

Traiteur
Koen Van Der Poten & Co

MENU COMMUNIE & LENTEFEEST 2024



Bookmolenstraat 226, 9200 Baasrode
0485/30.82.59 - 0498/85.03.84
traiteurkoenvanderpoten@hotmail.com
www.koenvanderpoten.be

APEROHAPJES

Een keuze van 5 hapjes uit deze lijst (€ 2/stuk) voldoet ruimschoots voor een receptie van 1 uur.

KOUD

Meloenblokjes met Superanoham
Glaasje met garnaal, mango en vanillesausje
Soesje met mousse van huisgerookte forel en dille
Geitenkaasslaatje met appel en pijnboompitten

WARM (UIT DE OVEN)

Minicroque-monsieur met gerookte zalm en emmentaler
Spiesje van scampi met kerstomaat
Truffelaardappel met gebakken sint-jacobsvrucht

WARM (GEFRITUURD)

Garnaal- en kaaskroketjes
Gepanneerd olijfje
Loempia
Kippenvleugel

KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaat-garnaal met garnituur	€ 15
Garnaalcocktail met citrusfruit	€ 15
Huisgerookte zalm met asperges	€ 15
Noorse visschotel	€ 15
Lentesla met huisgerookte eend	€ 15
Meloen met Superanoham	€ 15

W A R M E V O O R G E R E C H T E N

Baasroodse asperges op Vlaamse wijze	€ 15
Garnaalkroketten	€ 15
Kaaskroketten	€ 12
Koninginnehapje	€ 15
Scampi in kreeftensaus	€ 15
Tarbot met julienegroenten	dagprijs
Kabeljauwhaasje op erwtencoulis met Superanosnippers	dagprijs

HOOFDGERECHTEN

Eendenborst met bigaradesaus (sinaasappel)	€ 22
Gentse waterzooi	€ 22
Kalfsgebraad met vleesjus en primeurgroenten	€ 22
Lamskroon met demi-glacesaus en primeurgroenten	€ 30
Melkvarken met madeirasaus met primeurgroenten	€ 22
Parelhoenfilet met portosaus en druifjes	€ 22
Varkenshaas met fondsaus en primeurgroenten	€ 22
Zeewolf gepocheerd met mousselinesaus	dagprijs
Aardappelbereiding naar keuze: puree kroket primeuraardappelen gratin	

KOUD BUFFET

€ 28 / persoon

VIS

Koud gerookte zalm
Warm gerookte zalm
Gepocheerde zalm
Gravlax (rauw gemarineerde zalm)
Tomaat-garnaal
Perzik met tonijn
Heilbot - forel – sprotjes ...
Gerookte paling

VLEES

Gerookte eendenborst en kippenfilet
Meloen met ham
Kippenbouten met fruit
Gehaktballen met krieken
Gekookte ham met asperges
Beenham in statief (vanaf 20 personen)

Brood – koude pasta – koude aardappelen – groenten - sauzen

OUTDOOR COOKING

Vanaf 25 personen, € 28 / persoon
Exclusief prijs personeel ter plaatse

BARBECUE

*Geheel naar uw eigen wens of 'snoepjesbarbecue'
(grote variëteit in aangepaste porties)*

VLEES

Huisbereide satés (kip gemarineerd, kip met rookkruiden, lam
gemarineerd, lamsgehakt)

Worstjes (3 soorten)

Eendenfilet gegrild

Eendenfilet gerookt

Melkvarken

Steak (bvb. dunne lende van Belgisch wit-blauw)

VIS

(volgens afspraak) + supplement

BIJGERECHTEN/GROENTEBUFFET

Gemengde sla

Poolse sla

Tomaten, kerstomaten, zongedroogde tomaten en op olie
gemarineerde tomaten

Boontjes in vinaigrette

Komkommer met walnoten

Geraspte wortelen met zestes sinaasappel

Koude aardappelsla

Deegwarensalade

Brood, warme krielaardappelen, warme en koude sauzen

OUTDOOR COOKING

Vanaf 25 personen, € 28 / persoon
Exclusief prijs personeel ter plaatse

PANGERECHTEN

Paella

(rijst, groenten, kip, chorizo, konijn, inktvis, scampi's, gamba's, ...)

Paella royal

(paella plus halve kreeft – dagprijs)

Wok

(variëteit van groenten met sojascheuten, pasta, kip en scampi's)

Vispannetje

Kikkerbiljetjes in looksaus

Mexicaanse kipschotel

Poolse stoofschotel

Couscous met limoenolie, paprika en zeevruchten

Varkenswangetjes in biersaus

Zomerhutsepot

Risotto

N A G E R E C H T E N

IJslam	€ 8
Taartbereiding	€ 10
Aardbeien met basilicum in basilicumsiroop	€ 10
Verse fruitsla met vanille-ijs	€ 10
Mokka-ijs met mascarponesaus	€ 10
Verrassingsbord	€ 15
Koffie	€ 2