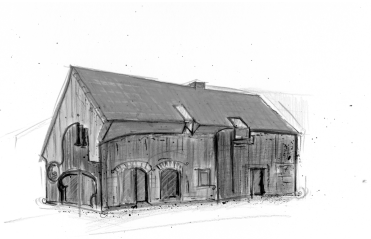
A n d y B A E R T
Antwerpsesteenweg 2
9 0 8 0 L o c h r i s t i
T e l . : (0 9) 3 5 6 8 6 1 2
e-mail:info@restaurantbijuthuis.be
Website:www.restaurantbijuthuis.be

TRAITEURWINKEL MET DELICATESSEN - PATISSERIE - WIJNEN

Gastronomische gerechten om af te halen of Gastronomie bij u thuis met kok en bediening



Horeca Awards

Quality Crown,
Symbool van kwaliteit en klantvriendelijkheid.
Horeca-Awards Nominatie 2011-2012-2013-2014
Winnaar Horeca-Award 2014

Wij bieden de communicant een geschenkje aan.

Buffetvoorstellen om af te halen

* Plaats uw bestelling minstens 5 dagen vooraf.
* Al onze buffetten worden op spiegels geschikt en de groentjes in porseleinkommen

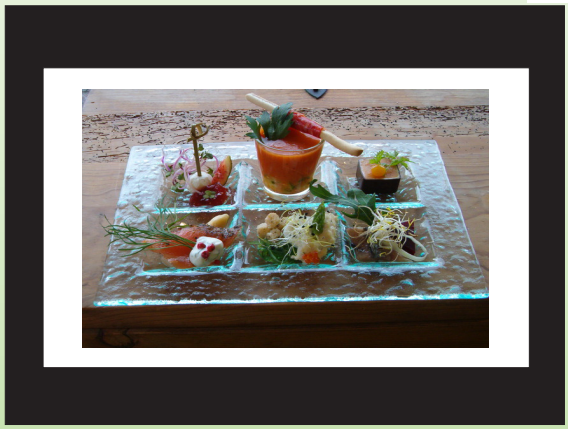
Prijslijst geldig vanaf 01.12.2024 en vervangt alle voorgaande.

1. Aperitiefhapjes warm en koud: vanaf 1,65 €/stuk, lepelhapjes vanaf 2,10 €/stuk

Een assortiment van hapjes met o.a. zalm, ganzelever, vis- en vleesspecialiteiten volgens marktaanbod.
Nieuw: Kant en klare warme hartige hapjes (vanaf1,25 €/stuk) : enkel afbakken of opwarmen. Verschillende soorten zoals mini crocque-monsieurs, blinis, bladerdeegjes, mini tarte-tatins. mini-hamburger, mini hot-dog,....Origineel en lekker!!!!

2. Aperitiefhapjes op bord vanaf: 6,50€/persoon

Een assortiment van hapjes geschikt op een bord met 3 vakjes 6,50 €/persoon
Een assortiment van hapjes geschikt op een bord met 6 vakjes 8,50 €/persoon



3. Het festijn van koude en warme toastjes : 16,50 €/pers. (vanaf 25 personen)

Een presentatie op mooi verzorgde schotels van een ruim assortiment van huisgemaakte koude en warme hapjes volgens marktaanbod, die geschikt zijn in lepeltjes, glaasjes of passende toastjes.
-toastjes met gerookte vis: zalm, heilbot, sprot,...,g roentetaarten of quiches,bladerdeeghapjes met vis- en vleesvulling, huisgemaakte kaas-, garnaal-,zalm- kip- en/of krabkroketjes, allerhande koude hapjes met vis- en vleespasteien, Oosterse gefrituurde hapjes, rauwkost- en fruithapjes, gevulde kerstomaatjes met garnalen, krab,....

4. Slagersplank met "Belgische" specialiteiten: 24,85 €/persoon (minimum 4 personen) als maaltijd of ter aanvulling van uw receptie

Slagersplank "deluxe" met de beste charcuterie die er momenteel op de markt is met o.a. : Secreto n°7, (wild)paté, Butcher's spek, gebraiseerde entre côte Holstein, boerenkop Belgasconne, rillette Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham Huyze Terroir, vleessalade, Vlaemschen coppa, Polderham,.....
vergezeld van mosterd, chutney, sweet drops, kapperappeltjes, artijsok,.....
enkele soorten artisanaal brood, aperitiefstokjes, breekbrood,.....



5. Assortiment vis- en vleesterrines : 16,00 €/persoon *(vanaf 8 personen)*

Koude schotel met huisgemaakte vis- en vleesterrines volgens marktaanbod met passende garnituren en vers fruit. Er zijn terrines van verse en gerookte zalm, tong, snoekbaars, eend, konijn, beenhesp, wild,... Enkele groentesalades, tweetal aangepaste sausjes, huisgemaakte tafelbroodjes, aardappel- en tarwekiemensalade ronden het geheel mooi af.

6. Schotel met gerookte vis : 21,00 €/persoon

Koude schotel met gerookte zalm, heilbot, botervis, forel, makreel, paling, sprot en zwaardvis met hun passende garnituur. (alles volgens marktaanbod) De schotel kan naar wens aangevuld worden met tomaat-garnaal en verse zalm (meerprijs). Wordt geserveerd met tweetal aangepaste sausjes, huisgemaakte tafelbroodjes en een vijftal koude groentesalades.

7. Koud buffet met 't fijnste uit de Noordzee : 37,50€/persoon

-Verse Noorse zalm met groene of witte asperges (volgens seizoen)
-Gepelde en gevulde tomaat met Noordzeegarnalen
-Huisgemaakte vispastei met meloen
-Assortiment van gerookte vis : zalm, heilbot, forel, sprot, makreel
-Gemarineerde zwaardvis met fijne kruiden
-Assortiment schaaldieren: rivierkreeftjes, langoestines, scampi
-Slaatje van scampi en maatjes (volgens seizoen), soesje gevuld met tonijn
-Gevuld eitje met krab; rivierkreeftjes- en kreeftensalade
-Gevulde sinaasappel met tongreepjes en mango
-Dit buffet wordt aangevuld met een zestal koude groentesalades, een drietal aangepaste sausjes, basmatirijst- en aardappelsalade en huisgemaakte tafelbroodjes

8. Breughelmaaltijd: 44,50 €/persoon

Bestaat uit een gemengd buffet: een vis- & vleesgedeelte met aangepaste groentesalades, sausjes en broodjes en een dessertbuffet inbegrepen in de prijs. Dit alles samengesteld met typische Vlaamse specialiteiten.

9. Koud buffet met heerlijkheden van vis en vlees : 34,25 €/pers.

-Verse Noorse zalm met groene of witte asperges (volgens seizoen)
-Gepelde en gevulde tomaat met Noordzeegarnalen
-Huisgemaakte vispastei
-Eitje gevuld met krab
-Assortiment van gerookte vis: zalm, sprot, makreel,...
-Gerookte kalkoenfilet of kip gevuld met serrano
-Arista al Forno (varkenshaasje met kruiden), pastrami (gestoomd rundsgebraad)
-Romaham met meloen, Finocchiona (Italiaanse venkelsalami)
-Huisgemaakte rillette van eend of paté in korstdeeg, salade van kippepeperroom in soesje
-Dit buffet wordt aangevuld met een zestal groentesalades, een drietal aangepaste sausjes, pasta- en aardappelsalade en huisgemaakte tafelbroodjes





10. Een landelijk buffet met vleesspecialiteiten : 31,60 €/pers.

-Een assortiment Italiaanse vleeswarenspecialiteiten met o.a. Romaham, Pastrami (rundsvlees), Abruzesse, Magnifico, Spinata Romana,....
-Een assortiment huisgemaakte Belgische specialiteiten met o.a. mousse van beenham, Gentse kop, huisgemaakte paté volgens seizoensaanbod,...
-Een assortiment Franse vleeswarenspecialiteiten met o.a. rillette van gans, gerookte eendeborst, ganzelevermousse,....
-Enkele Spaanse specialiteiten: Mortadella, Serrano ham, Spaanse boeresalami,.....
-Dit buffet wordt aangevuld met een zestal groentesalades, een drietal aangepaste sausjes, couscous- en aardappelsalade en huisgemaakte tafelbroodjes

11. Ter aanvulling :

-Half babykreeftje met een passende seizoensgarnituur: vanaf 12,50 €/persoon
-Warme eenpansgerechten: lijst apart te verkrijgen
-Creuse of platte Zeeuwse oesters: vanaf 1.85 €/oester (diepe en geopend)
-Koude schotel van vis en vlees gepresenteerd op bord met verse marktprodukten volgens aanbod: vanaf 13.75 €/persoon

Cadeautip: Op aanvraag kunnen wij de buffetten ook aanbieden in geschenkverpakking (suppl. van 1.50 €/doos)





WALKING DINNER

12 Walking-dinner

(enkel verkrijgbaar vanaf 20 pers.)
Richtprijs vanaf 30,00 € tot 48,50 €/persoon

-De walking-dinner start met een receptie :
verschillende soorten warme hapjes, maar ook voorzien we enkele soorten anti-pasti en soorten tapas vergezeld van diverse tafelbroodjes.

-Nadien kunnen de gasten een 6-tal voorgerechtjes nemen :
-salade van zomerse tomaten, buratta van geitemelk, Belgische copa De Laet en Van Haver
-parelsalade, gebrande zalm met soja, dressing van honing en dille,
-tataki van bonitotonijn, gemarineerde watermeloen, tzaziki van komkommer
-carpaccio van secreto n°7, kruidenslaatje, parmezan
-gegrilde coquilles, lenteui en platte kaas, geroosterde pompoenpit
-gaspacho van tomaat, bellota ham, gerookte paling, zuiderse groentjes

-Als hoofdgerecht voorzien we een tweetal kleine warme gerechten : Gerechtjes die makkelijk in de oven te warmen zijn :
-kabeljauw met sint-jacobsnootjes, rivierkreeftjes in een witte wijnsaus met courgette
-gerijpte Agnusbeef, 4 weken, zomers groente boeket, aardappelpoffertjes, schuimig sausje van pickles

Als afsluiter :
-een buffettafel met artisanale kazen en aangepaste huisgemaakte speciale broodjes
-een assortiment van verschillende huisgemaakte kleine dessertspecialiteiten.

Ik geef u graag advies omtrent de keuze van de wijnen met mogelijkheid tot aankoop uit onze wijnkaart.
Wij bieden deze formule ook aan met bediening aan huis.





Walking-dinner is een concept waarbij u tijdens uw diner niet aan tafel gebonden bent. Deze vorm van dineren is tegenwoordig erg populair. U komt op een informele en gezellige manier in contact met uw collega's, vrienden of familieleden. De gerechtjes zijn allemaal een culinaire beleving en een lust voor het oog welke samen een geheel diner vormen. Voor een walking dinner van 7 gangen trekt u ongeveer 5 uur uit.
Uiteraard kunt u de gerechten aanpassen aan uw wensen, dit kan een meerprijs tot gevolg hebben.
Wilt u toch liever zitten, dan kan dat natuurlijk ook.








13. Saladebuffet voor tuinfeesten en barbecues: 18,00 €/p *(vanaf 20 personen)*

-salade van tomaat met mimosa van ei
-lauwe salade van mergpompoen en aubergine geparfumeerd met look
-rijstsalade zoet-zuur met paprika , ananas, sojascheuten, maïs en basilicum
-komkommersalade met fijne kruiden
-ijsbergsalade met boontjes, ham en kruidenkaas
-assortiment gemenge salades
-salade van rode kool met sinaasappel
-Waldorfsalade (knolselder met appel en walnoten)
-salade van groene en witte asperges
-aardappelsalade of aardappel in de schil
-geraspte wortelen, rode biet met kokosnoot en witte rozijntjes
-witte koolsalade zoet-zuur met ananas en rozijnen
-salade van bloemkool en brocoli, salade van rettich met radijs
-aangepaste koude en warme sausjes (o.a. tartare, barbecuesaus,..)

14. Kaasschotel met artisanale kazen : 24,85 €/persoon

Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale kazen uit Spanje, Italiaanse bergkazen en geaffineerde kazen uit Frankrijk en België op basis van koe-, geit- en/of schapemelk. (275 gr./persoon)
De schotel wordt voorzien van huisgemaakte broodjes: wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandelvijgenbrood,rozijnebroodjes,....
Voorzien van een druivetros, enkele noten, dadels, abrikozen en gedroogde vijgen.
Extra: een ruim assortiment van vers seizoensfruit 6,50 € /persoon



15. Racletteschotel : 24,85 €/persoon

Wij voorzien een ruim assortiment aan typische raclette kazen zoals raclette Sint Bernard, Sint nectaire, Tête-de -moine, rookkaas, raclette kaas met kruiden o.a. uit Frankrijk, Zwitserland, Duitsland. De schotel wordt voorzien van huisgemaakt stokbrood, aangevuld met uitjes, kapperappeltjes, artisjokharten, aperitiefnootjes, een sla mengeling, tomaat, aardappel in de pel met kruidenboter en een assortiment vleeswaren o.a. Bresaola, Alpenham

16. Assortiment van kleine zoete zaligheden : 7,50 €/persoon

(te serveren bij de koffie)

Ter aanvulling van uw festijn van hapjes en ter afsluiting van uw receptie of maaltijd, kunnen wij een assortiment van zoete zaligheden voorstellen. Met o.a. huisgemaakte truffels, koekjes, mini-soesjes, kleine amandelgebakjes met bavarois, kleine stukjes seizoenfruit omringd met chocolade, javanais, miserable, enz....

17. Assortiment van nagerechten op bord : 10,00 €/persoon

Een assortiment aan huisgemaakte dessertspecialieitten op bord geschikt. Met o.a. Valrhona-chocolade, vers fruit, crème brulée,....

18. Het grote buffet der zoete zaligheden : 17,95 €/persoon (vanaf 20 personen)

Een ruim assortiment van verschillende huisgemaakte specialiteiten : taarten, gebak, maar ook kleine gebakjes petits-soirée, petits-fours,.... gepresenteerd in glaasjes, bordjes,...
-Verschillende soorten chocoladecreaties met Valrhona- en Callebautchocolade in wit, melk en fondant
-Verschillende soorten bavaroistaart, mousses, crèmes,....mooie en leuke smaakcombinaties volgens seizoen.
-Crème brulée, brownies, cakes, mini-boule de berlin,....
-Klassiekers zoals chocolademousse, parfait, panna cotta, hoorntjes, zwaantjes, soesjes,....
-Verse fruitsalade of fruitmand volgens seizoen
-Specialiteiten met noten, roombotertaarten
-Ijs en sorbet kan op aanvraag in verschillende taartvormen

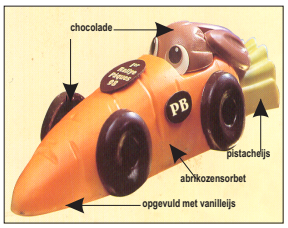
19. Ijsfiguren : vanaf 27,00 €/stuk - 5,50 €/persoon (10 personen)

IJskabouter, -lam met bloed, -beer, racewagen in ijs,....
Dit alles is samengesteld uit diverse smaken ijs en sorbet









20. Belegde broodjes : 2,30 €/stuk

Diverse broodjes zoals een zachte mini sandwich, kruiden Focaccia, Ciabatta, mini witte en bruine tafelpistolets, enz...Deze zijn belegd met o.a. rauwe ham, beenham, gerookte zalm, garnaal-, krab-, seizoensalade, kaas gerookte heilbot, pastrami, salami, paté, arista al forno, enz.... Alle broodjes zijn goed belegd en voorzien van een passende garnituur zoals salades, fruit, tomaat, ei, komkommer, groentescheuten,....

De broodjes worden geserveerd in een mand met gratis servietten.

21. Mini boterkoekjes : 0,95 €/stuk

Diverse huisgemaakte mini boterboekjes zoals suises,croissants, chocolade broodjes,.

23. Brunch : vanaf 40,95 €/persoon

Bestaat uit een onbijtbuffet, een gemengdbuffet deels koud en deels warm met aangepaste sausjes, groentjes, broodjes en als afsluiter een dessertbuffet

24. Elk ontbijt op zijn tijd:

Verschillende soorten ontbijtmanden te verkrijgen Basismand vanaf 56.00 €/ 2 personen. Kinderontbijten,...

De 14 meest voorkomende voedselallergieën

* Ei (A)
* Melk, inclusief lactose (B)
* Weekdieren (C)
* Glutenbevattende granen (D)
* Noten (E)
* Zwaveldioxide (F)
* Schaaldieren (G)
* Pinda's (H)
* Sesamzaad (I)
* Lupine (J)
* Vis (K)
* Soja (L)
* Selderij (M)
* Mosterd (N)