



# TRAITEUR KURT

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

E-mail : [info@traiteurkurt.be](mailto:info@traiteurkurt.be) - [www.traiteurkurt.be](http://www.traiteurkurt.be)

## **KOUDE BUFFETTEN : Traiteur Kurt Stelt voor :**

### Breugelbuffet :

- Balletjes met kriekjes
- Huisgebakken vleesbrood met kriekjes
- Paté uit het kommetje
- Gerookte vleeswaren met fruit
- Witte en zwarte pensen van het huis
- Gekruide kippebilletjes met wintersla
- Vlaamse karbonaden met "leffe" (nog op te warmen)
- Chocomousse en rijstpudding
- Salad bar, sausjes en assortiment van fijne broodjes

### Marktbuffet :

- Fijne zalmfilet op bedje van geparfumeerd slaatje
- Versierde tomaat met grijze garnaaltjes
- Ananas met gamba's en dylle
- Perzik met tonijn
- Jonge Spaanse ham met meloenbolletjes
- Carpaccio van rund –notenolie- geparfumeerde sla - parmesanschilfers
- Wit en rood gebraad met klassieke garnituur
- Kippebilletjes met seizoensfruit
- Pastei van de chef – sinaasconfituur - nootjes
- Salad bar, sausjes, aardappelsla, deegwarensla en fijne broodjes

### Vipbuffet :

- Marktbuffet aangevuld met :
- Waaier van gerookte vissoorten met garnituur
- Gandaham met meloenparels
- Beenham met lentegarnituren
- 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 broodje

### Allerlei :

- Onze prijzen zijn btw (6 %) inbegrepen geleverd
- Voor meer informatie en prijzen steeds graag bereid

Met culinaire groeten,  
Kurt