

BBQ on wheels

Traiteur en catering
De ultieme foodbeleving bij uw thuis of op het werk



Barbecue-pakketten aan huis geleverd

€ 19,50 per persoon inclusief:

4 stukken vlees of vis per persoon (+ 120g per stuk)

2 groentegerechtjes (voor op de BBQ) naar keuze (per persoon)

Lookbroodjes

Klassiek groentebuffet met dagverse groentjes, pasta- en rijstsalades

Ovenverse mini-pistolets met hoeveboter

Gratis fles cava

TROEVEN

=> Kwaliteitsvlees

=> Huisbereide producten

=> Dagverse groentjes

=> Sterke prijs

=> Gratis geleverd aan huis*

* Westerlo, Olen, Herentals, Geel, Herselt, Laakdal, Hulshout, Wiekevorst. Andere bespreekbaar

Stap 1: stel uw ideale barbecue zélf samen

U mag kiezen uit:

4 verschillende stukken vlees/vis per persoon

2 soorten groentjes (voor op de BBQ) per persoon (tenzij vegi*)

* indien u vegetariër bent, mag u 3 groentegerechtjes kiezen. Supplementair maken wij graag nog een vegetarisch groentebeursje met avocado

Assortiment kwaliteitsvlees voor fijnproevers

Gemarineerd

- | | |
|------------------------------|---|
| - Huisgemaakte barbecueworst | - Kippensaté |
| - Huisgemaakte hamburger | - Kalkoensaté |
| - Baconburger | - Kippenbout |
| - Chipolataworst | - Steak |
| - BBQ-spek | - Rundssaté |
| - Voorgegaarde ribbikes | - Saté van't huis
rundsvlees/ui/spek/paprika |
| - Kipfilet | - Chateaubriand |

Assortiment verse vis

Zalm en kabeljauw met juliennegroentjes en witte wijn in papillot

Huisgemaakte scampibrochette gemarineerd met pesto

Mosseltjes met selder, ajuin en witte wijn in papillot

Goesting in groentjes

Huisgemaakte groente-brochette

Champignons gevuld met home made kruidenboter

Aardappel in de schil met home made kruidenboter (licht voorgegaard)

Papillot van Italiaanse groentjes en mozzarella

Dagverse groentjes recht van de boer

Klassiek groentebuffet

Gemengde sla	Mais en erwtjes
Tomaten met fijne ui	Home made aardappelsla verse ui, bieslook en peterselie
Komkommers	Pasta met groene pesto, tomaten en spekjes
Geraspte worteltjes	Pasta met gerookte zalm, dille, bieslook en home made mayonaise
Witte kool met bieslookdressing	Sauzen: home made mayonaise, tartaar en cocktailsaus
Gekookte eitjes	
Verse boontjes	
Rijstsalade met curry, paprika en verse ananas	

Stap 2: kies uw supplementen. Geen supplement? Ga naar stap 3!

Luxe groentebuffet (supplement € 6,50 p.p.)

Klassiek groentebuffet inclusief :

Pastasalade met curry-mangodressing en scampi's
Pastasalade met krokante kip gefrituurde ui en honingmosterd dressing
Slaatje Caprice tomaat-mozzarella, rucola, pijnboompitjes
Griekse sla olijfjes, Fetakaas, rode ui, paprika
Houthakkersbrood

Koude buffetten gecombineerd met BBQ

Prijzen inclusief keuze van vlees/vis/groentjes en het klassiek groentebuffet

Standaard - € 27,00 p.p.

Klassiek buffet, kippenboutjes, hespenrolletjes met asperges, kalkoengebraad, rosbeef, gevuld eitje, perzik gevuld met tonijnsla, soesje gevuld met zalmousse en dille, vers fruit.

Royal - € 29,00 p.p.

Klassiek buffet, kippenboutjes, hespenrolletjes met asperges, kalkoengebraad, rosbeef, tomaat-garnaal, gevuld eitje, perzik gevuld met tonijnsla, soesje gevuld met zalmousse en dille, gerookte zalm, vers fruit.

Vip - € 33,00 p.p.

Klassiek buffet, tomaat-garnaal, gepocheerde zalm, gevuld eitje, perzik gevuld met tonijnsla, gerookte visassortiment (heilbot, zalm en forel), soesje gevuld met zalmousse en dille, witloof gevuld met krabsla, wildpaté met veenbessenconfijt, kalkoengebraad, rosbeef, gerookte ham met meloen, vers fruit.

Huisbereide dessertjes (€ 2,50 per stuk per persoon)

Voor op de BBQ:

Papillot van banaan met Callebaut-chocolade en Grand Marnier
(Heerlijk met een bolletje vanille-ijs)

Brochette van ananas gelakt met honing

Fruitpakketje

Papillot van rood fruit en kriekbier

Voor te pakken uit de ijskast:

Tiramisu met speculaas en rood fruit

Chocomousse van Callebaut-chocolade

Rijstpap

Oreo cheesecake met Nutella en aardbei

Extra sausjes om duimen en vingers af te lekken

Koude sauzen: € 1,50 p.p. (120g)

BBQ-saus

Home made looksaus

Ketchup

Andalouse

Home made currysaus

Home made kruidendressing

Warme sauzen € 6,20 per 500g (+ voor 5 personen)

Peperroom

Champignonroom

Provençalse saus

Graanmosterdsaus

Praktisch

Houtskool WEBER 8kg € 14,00

Houtskool WEBER 5 kg € 11,00

Aanmaakblokjes ZIP Fireball € 6,00 (20 stuks)

Zakje BBQ-kruiden € 2,00 (100g)

Stap 3 Bestel via ons bestelformulier of telefonisch op onze bestellijn

TELEFONISCH BESTELLEN: 0498/185055

Volgende gegevens hebben wij nodig: aantal personen (vanaf 4 pers.), datum, tijdstip, naam, adres, telefoonnummer, aantal vlees, aantal vis, groentegerechtjes, en supplementen.

Bij belet: spreek uw naam en nummer in de voicemail en wij bellen u zo spoedig mogelijk terug.

BESTELFORMULIER BBQ-PAKKETTEN

Vlees/vis	Aantal
Huisgemaakte barbecueworst	
Huisgemaakte hamburger	
Chipolataworst	
Gerookt spek	
Voorgegaarde ribbeks	
Kipfilet	
Kippensaté	
Kalkoensaté	
Kippenbout	
Steak	
Rundssaté	
Saté van't huis	
Côte à l'os	
Zalm en kabeljauw	
Scampibrochette	
Mosseltjes	

Supplementen	Aantal
Luxebuffet	
Koud buffet standaard	
Koud buffet royal	
Koud buffet vip	
Papillot van banaan	
Brochette van ananas	
Fruitpakketje	
Papillot van rood fruit	
Tiramisu	
Chocomousse	
Rijstpap	
Cheesecake	
BBQ-saus	
Looksaus	
Ketchup	
Andalouse	
Currysous	
Kruidendressing	
Peperroom (per 500g)	
Champignonroom (per 500)	
Provençaal (per 500g)	
Graanmosterd (per 500g)	
Houtskool WEBER 8kg	
Houtskool WEBER 5kg	
ZIP Fireball	
Zakje BBQ-kruiden	

Groentjes	Aantal
Groente-brochette	
Champignon-kruidenkaas	
Aardappel in de schil	
Papillot Italiaan	

NAAM	
ADRES	
TELEFOONNUMMER	
AANTAL PERSONEN	
DATUM	
TIJDSTIP	

OPMERKINGEN

--	--