



John en Jeroen Laeremans
PARTY EN EVENT CATERING

Herbenusstraat 130 - 6211 RH Maastricht
Tel. (043) 321 51 96 - Fax (043) 325 64 11
E-mail: traiteurlaeremans@bizmaas.nl
www.traiteurlaeremans.nl

*M*et trots presenteren wij u onze brochure,
die u een idee wil geven van de ruime
mogelijkheden waarover wij beschikken en
van de vele culinaire gerechten die wij in ons huis met de
uiterste zorg vervaardigen.
Onze 45 jarige ervaring op het gebied van Party en
Event catering staat hiervoor garant.

*U treft in deze brochure brede en royale assortimenten
aan met veel trendy smaken.
Wij kunnen u helaas maar een kleine opsomming van ons
scala aan mogelijkheden presenteren.
Maar dat neemt niet weg dat wij aan al uw wensen, die
u in overleg met ons naar voren brengt, kunnen tegemoet
komen en in de gewenste vorm kunnen realiseren.*

*Zelf gastvrouw of gastheer zijn vergt de nodige
inspanning. Er zijn immers honderd en een
dingen die verzorgd moeten worden en de nodige
aandacht dienen te krijgen.*

*Wij verzorgen uw feest op de door u gewenste lokatie tot
in de kleinste details. of het nu gaat om een ontvangst,
een party of een groot evenement. Het mag immers aan
niets ontbreken.*

*Naast het verzorgen van de innerlijke mens, staan wij
bovendien in voor een punctuele bediening. Zonodig
zorgen wij daarbij ook voor sfeervolle muziek,
tafellinnen, serviesgoed, glaswerk en bestek, voor het
meubilair, bloemen, lichtdecoratie en eventueel ook de
fotografie.
Voorstellen met betrekking tot wijnsuggesties offreren
wij u graag na uw culinaire keuze, in alle prijsklassen
en voor ieders smaak.*

*Hopelijk is dit het eerste begin van een zeer geslaagde
festiviteit.*

De prijsopgave is als bijlage bijgesloten

Hoogachtend John en Jeroen Laeremans

Veel festiviteiten worden ingezet met een ontvangst of een receptie. Daarmee zet u de toon voor het verdere verloop van het feest. Uw gasten kunt u onthalen met een bruisende champagne of een Prosecco. Een geurige kop koffie met een petit gâteau of petit four is eveneens gepast. Daar smaken nogal uiteenlopen bent u diegene die de keuze bepaalt. Wij bieden u een ruim assortiment aan van drankjes en garnituren. Die voor ons overigens méér zijn dan gewone smaakmakers.

Gevarieerde luxe toast
met een variatie van o.a.:
(Minimaal 50 stuks)

- Scampi's St. Tropez
- Gerookte zalmbeefstukjes
- Salade Capri
- Shrimps Islande
- Camembert met kruidenkaas
- Paté pintade met speenvarkenrugfilet
- Maigret de Canard
- Filet Americain (seizoen)

Cocktailspoons met o.a.
(Minimaal 25 stuks)

- Paté de Canard met zwarte pruimen
- Zalfje van kreeft met grijze garnaaltjes
- Mousse van kip met kerrie en koreander
- Filet van gerookte heilbot met dilleblaadjes
- Mousse van gerookte zalm met IJslandse shrimps
- Scampi's St. Tropez op een bedje van bieslookcrème
- Filet Americain met bieslook en geroosterde uitjes (seizoen)

Sneetjes Maastricht
Maastrichts roggebrood
besmeerd met boter en
belegd met:
(Minimaal 30 stuks 10 per soort)

- Zure kalfspastei
- Preskop
- Gehaktbrood
- Zure zult
- Paté d'Ardenne
- Val dieu kaas

Gevarieerde luxe borrel pitabroodjes
belegd met o.a.
(Minimaal 30 stuks 10 per soort)

- Gerookte forel met mierikswortel
- Tomaat-mozzarella met basilicum
- Fijne Germon tonijnsalade
- Parmaham met een pesto van zongedroogde tomaatjes

Tramezzini
(Minimaal 36 stuks 12 per soort)

Gevarieerde fingerfood sandwiches in
smaken tomaat, volkoren en wit met o.a.

- Rosbief met rucola
- Kruidenkaas met komkommer
- Kip-kerrie met kalkoen
- Gerookte zalm met zalmousse

Luxe borrelsandwiches;
gegarneerd met gevarieerde
sla met o.a.
(Minimaal 30 stuks 10 per soort)

- Jambon de Praque
- Carré de Porc
- Filet de dinde
- Jambon à l'ancienne
- Coppa di Parma
- Noorse gerookte zalm

Indien gewenst kunnen wij
borrelsandwiches bereiden met
gevarieerde salades

Kleine houten brochettes
met o.a.
(Minimaal 50 stuks 25 per soort)

- Kruidige champignons met geparfumeerde bleekselderij
- Mozzarella, cherrytomaatjes en basilicum dressing
- Courgetterol met pikante kip uit Andalusië
- Gemarineerde zwarte en groene olijven met pecorinokaas
- Met geitekaas gevulde piccolino paprika's
- Scampi's à l'Indienne

Bruschetta':

Met een pesto van olijven,
tomaat of basilicum dressing
belegd met o.a.

(Minimaal 30 stuks 15 per soort)

- Coppa di Parma
- Mortadella
- Salami Milanese
- Ansjovis
- Grana Padano

Pannequets:

Hartig gerolde mini
pannekoekjes gesneden,
gepiesd en belegd met:

(Minimaal 30 stuks 10 per soort)

- Mousse van parmaham met rucola
- Bavarois van kreeft met fris  sla
- Zalmmousse met gerookte zalm en
lente uitjes
- Kipfiletrollade met zachte
kerrie r me
- Crème Fraiche met verse bieslook

Amuse suggesties:

Geserveerd in luxe
porseleinen amusebakjes
vanaf dienplateaus

(Minimaal 15 stuks per soort)

Koude amuses

- Shrimps d'Islande au saumon fum 
*IJslandse garnalen op een bedje van
sla met gerookte zalm*
- Rillettes de saumon au ciboulette
*Zalm bereid met roomboter en verse
bieslook*
- Asperges verts au saumon fum 
*Groene asperges met gerookte
zalmbiefstukjes*
- Paté de Pintade au pommes
caramilise
*Paté van parelhoender met
gecaram liseerde appeltjes*
- Som Toem
*Salade op basis van ananas, eend en
cashewnoten*
- Salade d'écrevisses et sauce de
Raifort
*Salade van kreeftenstaartjes met
mierikswortel*
- Vitello Tonato
*Flinterdunne kalfslende met
tonijnmousse en kappertjes*
- Filet américain prepar  (seizoen)
*Filet américain gearneerd met
geroosterde uitjes en ei*
- Crevettes don Giovanni
*Garnalen in tomaat mozzarella
salade*
- Salade Capri au basilic
*Tomaat-mozzarella salade met
basilicum*
- Tartaartje van tonijn met
saffraanmayonaise en zeekraal

- Ajam Sapota

*Salade van kip, met het vlees van
jonge cocosnoten in gemberroom*

- Paté de Foie gras aux figues de porto
*Paté van ganzenlever met in port
gepoecheerde vijgen*

- Scampi's   l'américain
*Kruidige scampi's in
kreeftenmayonaise*

- Salade de Maigret de canard
portugais
*Salade van eendeborstfilet met tomaat
en paprika*

- Insalata di tonno
*Fijne tonijnsalade op een bedje van
rode sla*

Amuseglaasjes

gevuld met:

- Zalfje van gerookte zalm met
dilleroom
- Mousse van gerookte paling met
rucola
- Kreeftenbavarois met zalmkaviaar
- Mousse van Parmaham met knoflook-
basilicum dressing
- Parfait van eendenlever met portroom
- Mousse van snoekbaars met
champagnegelei

Sideplates:

- Carpaccio Filet de Boeuf met
rucola en olijfolie
- Saumon fum  Salvador Dali met
dilledressing
- Heilbotfilet met fris  sla en
tijmdressing
- Carpaccio de Maigret de Canard au
coulis de framboise
- Filetje van parelhoender met Madeira
crème
- Franse kaas met garnituur van noten
en druiven

Sushi

sushi Nigiri:

(Minimaal 50 stuks)

- Chinookzalm met sesamololie en wasabi
- Germon tonijn met sesamzaad en oestersaus

Sushi Maki:

(Minimaal 50 stuks)

- Forel kaviaar
- Krab advocado

Warme amuses:

- Champignon de Grotte farcis de légumes
Gevulde grotchampignon met prei, ui, knoflook en kaas
- Champignons de Paris à la crème
Kleine champignons in romige kruidensaus
- Scampi's St. Tropez
Scampi's in romige tomatensaus
- Filet de dinde Indienne
Kalkoenfilet in kerrieroomsaus
- Filets de sole farcis au saumon nantua
Tongfilets gevuld met zalm in Nantua saus
- Ragout de Veau aux champignons
Kalfsragout met champignons in wijnsaus
- Filet de pintade à la crème de pêche
Parelhoenderfilet in perzikroomsaus
- Filet de saumon, crème de poireau
Zalmbiefstukje op een bedje van roomprei
- Coquille St. Jacques et purée de céleri-rave
Coquille ST. Jacques op een bedje van knolselderijpurée
- Ragout d'écrevisses de Marseille
Licht gebonden tomaat-preisau met kreeftenstaartjes

Warme amuse soepjes:

- Crème de Maxima
Licht met room gebonden kerryvelouté
- Claire de Boeuf au Madeira
Dubbelgetrokken bouillon met Madeira
- Crema di Finocchio
Venkel roomsoep met oregano
- Bisque de Marseille
Romige vissoep met dille en bieslook

Dessert amuses:

- Mousse au chocolat d'Anvers
Chocolademousse met gebrande amandelen
- Gateau Grenache au mousse de chocolat
Grenache gebak op een bedje van chocolademousse
- Bavaois de Straciatella
Bavaois met stukjes chocolade
- Gateau de Misérable à la crème de cocos
Miserable gebak op een bedje van cococrème
- Tiramisu au panna montana
Tiramisu met slagroom en cacao
- Javanais à la sauce caramél
Javanais gebak met karamelsaus
- Pêche con amaretti crema
Perzik gevuld met een crunch van amandelkoekjes, room en bastardsuiker

geserveerd in Martiniglazen:

- Bavaois de Berna citron
Bavaois van Berna citroen
- Panna cotta de Framboise
Frambozen panna cotta
- Bavaois de canelle et spéculos
Bavaois van kaneel en speculaas
- Crème de vanille au miel de acacia
Vanillemousse met acaciahoning

Sandwiches

(Minimaal 30 stuks 10 per soort)

Enkele suggesties: Gearneerd met gevarieerde slasoorten, tomaat en komkommer

- Baquette blanc met gegrilde vlaamse ham
- Volkorenpistolet met belegde kaas
- Sesam Ciabattina met crème pâté
- Kaiserbroodje met Ardennerham
- Volkorenbaquette met rookvlees
- Pistolet zacht wit met kalkoenfilet
- Waldkornpyramide met Schwarzwaldschinke

Luxe sandwiches

- Volkoren ciabattina met gorgonzola
- Ciabattina met camembert
- Pain rustique met eiersalade
- Elzasser volkorenbroodje met kipsalade
- Ciabata met zalm- en krab-salade
- Focaccia rozemarijn met krab- en zalm-salade
- Focaccia met Gandaham en vijgen
- Focaccia con olive met gerookte zalm
- Pain rustique met Parmaham

Lunchpakketten

(Minimaal 10 stuks)

Verpakt in kartonnen lunchbox en eventueel voorzien van bedrijfssticker.

Suggestie 1:

- Waldkornpyramide met camembert
- Baquette met Ardennerham
- Zachte pistolet wit met vlaamse ham
- Citroenmuffin
- Stuk fruit naar keuze en seizoen
- Bekertje jus d'orange of melk
- Reep chocolade
- Servet

Suggestie 2:

- Ciabattina met Coppa di Parma
- Pain rustique met gerookte zalm
- Volkoren baquette met brie van de mat
- Chocolade muffin
- Krentenbol
- Flesje rode of witte wijn of jus d'orange
- Stuk fruit naar keuze en seizoen
- Plastic glas en servet

Lunchboxen kunnen worden uitgebreid met Champagne, Yoghurt en kleine gâteau.

Soepen

(Minimaal 25 personen à 250 cc per

kop, kleiner aantallen zijn in combinatie met buffet te bestellen)

- Clair de Boeuf au Madeira
Dubbelgetrokken bouillon met Madeira
- Consommé Julienne
Heldere bouillon met seizoensgroenten
- Crème d'endive au bierre blanche
Witlofsoep met Wieckse witte
- Zuppa di Funchi
Champignonsoep met basilicum
- Crème d'argenteuil Angélique
Licht met room gebonden aspergesoep
- Crema di Finocchio
Venkelroomsoep met oregano
- Crème de poireau et sellerie
Lichtgebonden preisoep met selderblokjes
- Pappa al pomodoro
Italiaanse tomatensoep met geroosterde croutons
- Purée St. Germain
Parijse Erwtens- en wortelsoep met croutons, boter en spekjes
- Velouté Princesse Mathilde
Romige kuikens- en bleekselder- soep
- Crème Dubarry
Romige bloemkoolsoep met zachte kerriesmaak

Luxe vissoepen:

- Bisque d'écrevisses au safran
Kreeftensoep met kreeftenstaartjes en saffraan
- Portugese vissoep met knoflook croutons
- Bisque de Homard
Romige kreeftensoep

Lunchsuggesties

(Minimaal 10 personen)

Suggestie 1

- Dubbelgetrokken runderbouillon met brunoises van voorjaarsgroenten
- Pain rustique met Parmaham en mozzarella
- Ciabattina met zalsalade
- Panna cotta van amandelkoekjes en Amaretto

Suggestie 2

- Agnes Sorel: licht gebonden kuikenvelouté met vleugje kerrieroom
- Focaccia met Brie
- Baquette met gerookte Noorse zalm
- Frambozen bavarois met cassisgelei

Suggestie 3

- Rijkelijk gevulde Portugese vissoep met croutons
- Waldkornpyramide met Jambon d'ardennes
- Sesam ciabattina met kipkerrie salade
- Vers fruitsalade met marsala

Alle suggesties geserveerd met luxe slasoorten, tomaat en komkommer

Dessertsuggesties in luxe glaswerk

Florence's Babyborrel

(Minimaal 40 personen)

- Beschuit met muisjes
- Gateau Merveilleuse
- Caramel appel gebak
- Cocosbavarois
- Gateau Misérable
- Canteloupe meloen met Marsala
- Donuts
- Chocolade muffins
- Abrikozen vla
- Slagroom
- Rijstenvlaai met chocoschilfers
- Bosvruchten bavarois
- Javanais gebak
- Tiramisu
- Perzik met bitterkoekjes

Wimbeltons High Tea

(Minimaal 25 personen)

Op theetafel plaatsen wij verzilverde etagères en schalen waarop diverse zoetigheden worden gepresenteerd.

Onze suggesties:

- Sandwiches smoked salmon
- Kip-kerry crème sandwiches
- Creamcheese-cucumber sandwiches
- Longfinger sandwiches met kalkoen
- Chocolate muffins
- Lemon muffins
- Cherry tomaatjes met ham mousse
- Girdle scones
- Caramel apple squares
- Mousse of Orange
- Mousse of forest fruits
- Strawberry's and whipped cream (seizoen)
- Pancakes met citroenhoning
- Ginger jelly
- Pickels
- Butter
- Cumberlandsaus
- Chocolate bavarois

Koud buffet 1

Als vlees:

- Tomaatje gevuld met kip, garnaal, surimi of zalm
- Vlaamse ham met asperges en remouladesaus
- Gegrilde oxford rostbeef met peultjes en haricots verts
- Fricandeau met julienne groenten en cocktailsaus
- Paté d'ardennes met selder en oignons monégasques
- Roosjes van Hongaarse ham
- Kalkoenfiletrollade met maïsgarnituur
- Gevuld eitje met bieslookcrème

Salades:

- Koolsalade met carpaccio van perzik
- Pastasalade met olijven en basilicum
- Huzarensalade
- Pastasalade met tomaat en oregano

Diversen:

- Stokbrood
- Dinerbroodjes
- Roomboter

Koud buffet 2

Als vis:

- Tomaatje gevuld met kip, garnaal, surimi of zalm
- Victoriabaarsfilet met dillemayonaise
- Schotse zalmfilet
- Gerookte Geuldalforelfilets
- Filets van pangasius
- Shrimps Islande
- Scampi's St. Tropez

Als vlees:

- Vlaamse ham met asperges en remouladesaus
- Gegrilde oxford rostbeef met peultjes en haricots verts
- Fricandeau met julienne groenten en cocktailsaus
- Paté d'ardennes met selder en oignons monégasques
- Roosjes van Hongaarse ham
- Kalkoenfiletrollade met brunoises van voorjaarsgroenten
- Gevuld eitje met bieslookcrème

Salades:

- Koolsalade met carpaccio van perzik
- Pastasalade met olijven en basilicum
- Huzarensalade
- Pastasalade met tomaat en oregano

Diversen:

- Ciabata
- Stokbrood
- Dinerbroodjes
- Roomboter

Koud Buffet 3

(Minimaal 20 personen)

Als vis:

- Tomaatje gevuld met kip, garnaal, surimi of zalm
- Filet van Victoriabaars met dillemayonaise
- Carpaccio van gerookte heilbot
- Gerookte Geuldalforelfilets
- Schotse zalmfilet en bellevue met cocktailsaus
- Filets van pangasius met remouladesaus
- Carpaccio van gerookte ijslandse zalm
- Cocktailgarnalen
- Scampi's St. Tropez

Als vlees:

- Gegrilde rosbief met peultjes en haricots verts
- Vlaamse ham met asperges
- Canteloupe meloen met Jambon d'Ardennes
- Fricandeau met julienne groenten
- Paté d'ardennes met champignons en oignons monégasques
- Hoorntjes van kalkoenfiletrollade

Salades:

- Engelse koolsalade met carpaccio van perzik
- Pastasalade met tomaat en olijven
- Aardappelsalade met tonijn
- Venkel-koolsalade
- Huzarensalade
- Krabsalade

Diversen:

- Gevuld eitje met bieslookcrème
- Frans Stokbrood
- Volkoren stokbrood
- Ciabatta
- Roomboter

Koud Buffet 4

(Minimaal 20 personen)

Als vis:

- Tomaatje gevuld met kip, garnaal, surimi of zalm
- Gerookte zalmbiefstukjes met remoulade
- Carpaccio van gerookte heilbotfilet
- Gepocheerd fileetje van Pangasius
- Grijze Noordzeegarnaaltjes met zeekraal
- Gamba's à la nage
- Filets van Victoriabaars met dillemayonaise
- Gerookte Geuldalforelfilets
- Schotse zalmfilet en bellevue met cocktailsaus
- Filets van Hollandse maatjes
- Talapiafilets met champagnegelei
- Carpaccio van gerookte zalm
- Tongfilets in dillecrème

Als vlees:

- Gegrilde rosbief met peultjes en haricots verts
- Vlaamse ham met asperges
- Canteloupe meloen met Jambon d'Ardennes
- Fricandeau met julienne groenten
- Paté d'ardennes met champignons en oignons monégasques
- Hoorntjes van kalkoenfiletrollade

Salades:

- Engelse koolsalade met carpaccio van perzik
- Pastasalade met tomaat en olijven
- Aardappelsalade met tonijn
- Venkel-koolsalade
- Huzarensalade
- Krabsalade
- Kip-fruitsalade

Diversen:

- Gevuld eitje met bieslookcrème
- Frans stokbrood
- Volkoren stokbrood
- Ciabatta
- Focaccia
- Roomboter

Koud-warm buffet 1

(Minimaal 25 personen)

Warm buffet:

- Kalkoenhaasje in kerrieroomsaus
- Lasagne verdi agli funghi gratinata
Lasagne met champignons, gehakt en room
- Varkenshaasmedaillons in een saus van Picardische mosterd

Koud buffet:

Als vis:

- Victoriabaars met garnituur van gerookte zalm
- Gerookte forefilets met dillemayonaise
- Shrimps Islande
- Gepocheerde Schotse zalm met cocktailsaus
- Krabsalade
- Gepocheerd fileetje van Pangasius
- Talapiafilets met champagnegelei
- Tomaatje gevuld met surimi

Als vlees:

- Jambon d'Ardennes met meloen
- Oxford Rosbief met haricots verts en peultjes
- Varkensfricandeau met julienne groentengarnituur
- Pâté Forestiere met oignons monégasqueus
- Vlaamse ham met asperges en remouladesaus
- Gegrilde kiprollade

Salades:

- Huzarensalade
- Witte koolsalade met carpaccio van perzik
- Salade capri met basilicum
- Pastasalade met tomaat en olijven
- Cashel's blue cheese salad
- Rijstsalade met noten en rozijnen
- Paprika courgette salade

Diversen:

- Stokbrood
- Ciabatta
- Volkoren stokbrood
- Mini sandwiches
- Gevulde eitjes op ananas
- Roomboter

Koud-warm buffet 2

(Minimaal 30 personen)

Warm buffet:

- Tongfilets in Nantuasaus
- Suprême van Schotse parelhoenderfilets licht geparfumeerd met Madras kerrie
- Penne pasta in zalmroomsaus met brunoises van gerookte en wilde zalm

Koud buffet:

Als vis:

- Gerookte zalmbiefstukjes
- Carpaccio van gerookte heilbotfilet met venkelblaadjes
- Gerookte forefilets met dillemayonaise
- Shrimps Islande
- Gepocheerde Schotse zalm met cocktailsaus
- Carpaccio van gerookte zalm
- Hollandse maatjesharing
- Scampi's St. Tropez
- Krabsalade
- Gepocheerd fileetje van Pangasius
- Talapiafilets met champagnegelei
- Majestic fish salad
- Tomaatje gevuld met surimi

Als vlees:

- Jambon d'Ardennes met meloen
- Oxford Rosbief met haricots verts en peultjes
- Varkensfricandeau met julienne groentengarnituur
- Pâté Forestiere met oignons monégasqueus
- Vlaamse ham met asperges en remouladesaus
- Gegrilde kiprollade

Salades:

- Huzarensalade
- Witte koolsalade met carpaccio van perzik
- Salade capri met basilicum
- Pastasalade met tomaat en olijven
- Rijstsalade met noten en rozijnen
- Insalata de patate con tonno
- Paprika courgette salade

Diversen:

- Stokbrood
- Ciabatta
- Volkoren stokbrood
- Mini sandwiches
- Gevulde eitjes op ananas
- Roomboter

Ambiances

Het kan voorkomen, dat u vanwege het grote aantal genodigden, naar een andere locatie moet uitzien. De mogelijkheden daartoe zijn talrijk en uiteenlopend. Maar het vinden van de juiste locatie vergt vaak de nodige tijd. Wij kunnen u daarbij behulpzaam zijn. Door de jaren heen, hebben wij met veel succes, feestelijke bijeenkomsten verzorgd in de meest verrassende en mooie ambiances.

Warm buffet 1

(Minimaal 25 personen)

*Boeuf Bourguignonne of
Tête de Veau of Goulash*

Geserveerd met:

- Roomboterkrieltjes met kruidenpeterselie
- Exotische rijst met een brunoise van wortel, selderij en prei
- Kartoffelsalade Baden Baden
- Penne pasta salade met tomaat en basilicum
- Koolsalade met carpaccio van perzik
- Pastasalade met groene en zwarte olijven
- Stokbrood
- Ciabatta
- Dinerbroodjes
- Roomboter

Warm buffet 2

(Minimaal 25 personen)

*Jambon "Lady of Dukestreet"
Bereid met laurier, kruidnagel,
tijn en knoflook getrancheerd in
zachte Madeirasaus*

Geserveerd met:

- Gratin dauphinoise met broccoliroosjes
- Brussels lof met room en ge gratineerd met Grana Padanokaas
- Ge gratineerde knolselderij met Schwarzwaldpilze
- In Limburgse appelstroop gestoofde kaneelpeertjes
- Koolsalade met getrancheerde perzik
- Wortel-komkommersalade
- Ciabatta
- Stokbrood
- Minibroodjes
- Roomboter

Warm buffet 3

(Minimaal 25 personen)

*Selle de cochon au fumet de
Genièvre In zijn geheel gebraden
varkensrug bereid met jeneverbesjes,
tijn, Dijon-mosterd en abrikozen,
getrancheerd in een Bourgogne
wijn saus*

Geserveerd met:

- Carpaccio van courgettes, aubergines en tomaat in kruidige pesto
- Met roomprei gevulde grotchampignons
- Gegrilde venkelknolletjes
- Gesauteerde partjes Roseval aardappel met rozemarijn en olijfolie
- Salade van tomaat met gemarineerde olijven
- Salade van gegrilde paprika's
- Stokbrood
- Volkoren stokbrood
- Ciabatta
- Minibroodjes
- Roomboter

Le Banquet des étudiants

*Speciaal voor studentenfeesten,
examen en introductieparty's hebben
wij diverse suggesties welke wij
graag bij aanvraag offreren en
toelichten.*

Buffet Pieter Breughel

*Buffet voor de wintermaanden,
na een Outdoor evenement
of een wandeling (seizoen)*

(Minimaal 50 personen)

- Boerenkool met rookworst
- Hutspot met gebraden spekjes
- Zuurkool stamppot met gerookt spek en casselerrib
- Zuurvlees met stroop
- Aardappelpurée
- Gratin Dauphinoise
- Rode kool met appeltjes en rozijnen
- Gulpener mosterd
- Roggebrood variaties

Buffet de la Région de Limbourg

(Minimaal 25 personen)

Warm:

- Poulet van Hoevekip in mosterdsaus
- Boerenbeenham met saus van grotchampignons
- Bouletten in tomatensaus
- Zuurvlees met stroop en peperkoek

Koud:

- Crème paté met geweldde pruimen
- Paté de paysan met oignons monégasques
- Gebraden gehaktbrood
- Hoofdkaas met mosterd
- Zure kalfspastei
- Couburger ham
- Boerenhesp met julienne groenten
- Ham uit de Ardennen
- Gegrilde rosbief met pickels
- Gerookte forelfilets met remoulade
- Zalmfilets met cocktailsaus
- Wijnendaelerkaas
- Val dieu kaas
- Grottenkaas van Jean Pierre
- Abdijkaas van Loo
- Salade buffet
- Rode uien en komkommers
- Stokbrood
- Limburgs rogge
- Minibroodjes
- Roomboter

Mestreechs buffet

(Minimaal 25 personen)

Werrem:

- Tête de veau
- Belkes in tomatte sajs
- Knokesjinkin champignonsajs
- Stökskesverrekes filet in mosterdsajs

Kaajd:

- Gehakbroed
- Unnepaté mèt unnekes
- Peperpaté mèt roej pepers
- Zoere kalfspastei
- Huidvleis mèt mosterd
- Gepeersde kop mèt unnekes en komkummerkes
- Rauw sjink mèt eierslaoj
- Rollaad vaan sjravelhin
- Geruikde sjink mèt remouladesajs
- Gegrilde rosbuf mèt fijn buunsjes
- Selderijslaoj mèt bieslook
- Kuulslaoj mèt peze van Winand
- Fruitlaoj oet d'n hoof vaan dokter Vierhout
- Rindsvleisslaoj mèt eerappele
- Rommedoe
- Abdijkies
- Brie vaan de mat
- Camembert
- Belle des champs
- Stekbroed
- Mestreechs roggebroed
- Klein bruudsjes
- Roomboter

*D*iner Buffet Elisabeth:

(Minimaal 25 personen)

Entree buffet:

- Filets van gerookte Geuldalforel
- Victoriabaars met remoulade
- Wilde schotse zalm filet met cocktailsaus
- Talapiafilet met dillemayonaise
- Carpaccio van gerookte zalm
- Shrimps Islande
- Canteloupe meloen met Parma ham
- Paté Forestière met Oignons monégasques
- Schwarzwalderschinke
- Fricandeau met julienne groenten
- Salade van venkel en peccorino
- Salata de patate con tonno
- Salade Capri alla basilic
- Italiaanse pastasalade
- Stokbrood
- Ciabatta
- Volkoren stokbrood
- Roomboter

Hoofdgerecht:

- Biefstukjes van IJslandse zalmfilets bereid met gamba garnituur
- Hoevekipfilet, licht gekruid met Madraskerrie en geserveerd in Hollandaise saus
- Pangasiusfilet in citroenbotersaus

Met garnituur van:

- Krielaardappeltjes met peterselie en roomboter
- In pesto gegaarde carpaccio van courgettes, aubergines en tomaten
- Kerrierijst met Exotische notengarnituur
- Gegratineerde witlof met room en pecorinokaas

Dessertbuffet:

- Tiramisu Firenze met mascarpone Lago Maggiore
- Bavarois van witte chocolade
- Panna Cotta van Amarena kersen
- Salade van vers seizoens fruit
- Bavarois van Palazelli manderijn
- Mousse au chocolat Viennois met roomtruffels
- Slagroom

*D*iner Buffet Marie Antoinette:

(Minimaal 30 personen)

Entree buffet:

- Tongfilets gevuld met zalm in dilleroom
- Biefstukjes van Noorse gerookte zalm
- Gerookte heilbotfilet met venkelblaadjes
- Hollandse maatjesharing met remoulade
- Gamba's St. Tropez
- Shrimps Islande
- Pangasiusfilet met een julienne van gerookte zalm
- Wilde Schotse zalmfilets met cocktailsaus
- Filets van gerookte geuldalforel met dillemayonaise
- Jambon persillé met ravigottesaus
- Canteloupe meloen met Jambon d'ardennes
- Carré van varkensrug met julienne groenten
- Proscuitto di parma met rucola
- Engelse koolsalade
- Krabsalade
- Pastasalade met zwarte en groene olijven
- Salade Capri met basilicum en mozzarella
- Stokbrood
- Ciabata
- Volkoren stokbrood
- Roomboter

Met garnituur van:

- Gratin Dauphinoise met broccoliroosjes
- Piccolino champignons met artisjokbodem
- Geglaceerde bospeentjes met kruidenpeterselie
- Gesauteerde venkel gegratineerd met Gruyere kaas

Dessertbuffet:

- Tiramisu Firenze met Mascarpone Lago Maggiore
- Bavarois van Primofiore citroen
- Gateau miserable met cocossaus
- Mousse au chocolat Anvers
- Bavarois van bosvruchten
- Pannekoekjes met lindebloesemhoning en citroen
- Slagroom

Hoofdgerecht:

- Grenadins de veau au Calvados
Kalfsbiefstukjes in Calvadossaus
- Zeebaarsfilet bereid met dille, tijm en citroenpeper geserveerd op een bedje van kreeftensaus
- Boeuf Bourguignonne
Runderragout bereid met rode wijn, lente uitjes, tijm, rozemarijn en knoflook

*D*iner Buffet di Sophia:

(Minimaal 30 personen)

Entree buffet:

- Scampi's à l'américain
- Gerookte zalm Salvador Dali
- Wilde schotse zalm filet met cocktailsaus
- Victoriabaars met dille, bieslook en berna citroen
- Gerookte IJsselmeerpaling
- Gerookte geuldalforelfilets
- Stellendammer Grijs garnaaltjes
- Shrimps Islande met dille mayonaise
- Heilbotfilet met venkelblaadjes
- Talapiafilet met remoulade en dille

- Maigret de Canard à l'orange
- Prosciutto di Parma met rucola
- Rosbief met Dyonmosterd
- Jambon d'Ardenne met oignons monégasques
- Aardappelsalade met tonijn en peterselie
- Venkel-koolsalade
- Tomaatsalade met zwarte en groene olijven
- Salade Capri met basilicum en mozzarella
- Krabsalade

- Stokbrood
- Ciabata
- Volkoren stokbrood
- Roomboter

Hoofdgerecht:

- Rugfilet van speenvarken in madeirasaus
- Suprême van lamsrug in Armagnac saus
- Mootje van Noorse zalm gegarneerd met scampi à l'Indienne op een bedje van saffraanrijst

Met garnituur van:

- Gebraaseerde partjes van Charlotte aardappels geparfumeerd met tijm en rozemarijn
- In pesto gegaarde carpaccio van courgettes, aubergines en tomaat
- Gestoofde grotchampignons met gorgonzola
- In sesamololie gesauteerde venkelknolletjes
- Saffraanrijst

Dessertbuffet:

- Tiramisu Firenze
- Bavarois van Lloyd frambozen
- Canteloupe meloen met Pellegrino marsala
- Javanais gebak
- Mousse au chocolat Anvers
- Panna Cotta van Tarocco sinaasappels
- Slagroom
- Gevarieerde franse kaasplateau

*S*1 Nozze Siciliano “de Siciliaanse bruiloft” (Minimaal 40 personen)

Sicilië is beroemd om zijn gezellige en ongedwongen feesten, voor elke plechtigheid worden er lange tafels geplaatst in huis of tuin, bekleed met tafellakens, kandelaars en broodmanden.

Vrolijke muziek en lekkere wijn op tafel zorgen voor de juiste ambiance. Heerlijk ongedwongen eten, drinken, zingen en dansen op vreugdevolle melodien, maken van zulke feest een ware droom

Onze suggesties worden geserveerd in buffetvorm:

Anti Pasta:

- Fondi di peperoni, melanzane e zucchini con olio d'oliva
Gesmoorde paprika's, aubergines en courgettes ingelegd in olijfolie met kruiden en knoflook
- Prosciutto di parma
Parmaham
- Salsicotto Siciliano
Gevarieerde siciliaanse vleeswaren specialiteiten
- Asparagi verde con olio balsamico
Groene asperges met balsamico olie
- Gamberetti con agliata
Gebakken scampi's in knoflookmarinade
- Vitello Tonato
Flinterdunne kalvsslende met mousse van tonijn en kappertjes
- Insalata alla caprese e basilico
Tomaat mozzarella salade met verse basilicum
- Olivi neri verde con finocchio
Zwarte en groene olijven met venkelblaadjes
- Mixte salade miste balsamico
Frisse gevarieerde sla met balsamico dressing
- Focaccia Rosmarino
- Ciabatta
- Bruchetta

Piatto Principale

(Hoofdgerecht vanuit rechauds):

- Scaloppa di vitello di funghi piccolo
Kalfsoester in kruidenroomsaus met kleine champignons
- Pesce persico rosso
Roodbaarsfilet in zachte citroensaus
- Penne alla rucola e salsa di pomodori
Penne pasta in een tomatensaus met rucola
- Tortellini fromaggio con salsa di parmigiano
Kaastortellini in een zachte kaassaus van parmezaan
- Patate al forno condire
Kleine aardappel uit de oven met rozemarijn en kruidenboter
- Caponata
Gevarieerd groentengerecht met bleekselder, artisjok, courgettes, champignons en paprika's
- Burro Condire
Kruidenboter
- Focaccia Rosemarin
- Crostini

Il Dolce Delizia di Leonardo:

Geserveerd vanaf buffet

- Melone Canteloupe con Marsala e vaniglia
Canteloupe meloen in zoete marsala-vanillesaus
- Savoiardi di fragole con mascarpone (Seizoen)
Aardbeien op een bodem van lady fingers en mascarpone
- Tiramisù Classico
- Cioccolato crema con madorla e arancia
Chocolademousse met amandel en sinaasappel
- Panna Montata
Slagroom
- Pesche con Amaretti e ricotta
Perziken gevuld met een crunch van amandelkoekjes, Ricotta en bastaardsuiker

Diners

Bij deze doen wij enkele suggesties omtrent diner, welke bedoeld zijn om u een idee en voorbeeld te geven. Suggesties uwerzijds zijn van harte welkom. Tijdens de verschillende seizoenen kunnen wij de suggesties aanpassen met b.v. asperges en wild, enz. Bij alle dinersuggesties serveren wij bijpassende groentengarnituur, aardappeligerecht, brood assorti en boter.

Diner 1

- Consommé Célestine
Kalfsbouillon met brunoises van voorjaarsgroenten
- Filet de Saint-Pierre, tagliatella de courgettes et carottes
Filetje van zonnevis op een bedje van een tagliatella van courgettes en wortel
- Filet d'agneau au ris de veau
Lamsrugfilet met kalfszwezerik en krachtige portsaus
- Grand dessert au chocolat Viennois
Grand dessert van Weense chocolade specialiteiten

Diner 3

- Crème de patisson au moutarde de Saint Charroux
Licht met room gebonden pompoensoep met Saint Charroux mosterd
- Vitello Tonnato Freddo
Flinterdunne kalfslede met tonijnmousse, gegarneerd met kappertjes en rucola
- Filets mignons de veau au Bearnaise
Kalfshaas in een romige Bearnaisesaus
- Grand dessert des douceurs des Fruits rouge
Gearieerde rood fruit specialiteiten

Diner 4

- Bisque au coulis d'écrevisses Portugaise
Rijkelijk gevulde Portugese vissoep
- Tartare de saumon Irlande et coquilles St. Jacques
Tartaartje van Ierse zalm met Sint Jacobsschelpen
- Grenadins de veau braisés à l'anglaise
Kalfsbiefstukjes met champignons garnituur en Bordelaise saus
- Bavaois de Berna citron, Panna cotta arancia Tarocco et crème de Mandarine palazelli
Bavaois van Berna citroen, panna cotta van Tarocco sinaasappels en een mousse van palazelli manderijn

Diner 2

- Crème endive au blanche de Bruges
Licht gebonden witlofsoep met Brugs witbier
- Lasagna de saumon sauvage et filet de sole, fondue de poireau
Lasagna van wilde zalm en tongfilets op een bedje van in room gestoofde prei
- Filet de caneton au miel de lavande au citron
Rosé gebraden eendenborstfilet in honing-citroensaus
- Triptyque de vanille
Drieluik van vanilledesserts

Bovenvermelde diners worden door ons zodanig bereid, zodat u thuis de ingrediënten enkel hoeft te verwarmen en te dresser. De koude en dessertsuggesties worden door ons al volledig op bord klaargemaakt, zodat u hier géén werk meer aan heeft.

Buffet Méditerranée

(Minimaal 50 personen)

Bij kleinere aantallen (min. 25 personen) kunt u één land naar keuze kiezen.

Spaans buffet:

- Paëlla Marinera
Rijstgerecht uit Spaanse keuken, bereid met gevarieerde vissoorten, schelpdieren en saffraan.
- Catalaanse stoofschotel met kip, varkens- en kalfsvlees.

Geserveerd met:

- Tomates al horno
Gebakken tomaten met peterselie en knoflook uit de oven
- Pipirrana
Gemengde groentensalade met tonijn en ei
- Salade Arroz de galinha
Pikante rijstsalade met kip en peterselie
- Aardappeltortilla
- Pa amb tomaquet
Catalaans tomatenbrood
- Pan de ajo
Knoflookbrood

Italiaans buffet:

- Penne cacio e pepe olio
penne pasta met kaas, peper en olijfolie
- Lasagne Bolognese
- Gnocchi al Salmone
Pastaschelpen in een saus van gerookte en Atlantische zalm
- Ravioli al balsamico e crema
Ravioli in basilicumroomsaus

Italiaans saladebuffet:

- Italiaanse fruitsalade
- Salade met ansjovis
- Gevarieerde pastasalades
- Ciabatta
- Focaccia

Grieks buffet:

- Moussaka
Ovenschotel met lamsgehakt en aardappelen
- Gyros
Gegrild varkensvlees met gyros kruiden
- Keftedes
Kleine gehaktballetjes met pitakruiden
- Boerensalade met fetakaas
- Tomaatsalade met olijven
- Tzatziki
Komkommer Yochurtsaus
- Bonensalade met kidney en olifantsbonen
- Olijfbrood
- Knoflookbrood
- Rozemarijnbrood

Tapas de Cataluña:

(Minimaal 30 personen)

- Gamba's al salsa Ajillo
Gamba's in knoflooksaus
- Solomillo de cerdo con salsa de tomate
Varkenshaasjes in tomatensaus
- Salmòn con salsa de aspàragos verdes
Zalmfilet in groene aspergesaus
- Pimientos Rellenos
Paprika's gevuld met gekruid gehakt
- Pollo con melocotones
Kip met perziken en kerrie
- Ensalada de zanahoria Bar Bakia
Wortelsalade met komijn
- Endibias con anchoas
Witlofblaadjes met ingelegde anjovis
- Champinões en adoba
Gemarineerde champignons
- Quese de cabra en aciete
In olijfolie ingelegde geitenkaas
- Ensalada de coliflor
Bloemkoolsalade
- Ensalata pimientos picantes
Salade van gekruide paprika's
- Knoflookbrood
- Pa amb tomaquet
Tomatenbrood
- Olijfoliebrood

De Wereldreizen van Vasco di Gama:

(Minimaal 25 personen)

- Bife con molho de porto
Gegaarde biefstukjes met Portsaus
- Lombo de porco com alho, tomate e salsa pimentos
Varkenslende met knoflook, tomaat in zachte paprikasaus
- Frango na púcara
Kipfilets bereid met sjalotjes, tomaten, paprika, knoflook, witte wijn en porto
- Cherne con manteiga de countro
Baars in koreander botersaus met citroen

Met als garnituur:

- Salade Arroz de galinha
Pikante rijstsalade met kip en peterselie
- Salade de tomatada con batatas
Tomaat-aardappelsalade met een paprika, piment dressing
- Salade de figo con porto
Salade van witte kool met portvijgen
- Salade atún con tomate
Tonijnsalade met uitjes en tomaat
- Pan Tomata
Brood met tomaten
- Pan de ajo
Knoflookbroodjes

Buffet de Latino

Zuidamerikaans

(Minimaal 25 personen)

- Bistec el salmon estofado con ajo e pimienta negro
Zalmbiefstukjes gesmoord met knoflook en zwarte peper
- Ajillo moreno
Moorse stoofschotel van rundvlees
- Escabeche de pavo
Kalkoenfilet in pikante tijmsaus
- Pollo Lola Montez
Kipfilets in maïs-tabascosaus
- Jamón pepitoria
Gebraiseerde beenham met amandelen, welke wij trancheren en serveren in een pittige paprikasaus
- Pipirrana de Malika
Gemengde groentensalade op de wijze van Malika
- Ensalada Bari-Bari
Maïssalade
- Ensalada mallorquina de tomates
Tomatensalade
- Arroz con fruta exótico
Rijstsalade met exotisch fruit
- Pan de ajo
Knoflookbrood
- Pan de queso
Kaasbrood

Il Sogno di Apicius

De droom van ...

(Minimaal 25 personen)

- Penne Capricciosa
Penne pasta in tomatensaus met zongedroogde tomaatjes en kappertjes
- Lasagne verdi con funghi, carne macinata e panna
Lasagne met champignons, gehakt en room
- Farfalle all'arrabbiata con peperoncino picante e pecorino
Pastastrikken in pikante saus met peperoncino en pecorino
- Cnocchi con pesto di rugola
Pastaschelpen in rucola-pestosaus
- Polpette di Giovanna
Gehaktballetjes in mosterd-basilicumsaus
- Insalata di pesche
Koolsalade met carpaccio van perzik
- Insalata di pomodori con olivi
Tomaatsalade met groene en zwarte olijven
- Insalata alla caprese
Tomaatsalade met mozzarella en basilicum
- Insalata de patate con pecorino
Aardappelsalade met pecorinokaas
- Ciabatta
- Focaccia Rosmarino
- Crostini

Il Gusto di Aurelius

(Minimaal 25 personen)

- Spigola con burro di acciuga
Zeebaars met ansjovis botersaus
- Noisette di vitello ai funghi porcini
Kleine kalfsbiefstukjes met paddestoelen en knoflook
- Filetto di Porchetta
Speenvarkenrugfilet in tomaat-basilicumsaus
- Linguine con gambaretti
Linguine pasta met gamba's
- Finocchio gratinata con pecorino
Venkel gegratineerd met pecorino
- Insalata di zucchini e melanzana
Salade met courgettes en aubergines
- Insalata di cavole e pesche
Salade van witte kool en perzikcarpaccio
- Insalata di pomodori con olive neri
Tomaatsalade met zwarte olijven
- Focaccia con olive
- Crostini aglio
- Ciabatta

D

essertbuffet

(Minimaal 40 personen)

Ter afsluiting van elk feest, kunt u uw gasten een dessert-kaasbuffet aanbieden.

- Crêpes met lindebloesem honing en limoen bavarois
- Panna cotta van Franse bramen
- Crème Brûlée
- Bavarois van Ceylon kaneel met speculaaskruiden
- Tiramisu met Lago Maggiore mascarpone
- Salade van diverse exotische fruitsoorten
- Roombotersoesjes met een crème van Mokka
- Bavarois van Napoleon kersen
- Mousse van Palazelli manderijnen
- Slagroom

In combinatie met franse kaas:

- Lingot Brique Chateau
- Cambonzola coupe
- Brie Français
- Stokbrood
- Limburgs rogge
- Volkoren stokbrood

Indien gewenst, willen wij u graag een vrijblijvende opgave doen toekomen van ons ruimer assortiment franse kazen.

B

arbecue

(Minimaal 25 personen)

Barbecue 1

- Brochette van maïskipfilet gemarineerd in Kerrie olie
- Gevarieerde worstjes; Chipolata, Merquez en Boudin blanc
- Lamskoteletjes met een dressing van honing-tijm
- Brochette van speenvarkenrugfilet gemarineerd in rozemarijnolie
- Papilote van Noorse zalm met voorjaarsgroenten en dille-tijm olie
- Carbonata van de schouder met basilicum dressing
- Gevarieerde vegetarische brochette met seizoensgroenten
- Huisgemaakte hamburger

Als warme sauzen:

- Champignons de Paris
- Sugo di Arrabiata

Als salades:

- Pastasalade di Romana
- Waldorfsalade
- Exotische ananassalade
- Cambrigde koolsalade
- Kartoffelsalade uit Beieren

Als sauzen:

- Remoulade saus
- Dillemayonaise
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus

Diversen:

- Met rozemarijn gekruide aardappelpartjes uit oven
- Stokbrood
- Ciabatta
- Volkoren stokbrood
- Dinersandwiches
- Kruidenboter

Barbecue 2

- Brochette van Ossehaas gemarineerd in Sint Jans truffelolie
- Gamba's gespiesd en gemarineerd met citroen brunoises en knoflookolie
- Hoevekip Teriyaki in zachte soja-ketjap marinade
- Brochette van varkenshaas
- Brochette van Skipjack Tonijn met citroenpeper en olie
- Gevarieerde vegetarische brochette van seizoensgroenten
- Huisgemaakte hamburger

Als warme sauzen:

- Champignons à l'escargot
- Tomaat basilicumsaus

Als salades:

- Rucola salade met geitekaas en notenolie
- Salade van Saumur courgettes met een dressing van Acaciahoning
- Aardappelsalade van Roseval met tonijn en kappertjes
- Pastasalade met tomaat, zwarte en groene olijven in basilicum-knoflookdressing
- Ananas salade Louisiana met koreanderzaad en madras kerrie
- Salade van in olijfolie gesmoorde paprika, aubergines en courgettes

Als sauzen:

- Remouladesaus
- Dillemayonaise
- Cocktailsaus
- Knoflooksaus

Diversen:

- Met rozemarijn gekruide aardappelpartjes uit oven
- Stokbrood
- Ciabatta
- Volkoren stokbrood
- Dinersandwiches
- Kruidenboter

Vanaf 50 personen leveren wij u een gasbarbecue incl. gas gratis mee.

PRIJS LIJST 2013

PAGINA 4

Gevarieerde luxe toast	€ 1,00
Cocktailspoons	€ 1,50
Sneetjes Maastricht	€ 1,20
Gevarieerde luxe borrel pitabroodjes	€ 1,50
Tramezzini	€ 1,50
Luxe borrelsandwiches	€ 1,40
Kleine houten brochettes	€ 1,10

PAGINA 5

Bruchetta's	€ 1,50
Pannequets	€ 1,10
Koude amuses	€ 2,50
Amuseglaasjes	€ 2,50
Sideplates	€ 3,00

PAGINA 6

Sushi Nigiri	€ 2,50
Sushi Maki	€ 2,50
Warme amuses	€ 2,75
Warme amuse soepjes	€ 1,50
Dessert amuses	€ 1,75
Dessert amuses in martiniglazen	€ 3,00

PAGINA 7

Sandwiches	€ 2,00
Sandwiches luxe	€ 2,50

LUNCHPAKKETTEN

Suggestie 1	€ 10,50
Suggestie 2	€ 14,00

SOEPEN

Gevarieerde soepen	€ 2,50
Luxe vissoepen	€ 3,50

PAGINA 8

LUNCHSUGGESTIES

Suggestie 1	€ 10,00
Suggestie 2	€ 10,00
Suggestie 3	€ 11,00

FLORENCE'S BABYBORREL	€ 16,00
WIMBELTONS HIGH TEA	€ 17,00

PAGINA 9

KOUD BUFFET

Koud buffet 1	€ 10,50
Koud buffet 2	€ 16,50

PAGINA 10

Koud buffet 3	€ 18,50
Koud buffet 4	€ 20,00

PAGINA 11

KOUD/WARM BUFFET

Koud/warm buffet 1	€ 20,00
Koud/warm buffet 2	€ 22,50

PAGINA 12

WARM BUFFET

Warm buffet 1	€ 12,50
Warm buffet 2	€ 14,50
Warm buffet 3	€ 15,50

PAGINA 13

Buffet Pieter Breughel	€ 14,50
Buffet de la Région de Limbourg	€ 17,50
Mestreechs buffet	€ 17,50

PAGINA 14

Diner Buffet Elisabeth	€ 24,50
------------------------	---------

PAGINA 15

Diner Buffet Marie Antoinette	€ 26,50
-------------------------------	---------

PAGINA 16

Diner Buffet di Sophia	€ 28,50
------------------------	---------

PAGINA 17

Il Nozze Siciliano	€ 24,50
--------------------	---------

PAGINA 18

Diners	€ 35,00
--------	---------

PAGINA 19

Buffet Méditerranée	€ 19,50
---------------------	---------

PAGINA 20

Tapas de Cataluña	€ 18,50
De Wereldreizen van Vasco di Gama	€ 18,50

PAGINA 21

Buffet de Latino	€ 18,50
Il Sogno di Apicius	€ 16,50
Il Gusto di Aurelius	€ 18,50

PAGINA 22

Dessertbuffet	€ 10,00
Dessertbuffet met franse kaas	€ 14,00
Dessertbuffet in combinatie met buffet	€ 6,00
Dessertbuffet met franse kaas in combinatie met buffet	€ 8,00

BARBECUE

Barbecue 1	€ 18,50
Barbecue 2	€ 21,50

VERHUUR 2013

• Alle soorten glaswerk	€ 0,20	per stuk
• Borden	€ 0,20	per stuk
• Mes, vork, servet	€ 0,40	p.p.
• Koffiekop, schotel en lepeltje	€ 0,60	per stuk
• Koffieapparaat	€ 12,50	per stuk
• Koffie-theepot	€ 1,50	per stuk
• Melk en suikerstel	€ 1,25	per stuk
• Kandelaars naar keuze		in overleg
• Staantafels bekleed met gekreukte taft of zwarte stretchrok	€ 17,50	per stuk
• Buffettafels bekleed in de door u gewenste tafellakens (2 meter)	€ 17,50	per stuk
• Bloemsierkunst		in overleg
• Afwasservicevanaf	€ 1,00	p.p.
• Bediening (minimale uitvraag 2 personen)		in overleg

Bestellingen boven de € 250,00 worden in Maastricht gratis thuisbezorgd.

Bestellingen beneden de € 200,00 worden binnen Maastricht voor € 7,50 bezorgd
of buiten Maastricht binnen een straal van 5 km. voor € 10,00.

Gaarne zien wij bestellingen tijdig tegemoet, dit om teleurstellingen te voorkomen.

Betalingen bij terugbrengen schalen of volgens afspraak.

Prijzen van diners en buffetten zijn exclusief serveren, glaswerk, servies, bestek, e.d.

Alle in deze vermelde suggesties zijn vrijblijvend. In geval van kwaliteitsverschillen
van leveranciers, nemen wij het recht reeds bestelde suggesties na overleg te wijzigen.

Al onze suggesties zijn eigen creaties. Niets uit deze brochure mag worden overgenomen
zonder onze goedkeuring.

Wij hanteren de Uniforme voorwaarden horeca (UVH).

