
109	Pralines 250 gram	6,00		
110	Pralines 500 gram	11,00		

Naam:.....

Adres:.....

Telefoonnummer:.....

Afhaaldatum:Uur:.....

Op eigen schotels: Ja Neen

Op "Den en Heuvel" schotels: Ja Neen

Op aluminium schotels: Ja Neen

HARTELIJK DANK VOOR UW BESTELLING !



conferentiecentrum

hotel - restaurant - brasserie - traiteur

Geelsebaan 72-74

2460 Kasterlee

tel. 014 85 04 97

fax 014 85 04 96

e-mail: info@denenheuvel.be

website: www.denenheuvel.be