



TRAITEUR KURT

Tel : 052/31.22.71 - Fax : 052/30.15.34 - Gsm : 0477/85.41.74

E-mail : info@traiteurkurt.be - www.traiteurkurt.be

KOUDE BUFFETTEN : Traiteur Kurt Stelt voor :

Breugelbuffet :

- Assortiment van fijne vleeswaren – geparfumeerd slaatje
- Huisgemaakte balletjes met kriekjes/appelmoes
- Ardeens vleesbrood met kriekjes/appelmoes
- Pastei van het huis - uienconfituur
- Witte en zwarte pensen van het huis
- Krokant gebakken kippebilletjes – gemengde sla
- Varkens – rondsgebraad – exotisch fruit
- Droge worsten – Ardeense salami
- Chocomousse en rijstpudding
- Salad bar, sausjes en assortiment van fijne broodjes

Prijs : 24,00 € per persoon geleverd

Marktbuffet :

- Fijne zalmfilet op bedje van geparfumeerd slaatje
- Versierde tomaat met grijze garnaaltjes/roze garnalen (mengeling door dure prijs garnalen)
- Versierde ananas met gebakken gamba's
- Opgevulde perzik met huisgemaakte tonijn
- Jonge rauwe ham vergezeld van meloen
- Carpaccio van rund –notenolie- geparfumeerde sla - parmesanschilfers
- Fijne rosbeef met exotisch fruit
- Kippebilletjes met seizoensfruit
- Tomaat – mozzarella – basilicum
- Salad bar, sausjes, aardappelsla, deegwarensla en fijne broodjes

Prijs : 27,00 € per persoon geleverd

Vipbuffet :

- Marktbuffet aangevuld met :
- Waaier van gerookte vissoorten met garnituur
- Gandaham met meloenparels
- Beenham met wintergarnituren
- Waaier van gerookte eendeborst afgewerkt met olijfolie extra vierge en fijne pesto
- Gekruide kippefilet met reductie van tomaat en rode pesto
- Salad bar, sausjes, aardappelsla, deegwarensla, Spaanse rijstsla en fijne broodjes

Prijs : 37,00 € per persoon geleverd

Allerlei :

- Onze prijzen zijn btw (6 %) inbegrepen geleverd
- Voor meer informatie en andere prijzen steeds graag bereid
- Andere combinaties zijn mogelijk na telefonisch contact

Met culinaire groeten,
Kurt