

Traiteur - Bakkerij Bollen BV
Smisstraat 4, 3770 Riemst (Vlijtingen)
012 / 45 15 67
info@traiteurbakkerijbollen.be

Receptiehapjes 2025

Minimum afname van minstens 15 stuks per hapje

Wrap gevuld met rundscarpaccio en truffelmayonaise	€ 1.50
Wrap gevuld met gerookte zalm en dille dressing	€ 1.50
Truffel kroketje met een aioli topping (w)	€ 2.00
Mini kip spiesjes	€ 2.00
Gazpacho	€ 2.00
Huisgemaakte sushi assortiment (per stuk)	€ 2.00
Assortiment mini quiches	€ 2.00
Sticky scampi	€ 2.50
Mini huisbereide hamburger (w)	€ 2.50
Krokantje gevuld met een mousse van zalm, afgewerkt met seizoens garnituur	€ 3.00
Warme seizoens soep (w)	€ 3.00
Parmezaan cracker met gekruide kaas en hollandse garniaaltjes	€ 3.50
Klassieke handgesneden rundertartaar, afgewerkt met een crumble van zwarte look	€ 3.50
Bordje met vitello tonnato	€ 3.50
Kommetje gevuld met rundscarpaccio en truffelmayonaise	€ 3.50
Glaasje met een tomatensalsa en grijze garniaal	€ 3.50
Ceviche van gamba met munt en Italiaanse tomaat	€ 4.00
Cannelloni van ganda ham gevuld met king krab, afgewerkt met kaviaar	€ 4.00
Tataki van tonijn en wasabi	€ 4.00
Tortilla kip tikka	€ 4.50
Kort gegrilde zalm met asperges	€ 4.50
Hartige macaron met foie gras	€ 4.50
Ceviche van coquille met granaatappel en munt	€ 4.50
Gemarineerde coquille, granaatappel, dit afgewerkt met munt	€ 4.50
Glaasje gevuld met een cocktail met hand gepelde grijze garniaal	€ 5.00
Tartaar van zeebaars en radijs	€ 5.00
Bouche van gerookte zalm	€ 6.00

Opties:

Vanaf 25 personen

2 hapjes per persoon

€ 8.00/pp

Vanaf 40 personen

2 hapjes per persoon

€ 7.50/pp

3 hapjes per persoon

€ 9.75/pp

Vanaf 80 personen

2 hapjes per persoon

€ 7.00/pp

3 hapjes per persoon

€ 9.25/pp

Vanaf 120+ personen

3 hapjes per persoon

€ 8.75/pp

Voorwaarden en leveringen

- Bestellingen kunnen doorgegeven worden via mail naar info@traiteurbakkerijbollen.be
- Na goedkeuring van ons is de bestelling definitief.
- Correcte aantal moet minstens 1 week vooraf doorgegeven worden.
- Buffetten bestellen zijn pas mogelijk vanaf het aantal personen wat aangegeven staat.
- Onder 20 personen moet alles afgehaald worden, tenzij anders afgesproken is.
- Warm afhalen in bain marie is mogelijk vanaf 10 personen voor € 15.00 extra.
- Leveringen vanaf 15 personen is mogelijk binnen de 15km voor € 25.00 extra.
- Alles buiten de 15km komt er een verplaatsingskost van € 1.00/km.
- Uitzetten van de buffetten is in de levering inbegrepen.
- Buffetten onder de 25 personen zijn de branders voor bain maries niet bijgerekend.
- Geleverde materiaal van de buffetten dient voor het volgende weekend proper teruggebracht te worden. Bij niet proper terug leveren wordt een afwaskost van € 5.00/pp aangerekend.
- Kinderen tot 12 jaar rekenen wij de helft van de prijs aan.
- Feesten vanaf € 500.00 vragen wij een voorschot van 30%. Reservering is pas definitief bij betaling voorschot. Hier wordt u per mail op de hoogte gebracht.
- Borden, bestek, personeel en levering zijn niet in de prijs berekend, deze dienen extra bijgenomen te worden.
- Voor vegan, gluten of andere alternatieven buiten het buffet vragen wij een toeslag van 25% per persoon.
- De uurlonen van personeel worden berekend vanaf moment van vertrek tot terugkomst bij ons op de zaak.
- Prijzen zijn inclusief btw.
- Deze prijzen zijn geldig in 2025.

Huurkosten materiaal

Al het gehuurde materiaal mag vuil teruggebracht worden.

Branders bain maries	€ 3.00/st
Bord	€ 0.70/st
Mes	€ 0.70/st
Vork	€ 0.70/st
(Dessert) lepel	€ 0.70/st
Wijn glas	€ 0.70/st
Cava glas	€ 0.70/st
Water/fris glas	€ 0.70/st
Bier glas	€ 0.70/st
Koffietas met onderzet	€ 1.20/st
Buffettafel 1.80m	€ 10.00/st
Buffettafels met inkleding	€ 50.00/buffet

Personeel

Worden aangerekend vanaf vertrek tot terugkomst op de zaak.

Bediening	€ 29.00/uur
Garcon	€ 36.00/uur
Kok	€ 39.00/uur

