



TRAITEUR DE SUTTER

OPPERSTRAAT 122
1770 LIEDEKERKE

TEL. 053/67.32.45

Marc 0479/800040

www.traiteurdesutter.be

info@traiteurdesutter.be

FEESTARRANGEMENTEN 2017



ALGEMENE VOORWAARDEN

Wij verzorgen alle maaltijden, bij u ten huize of op de locatie van Uw keuze.

- Volledige vrijheid voor het zelf leveren van alle dranken!!
- Wij rekenen geen stoprecht aan !!!!
- Voor alle gelegenheden hebben wij een passend voorstel, aarzel niet ons te contacteren.
- Kinderen beneden 12 jaar halve prijs.

Alle gerechten worden met marktverse producten bereid in onze keukens door vakbekwame koks.

De prijzen van de aanbiedingen omvatten:

- Het gekozen menu.
- Serviezen , bestekken en glazen.
- Tafelbekleding in DUNICEL en dito servetten, voor de menu's met bediening.
- Kandelaars en kaarsen, voor de menu's met bediening.
- Brood en boter, voor de menu's met bediening.
- Personeelslid 28.25€ per uur

In meerprijs:

- Tafelbekleding in linnen 4.5 € per persoon.
- Bloemstukken voor het versieren van de tafels, indien gewenst, tegen de geldende dagprijs.

BUDGET MENU'S

<p style="text-align: center;"><u>Menu A2</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Zacht gepocheerde Noorse zalm</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Pastourelle roomsoepje</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Varkenshaasjes met kampernoeliessaus</i> <i>Groetengarnituur</i> <i>Kroketjes</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>IJstaart met vruchtencoulis</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mokka</i> 37.70€</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu B2</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Soepje van Mechelse asperges</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Duo van pangasiusfilet en zalm op Duivelse wijze</i> <i>aardappelroosje</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Parelhoen op Ardeense wijze, tuinkers en</i> <i>aardappelkroketjes</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Groot dessert van de Chef</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mokka</i> 36.95€</p>
<p style="text-align: center;"><u>Menu C2</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Huisgemaakte pastei op een bedje van gemengde</i> <i>sla</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Portugese roomsoep</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Pavé van kalkoen in groententuil</i> <i>aardappelgratiën</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Heerlijkheid van Belgische chocolade, vanillesaus</i> <i>en advocaat</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mokka</i> 37.75€</p>	<p style="text-align: center;"><u>Menu D2</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Cocktail van rivierkreeftjes</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Licht gebonden kippensoepje</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Lamsbout op de wijze van Niçe</i> <i>aardappelgratiën</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>IJssoufflé met Grand-Marnier</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Mokka</i> 42.50€</p>

Menu A3

Lauw slaatje van rivierkreeftjes met citroenboter

Provençaals pistou soepje

Huwelijk van zeetong en zalm op een bedje van jonge prei

Gegrilde eendenborst met een waaier van groenten

Groot dessert van de Chef

Gebakjes

Mokka

46.20€

Menu B3

Noorse gravlaks met mierikswortel

Soepje van witte en groene asperges

*Runderhaas met seizoengroenten
mousse van broccoli*

Siberische omelet

Mokka

Koffiegarnituren

43.30€

Menu C3

Bavarois van gerookte zalm op een bedje van gekoelde pasta

Soepje van pompoen en tomatenbrokjes

*Kalfshaasje op zijn Groothertog's
Groententuil en ardeense aardappelen*

Geglaceerde biscuit met bessencoulis

Mokka

45.25€

Menu D3

Soepje van komkommer en gerookte zalm

*Vlaatje van zeebaars met rivierkreeftjes
en wilde rijst*

*Lamsbout op de wijze van Niçe
Aardappelgratin*

IJssoufflé met Grand-Marnier

Gebakjes

Mokka

41.10€

FEESTBUFFETTEN

<p style="text-align: center;"><u>Koud buffet</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Zacht gepocheerde Noorse zalm</i> <i>Tomaat met verse Noordzeegarnalen</i> <i>Terrine van zeevissen</i> <i>Cocktail van zeevruchten</i> <i>Carrousel van gerookte vissen</i> <i>Pastei van de Chef</i> <i>Ganda ham met cruditeiten</i> <i>Gevogelte</i> <i>Paupiettes van gebraad</i> <i>Verskillende salades en sausen</i> Broodbuffet Boter 30.00 €</p>	<p style="text-align: center;"><u>Vlaams buffet</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Zalm in mooi zicht</i> <i>Tomaat garnaal</i> <i>Salade van tonijn</i> <i>Gemarineerde kippenboutjes</i> <i>Gebakken rosbief</i> <i>Gebakken roti</i> <i>Kalfskop in Madeira saus</i> <i>Bloedworst met rozijntjes</i> <i>Beenham met cruditeiten</i> <i>Verskillende salades en sausen</i> Broodbuffet Boter 29.55€</p>
<p style="text-align: center;"><u>Gemengd buffet</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Koud:</u> <i>Tournedos van zalm in mooi zicht</i> <i>Carrousel van gerookte vissen</i> <i>Tomaat met noordzee garnalen</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><u>Warm</u> <i>Minestrone soepje</i> ****</p> <p style="text-align: center;"><i>Lamsribbetjes op zijn Provençaals</i> <i>Waterzooi van kippenborst op zijn Gents</i> <i>Roomaardappelen</i> <i>Wilde rijst met groenten</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Salades en sausen</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Brood en boter</i></p> <p style="text-align: center;">41.25€</p>	<p style="text-align: center;"><u>Wandelbuffet</u></p> <p style="text-align: center;"><i>Carpaccio van ganda ham</i> <i>Tartaar van gerookte zalm en zalm</i> <i>Bladerdeegje van scampi</i> <i>Soepje van noordzeegarnaal</i> <i>Zeetongfilet met preisliertjes</i> <i>Gefruite roodbaardreepjes met pikante saus</i> <i>Stoofpotje van lamshaasje en groentjes</i> <i>Bavarois met vanillesaus</i> <i>Mokka met versnaperingen</i> 46.85€</p>