

Geachte klant

Deze brochure biedt U een indruk van ons assortiment. Op deze wijze willen wij U helpen om tot een goede keuze uit ons aanbod van exclusieve catering te komen.

Onze catering is zeer uitgebreid, in het geval dat ons aanbod echter niet geheel aansluit bij Uw eigen wensen, neem dan gerust even contact op, want wij maken graag voor U een offerte op maat.

Natuurlijk verzorgen wij ook op de door u gekozen locatie de organisatie van uw evenement. Wij proberen zo veel mogelijk aan uw persoonlijke wensen tegemoet te komen, immers goede kwaliteit en persoonlijke service staan bij ons hoog in het vaandel.

*Met vriendelijke groet,
Win Fleischeur.*

traiteur  *fleischeur*
dat spant de kroon!

Inhoud

Borrelhapjes	3
Afhaalbuffetten	5
Soepen	5
Klassieke koude buffetten	6
Klassieke koude en warme buffetten	8
Mediterraanse Tapasbuffetten	9
Warme buffetten	12
Stamppotten buffetten	15
Warme Vleesspecialiteiten	16
Meergangenbuffetten	17
Dessertbuffetten	18
Koken op maat	19
Evenementen	21
Outdoorbuffetten	22
Algemene informatie	24
Bestelformulier	26

Borrelhapjes

Wij dragen middels heerlijke mondvermaakjes graag bij aan de culinaire invulling van uw receptie, borrel of andere festiviteit.

Borrelgarnituur 1: € 13,50 p.p.

*Minimaal 40 personen
2 koude en 2 warme hapjes p.p.*

Koud:

- Spiesje met gebakken scampi en gepofte paprika
- Spiesje met kaas en gemarineerde olijf
- Mini-broodje met zalm
- Mini-broodje met grillham

Warm:

- Mini-loempia's
- Bitterballen
- Gehaktballetjes en mini fricandellen

Sausjes:

- Mosterd
- Sweet chili
- Sauce tartare

Borrelgarnituur 2: € 16,- p.p.

*Minimaal 40 personen
2 koude en 3 warme hapjes*

Koud:

- Luxe toast belegd met o.a. zalm , paling, Hollandse garnalen
- Parmaham ingerold met ruccola en salade van aardappel
- Spiesje met pittig gekruid gehaktballetje en cherrytostomaatje

Warm:

- Quiche Loraines taartje
- Mini-worstenbroodjes
- Gebakken scampi met jasje van krokant gebakken aardappel en ravigotesaus

Tapas - Borrelgarnituur 3: € 16,- p.p.

*Minimaal 20 personen
5 hapjes p.p.*

- Parmaham ingerold met ruccola en salade van aardappel met bieslook
- Spiesje met gebakken scampi met gepofte paprika
- Spiesje met in olijfolie gebakken courgettes, paprika en feta
- Gebraden kalfsfricandeau met ruccola, tonijn en groentenratatouille
- Courgettesrolletjes ingerold met geitenkaas
- Gerookte zalm met sausje van fijne tuinkruiden, ruccola en artisjokhartje
- Tortillawrap met tonijnsalade, rode ui, kappertjes en groene kruiden
- Tortillawrap met ruccola, groene kool met yoghurt en gegrilde beenham



Speciaal voor U

Indien geleverd met onderstaande amuseglaasjes € 5,- extra p.p.

- Amuseglaasje gevuld met ruccola en mousse van rode biet
- Amuseglaasje gevuld met tonijn crème en kappertjes

Borrelhapjes, broodjes, sneetjes

- Luxe prikkers € 1,50
- Toastjes gevuld met diverse soorten salade € 2,-
- Luxe eenhapstoastjes belegd met exquise ingrediënte € 2,50
- Roggebrood ruim belegd met o.a. zult, rauwe boerenham, boerenpastei enz. € 3,-

- Luxe mini-broodjes belegd met gerookte zalm, gerookte paling, diverse soorten salades, franse kaas, gegrilde beenham enz. € 4,-
- Open belegde diverse soorten broodjes met luxe vleeswaren en franse kaas, gerookte zalm, gerookte paling, diverse soorten vissalades € 5,50

Amusehapjes voor u op maat gemaakt, kunnen in overleg samengesteld worden. Bediening is noodzakelijk voor deze hapjes. Hieronder enkele mogelijkheden.

Soepjes

- Bisque d'homard
- Creme van tomaat met basilicum
- Aspergescremesoepje met zalmreepje(seizoen)

Koud

- Tomaten en mozzarella met ruccola
- Mousse van rode biet met ruccola
- Creme van tonijn met kappertjes
- Hollandse garnaltjes met cocktailsaus

Warm

- Goulash van haas, hert en wildzwijn met gieseman wilder stoofpeertje
- Coquille op venkel met inktvissaus
- Gegrilde scampi met verse pesto
- Lamsfilet op een zelf van bataat met gepofte paprika



Afhaalbuffetten

Vermeer

- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Gebraden varkensfilet
- Rauwe ham met meloen
- Ham/asperges rolletjes
- Gebraden gehaktbrood
- Gebraden kipfilet
- Uitjes monegask
- Sauce tartare
- Rauwkost salade

€ 18,50 p.p.

Matisse

- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten met zalmzalade
- Gebraden fricandeau
- Rauwe ham met meloen
- Ham/asperges rolletjes
- Gebraden kipfilet
- Gerookte beekforel
- Noorse zalm
- Surimi krabsticks
- Noorse garnalen
- Uitjes monegask
- Sauce tartare
- Cocktail saus
- Rauwkost salade

€ 21,50 p.p.

PARTY-SCHALEN

afhaalbuffetten verpakt in luxe caterdozen
vanaf 2 personen tot max. 10 personen

Soepen

- Vanaf 10 personen
- Alle soepen worden geserveerd met stokbrood
- Prijzen per kop
- Heldere groentenconsommé € 5,50
- Tomatensoep € 5,50
- Goulashsoep € 5,50
- Erwtensoepp € 5,50
- Aspergesroomsoep € 5,50
- Champignonroomsoep € 5,50
- Krachtige wildbouillon € 7,-
- Courgettecrème met Hollandse garnaltjes € 7,-
- Kreeftensoep € 8,-



Klassieke koude buffetten

Piek

- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Ham/asperges rolletjes
- Gebraden gehaktbrood
- Gebakken varkensfilet
- Sauce tartare
- Exotische vruchtensalade

€ 16,- p.p.

Picasso

- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Ardenner ham met meloen
- Gebraden drumsticks
- Gebraden gehaktbrood
- Ham/asperges rolletjes
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Uitjes monegask
- Sauce tartare
- Exotische vruchtensalade

€ 18,50 p.p.

Appel

- Ouderwetse koude schotel
- Kipsalade
- Eiersalade
- Diverse soorten franse kaas
- Hoofdkaas
- Diverse soorten gebakken pastei
- Ouderwetse droogworst
- Pikant gekruide gehaktballetjes
- Gebraden gehaktbroden
- Hamreepjes
- Diverse soorten paté
- Gebraden drumsticks
- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Limburgse mosterd
- Appelstroop
- Roomboter/kruidenboter

€ 25,50 p.p.



*alle koude buffetten vanaf 10 personen
inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.*

Mondriaan

- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Ham/asperges rolletjes
- Rauwe ham met meloen
- Gebraden kipfilet
- Gerookte beekforel
- Noorse zalm
- Noorse garnalen
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Cocktailsaus
- Sauce tartare
- Uitjes monegask
- Exotische vruchtensalade

€ 20,50 p.p.

Koude bijgerechten:

- Gebraden kipfilet met remoulade saus € 3,50
- Gebraden drumsticks € 2,50
- Gerookte beekforel met mierikswortelroomsaus € 5,-
- Maatjes haring met uitjes € 5,-
- Gerookte paling € 7,50
- Noorse garnalen met cocktailsaus € 6,-
- Hollandse garnalen met cocktailsaus € 8,-
- Gerookte zalm met cocktailsaus € 7,50
- Verse zalm met cocktailsaus € 7,50

Warme bijgerechten:

- Warm geserveerde kip à la stroganoff € 7,-
- Gebraden varkenshaas in saus naar keuze € 7,50
- Gebraden varkensfilet in saus naar keuze € 7,-
- Gebraden beenham in saus naar keuze € 7,-
- Gehaktballetjes in pikante saus € 7,-
- Hongaarse goulash € 7,-
- Limburgs zuurvlees € 7,-
- Ragout van maiskip € 7,-



Klassieke koud-warme buffetten

alle koud - warme buffetten vanaf 20 personen
inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

Monet

- Warm gebraden beenham
- Champignonroomsaus
- Provençaalse saus
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Ham/asperges rolletjes
- Rauwe ham met meloen
- Gebraden gehaktbrood
- Gebraden fricandeau
- Sauce tartare
- Uitjes monegask
- Exotische vruchtensalade

€ 20,50 p.p.

Rubens

- Warm gebraden filet in champignonroomsaus
- Warm geserveerde kip à la stroganoff
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Gebraden kippeham
- Ham/asperges rolletjes
- Rauwe ham met meloen
- Gerookte beekforel
- Gerookte makreel met kruiden of pepermelange
- Cocktailsaus
- Remouladesaus
- Uitjes monegask
- Exotische vruchtensalade

€ 23,50 p.p.

Rembrandt

- Warm gebraden beenham met champignonroomsaus en provençaalse saus
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Ouderwetse koude schotel
- Gevulde eieren
- Gevulde tomaten
- Ham/asperges rolletjes
- Gebraden kipfilet
- Rauwe ham met meloen
- Noorse zalm
- Gerookte beekforel
- Noorse garnalen
- Surimi krabsticks
- Sauce tartare
- Cocktailsaus
- Uitjes monegask
- Exotische vruchtensalade

€ 26,- p.p.



Mediterraanse Tapasbuffetten

vanaf 10 personen
inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

Miró

- Parmaham ingerold met rucola, salade van aardappel en bieslookcrème
- Spiesje van gebakken scampi en gepofte paprika
- Gebraden fricandeau ingerold met rucola, tonijn en kappertjes
- Courgettesrolletjes met rucola, grilham en bieslook
- Gerookte zalm ingerold met rucola, artisjokhartjes en dyllecreme
- Spiesje van pittig gehaktballetje met cherrytostomaatje
- Salami ingerold met peulvruchtjes
- Tortillawrap met rucola, groene kool en beenham
- Tortillawrap met rucola, tonijnsalade en rode ui

- Gemarineerde olijven
- Diverse soorten oude kaas gebrokkeld
- Cherrytostomaatje
- Pittige gehaktballetjes met balsamico uitjes

- Pastasalade
- Salade van lollo rosso, rucola en lollo vertes met olijfjes, bosuitjes en mozzarella
- Diverse rauwkostsalades

€ 25,- p.p.

Warme bijlage bij Tapas

- Spiesje van gebakken scampi
- Spiesje van mediterrane kipfilet

€ 8,- p.p.



Mediterraanse Tapasbuffetten

Goya

- Lolly van truffelsalami met olive di nero
- Parma ham met ruccola en salade van rosevalaardappel met rundvlees
- Vitello Tonnato (kalfsfricandeau met tonijnsaus) geserveerd in amuseglas
- Spiesje van gebakken scampi met gepofte paprika
- Mousse van kalfspaté met confijt van rode ui en gerookte eendenborstfilet in amuseglas
- Shooter van tomaat/pompoencremesoep in espressokopje geserveerd
- Goulash van haas, hert en wildzijn met gieseman wilder stoofpeertje geserveerd in cocktailglas

€ 28,50 p.p.



Velázquez

Vlees en salades:

- Warm geserveerde Paëlla met kip en gebraden drumsticks
- Gesneden plakjes Chorizo
- Olive all Ascolana (gemarineerde olijven)
- Zongedroogde tomaten in olijfolie gemarineerd met kruiden
- Courgettes en aubergines gemarineerd
- Champignons gevuld met kruidenkaas
- Buffelmozzarella met Romano tomaten en Aceto Balsamico
- Lomo(gedroogde Spaanse varkensfilet flinterdun gesneden)
- Seranoham
- Italiaanse salami
- Diverse soorten meloen
- Frisse pastasalade en rijstsalade
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Koud geserveerde quiche met tomaat en mozzarella

Vis:

- Warm geserveerde Paëlla met diverse soorten vis en schaaldieren
- Maatjesharing gemarineerd in olijfolie met appel en bleekselderij
- Gemarineerde scampi's
- Garnalen in dylledressing

Het gehele buffet wordt voorzien van vers gebakken Italiaans en Spaans broodbuffet, o.a. broodjes met stukjes olijf, kaasstokbroodjes, uienbrood, pizzabroodjes enz.

- Carpaccio di Valmone (dunne plakjes gemarineerde zalm)
- Gravad Zalm
- Ansjovisfilets, gerookte beekforel, krab/scampi-salade
- Balletjes van braadharing
- Zalmsalade
- Tonijnsalade
- Verse bladsalade met stukjes tonijn, olijf, bosuitjes en uienringen

Kaasbuffet:

- Parmezaanse kaas met acazia honing
- Italiaanse pecorino kaas
- Old Amsterdam
- Oude Reypenaar

*Het kaas buffet bestaat uit oude kazen
deze worden gebrokkeld geserveerd.*

€ 39,50 p.p.



Warme buffetten

vanaf 20 personen tenzij anders vermeld
inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

Dali

- Warm gebraden beenham in rode wijnsaus met spekjes en uitjes
- Pommes gratin
- Warm geserveerde fusilli
- Warm geserveerde witlof in kaassaus
- Haricots verts met gerookt ontbijtspek
- Diverse soorten rauwkostsalade

€ 19,50 p.p.

Corneille

- (vanaf 30 personen)
- Gebraden kipfilet in oosterse kerrysaus
 - Malse saté van varkensfilet met geroosterde uitjes
 - Gebraden varkenshaas in stroganoffsaus
 - Pommes gratin
 - Warm geserveerde rijst met groenten
 - Diverse soorten rauwkostsalade
 - Exotische vruchtensalade

€ 19,50 p.p.

Cézanne

- Warm geserveerde zalm met fines herbes saus
- Gebraden varkenshaas in rode wijnsaus met spekjes en uitjes
- Pommes gratin
- Warm geserveerde wilde en witte rijst
- Salade van Ruccola met olijfjes, rode uienringen en bosuitjes
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Exotische vruchtensalade

€ 25,50 p.p.



vanaf 20 personen tenzij anders vermeld
inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

Da Vinci

- Tagliatelli met zalm en scampi's in kreeftensaus
- Cassarecce pasta in carbonarasaus
- Salade met stukjes tonijn, olijfjes en feta
- Salade van Ruccola met olijfjes, rode uienringen en bosuitjes
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Exotische vruchtensalade
- Chiabattabrood

€ 20,50 p.p.

Verdi

- Beenham in zachte tomaatbasilicumsaus
- Warm geserveerde lasagna met gehakt, tomaten en room
- Warm geserveerde cassarecce pasta met carbonarasaus
- Salade met stukjes tonijn, olijfjes en mozzarella
- Pastasalade met olijfjes en tomaten
- Diverse rauwkostsalades
- Gemarineerde olijven
- Panini Paulo(brood met paprika en uitjes)

€ 22,- p.p.

Bernini

- Warm beenham met rode wijnsaus
- Gebraden kipfilet in stroganoffsaus
- Gebraden pangasiusfilet met courgette, ui en gepofte paprika
- Pommes gratin of gebakken krieltjes
- Pennes in saus van pommodoritomaat met kaas gegratineerd
- Warm geserveerde rijst
- Salade van Ruccola met olijfjes, rode uienringen en bosuitjes
- Diverse rauwkostsalades
- Exotische vruchtensalade

€ 24,50 p.p.



vervolg Warme buffetten

vanaf 20 personen tenzij anders vermeld
inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

Renoir

(vanaf 30 personen)

- Gebraden Varkenshaas met shi-takes en oesterzwammen
- Coc au Vin (kipfilet in rodewijnsaus)
- Gebakken zalm op verse bladspinazie met romig geklopte hollandaise saus
- Gebakken pangasiusfilet op een bedje van gebakken courgettes, ui en gepofte paprika
- Pommes gratin of gebakken krieltjes
- Pennes in saus van pommodoritomaat met kaas gegratineerd
- Warm geserveerde rijst
- Ratatouille van warme groenten
- Diverse rauwkostsalades
- Exotische vruchtensalade

€ 29,50 p.p.

Mexicaans buffet

- Tortilla's gevuld met pittig gekruid rundvlees
- Gegrilde pikant gekruide drumsticks
- Bruine bonen met gebakken spekjes en gekruid gehakt
- Warm geserveerde rijst
- Mexicaans salade met paprika, bleekselderij, kidneybonen, mais en uienringen
- Diverse rauwkostsalades
- Tortillachips
- Vruchtensalade

€ 23,50 p.p.



Stamppotten buffetten

Variatie 1

- Boerenkoolstampot
- Wortelstampot
- Zuurkoolstampot
- Kleine haxe (gemarineerd hammetje in eigen braadjus)
- Ambachtelijke slagersrookworst
- Krokant gebakken speklappen
- Limburgse mosterd
- Appelcompote

€ 17,50 p.p.

Variatie 2

- Zuurkoolstampot
- Savoyekoolstampot
- Kleine haxe(gemarineerd hammetje in eigen braadjus)
- Limburgse stoofvlees op grootmoederswijze
- Boules de Liège(Luikse gehaktballen) met lapinsaus
- Warm geserveerde rode kool
- Warm geserveerd witlof
- Pommes gratin
- Aardappelpuree
- Ouderwetse kropsla met eitje en tomaat
- Limburgse Mosterd
- Appelcompote
- Rode bieten

€ 22,50 p.p.

Voor een meerprijs van € 6,50 p.p. kan een vleesgerecht vervangen worden voor konijnenbouten op grootmoederswijze.



Warme Vleesspecialiteiten

vanaf 10 personen

Al deze gerechten worden vergezeld van
drie rauwkostsalades, exotische vruchtensalade
en vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

- Gebraden beenham met saus naar keuze € 15,-
- Jambon d'herbes in provençaalse saus € 15,-
- Gebraden varkensfilet in champignonroomsaus € 15,-
- Gebraden varkenshaas in champignon-roomsaus/stroganoffsaus € 16,50
- Gebraden varkenshaas in rode wijnsaus € 18,-
- Kip à la stroganof € 15,-
- Hongaarse goulash € 15,-
- Saté van varkensfilet € 15,-
- Saté van kipfilet € 15,-
- Boeuff à la maison € 19,50
- Ragout van kalfsvlees € 17,50

Bij de warme vleesspecialiteiten kunt u tegen onderstaande meerprijzen de volgende gerechten bestellen.

- Pommes gratin € 4,-
- Gekruide rijst met groenten € 4,-
- Cassarecepasta met tomaatsaus € 4,-
- Warme groenten (keuze in overleg) € 5,-



Meergangenbuffetten

Van Gogh

2-gangen buffet

Voorgerecht:

- Cocktail van noorse zalm met sauce tartare
- Cocktail met salade van krab en scampi's
- Cocktail van kip met stukjes fruit

Hoofdgerecht:

- Gebraden kipfilet in oosterse kerriesaus
- Malse saté van varkensfilet met geroosterde uitjes
- Boeuff à la maison
- Pommes gratin
- Fusilli
- Wilde en witte rijst
- Diverse soorten rauwkostsalade
- Exotische vruchtensalade

€ 28,50 p.p.

Gauguin

2-gangen buffet

Hoofdgerecht:

- Gestoofde runderribeye
- Gebraden varkenshaas met shi-takes en oesterzwammen
- Gebakken zalm op een bedje van verse bladspinazie met romige hollandaise saus
- Haricots vertes met ontbijtspekrolletje
- Warm geserveerde witlof met sauce du beurre
- Gratin Dauphinoise
- Warm geserveerde gekruide rijst
- Salade van romanotomaten met mais, lente-uitjes, uienringen en olijfoliedressing
- Witte koolsalade met prei, bosuitjes en rozijnen
- Salade van bleek- en knolselderij met ananas, appel en lente-uitjes

Vanaf 20 personen
Inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.

- Gemengde salade van kool, wortel, rode uien, paprika, bleekselderij en komkommer
- Exotische vruchtensalade
- Vers gebakken stokbrood

Grand Dessertbuffet:

- Walnootparfait
- Choco-cocosbavaroise
- Frambozenbavaroise
- Tiramisu
- Aardbeitaartje
- Mousse van perzik met een vleugje passievrucht
- Sinasbavarois
- Taartje van kersenbavaroise
- Alles wordt afgearmeerd met verse meloen, vijgen, aardbeien en slagroom

€ 34,50 p.p.



Dessertbuffetten

Vanaf 20 personen

Kaasbuffet als dessert

- Vruchtenbavarois bavarois met slagroom € 6,50
- Mousse van belgische chocolade met slagroom € 7,-
- Vanille ijs met warme chocoladesaus € 7,50
- Omelette Siberiëne met warme kersen € 10,-
- Grand dessertbuffet op spiegel gepresenteerd met verschillende soorten desserttaartjes zoals tirami su, rode bessen bavaroise, calvadostaartje, grenache, vruchtentaartjes, vanille roomijs met warme kersen enz. € 16,50

- Echte parmezaanse kaas met acazia honing
- Noten rambol
- Diverse soorten roombrie
- Geitenkaas
- Camembert
- Saint albray
- Pont l'évêque
- Schimmelkaas
- Verschillende soorten noten, druiven en rozijnen
- Stokbrood, roggebrood en notenbrood

als dessert € 13,50

als buffet € 26,50



Koken op maat

*Een goed gevoel creëren dat ongrijpbaar is met woorden.
Passie, beleving, liefde voor het vak dat catering heet.
Culinaire hoogstandjes, sfeer creëren, organiseren
op elke gewenste locatie voor al uw festiviteiten.
Een smaakvol samenspel van beleving en bevlogenheid.*

Welkom bij traiteur Fleischeuer 'koken op maat'.



Menu voorbeelden

Drie gangen

Terrine van gekonfijte konijnebout met dragon op zachte
zuurkoolsalade met Limburgse mosterd crème

□

Medaillon van Argentijnse ossenhaas omwikkeld met Livarspek op
herfstgarnituur van bospaddstoelen en selderij met aardappelgratin

□

Mousse van hangop met vijgencompote

Vier gangen

Pastrami van wildzwijn met selderijsalade en hazelnootkletskep

□

Zacht gegaarde tongfilet linguini in zwarte inktvissaus

□

Tournedos van hert met garnituur van rode biet,
crosne aardappeltjes en
licht gezoute avignonesesaus

□

Tart tartin van ananas met Breseliene Magnum



Evenementen

Culinaire hoogstandjes, sfeer creëren en organiseren op elke locatie, voor alle gelegenheden.

Babyborrels, personeelsfeesten, openingen, open dagen, communiefeesten, huwelijksfeesten, jubilea, verjaardagen, bedrijfspresentaties of iets anders, wij zorgen ervoor dat het optimaal slaagt, tot in het kleinste detail.

De verzorging van drank hoort ook bij de catering op locatie of bij u thuis.

Wij verzorgen voor u de tapinstallatie, glaswerk, koelingen enz.

Graag maken wij met u een afspraak om op deze manier een invulling te geven aan het drankenassortiment.

Passie, beleving en maatwerk gekoppeld aan professionaliteit, dat is wat de bevoegen medewerkers van Traiteur Fleischeur u kunnen bieden.



Outdoorbuffetten

Vanaf 10 personen

Variatie 1

- Hamburger van rundvlees
- Gemarineerde halskarbonade | filetlapje
- Barbecueworst
- Kipsaté of vleessaté
- Ouderwetse koude schotel
- Pastasalade
- 3 soorten rauwkostsalade
- 3 soorten sauzen
- Exotische vruchtensalade

€ 19,50 p.p.

Variatie 2

Assortiment van:

- Gemarineerde speklap
- Kipsaté of vleessaté
- Gemarineerd filetlapje
- Spies met biefstuk en varkensfilet
- Hamburger
- Ouderwetse koude schotel
- Pastasalade
- 3 soorten rauwkostsalade
- 3 sauzen
- Exotische vruchtensalade

€ 22,50 p.p.

Barbecue, gas en reinigingskosten zijn gratis vanaf 25 personen, bij kleiner aantal wordt € 35,- in rekening gebracht. Alle barbecue's worden geleverd inclusief vers gebakken stokbrood Mini-broodjes € 1,- p.p.



*Barbecue, gas en reinigingskosten zijn gratis vanaf 25 personen,
bij kleiner aantal wordt € 35,- in rekening gebracht.
Alle barbecue's worden geleverd inclusief vers gebakken stokbrood
Mini-broodjes € 1,- p.p.*

Variatie 3

Assortiment van:

- Gemarineerde kipfilet
- Entrecôte
- Verse hollandse lamscotelet
- Souflaki spies
- Gemarineerd filetlapje
- Visspies
- Ouderwetse koude schotel
- Pastasalade
- 3 soorten rauwkostsalade
- 3 sauzen
- Exotische vruchtensalade

€ 25,- p.p.

Variatie 4

Assortiment van:

- Verse zalmoot met kruidenboter
- Scampispies
- Kipsaté/vleessaté
- Gemarineerde speklap
- Schaslick (spies met biefstuk en varkensfilet)
- Gemarineerde rib eye steak
- Ouderwetse koude schotel
- Pastasalade
- 3 soorten rauwkostsalade
- 3 sauzen
- Exotische vruchtensalade

€ 28,50 p.p.

Variatie 5

Assortiment van:

- Scholfilet met tuinkruiden
- Verse zalmoot met kruidenboter
- Spies met gamba's en limoen
- Brochette van kalfsbiefstuk met bosuitje, trostomaatje en verse thijm-takjes
- Gemarineerde rib eye steak
- Brochette met biefstuk en varkenshaas
- Gemarineerde kipfilet of filetlapje
- Ouderwetse koude schotel
- Pastasalade
- 3 soorten rauwkostsalade
- 3 sauzen
- Exotische vruchtensalade

€ 33,50 p.p.



Algemene informatie:

Besteltermijn

Bestellingen dienen uiterlijk 7 dagen voor de leverdatum te worden doorgegeven. Bestel echter tijdig want vol is vol.

Bezorgtijden

Maandag tot en met zaterdag van 11.00 tot 22.30 uur.
Zon- en feestdagen in overleg.

Retournering

Uitgeleend materiaal dient binnen vier dagen na de leverdatum terug bezorgd te worden.

Bezorg- en ophaalkosten

Bij bestellingen beneden € 350,- berekenen wij € 35,- bezorgkosten in regio Sittard-Geleen.
Alle overige bestellingen worden gratis aan huis bezorgd.
Bezorgkosten buiten de regio Sittard worden in overleg bepaald.

Prijzen

De prijzen bij de buffetten zijn steeds in Euro per persoon.
Alle prijzen zijn inclusief B.T.W.,
prijswijzigingen voorbehouden.

Servies en bestek:

Borden, bestek en servetten € 1,50 p.p.
Borden, bestek en servetten inclusief reiniging
van alle materialen € 4,- p.p.

**Schade, verlies of diefstal van goederen dient meteen
aan Traiteur Fleischeur gemeld te worden.**

**De vervangingswaarde van het betreffende goed wordt
in rekening gebracht.**



Party-service

Indien u gebruik maakt van party-service bieden wij u het volgende aan:

- bediening om het buffet uit te serveren
- levering servies en serveerbestedek
- aankleding buffettafel met damastpapier en naparones
- reiniging van alle gebruikte materialen

De gerechten die overblijven worden mee retour genomen, in bakjes gedaan of op schalen opgemaakt en in de koeling geplaatst, zodat u zich tijdens het feest nergens meer om hoeft te bekommeren.

Prijzen:

Vanaf 30 personen
Vanaf 40 personen
Vanaf 50 personen

Buffet

€ 8,- p.p.
€ 7,- p.p.
€ 6,- p.p.

BBQ

€ 9,- p.p.
€ 8,- p.p.
€ 7,- p.p.



Bestelformulier

Traiteur Fleischeuer
Leeuwerik 3
6133 BT Sittard
046.4513187
Win@Fleischeuer.com
Fleischeuer.com

Naam:

Adres:

Postcode/woonplaats:

Telefoon:

E-mail:

Afleveradres:

Afleverdatum:

Aflevertijdstip:

Aantal gasten:

Bestelling:



Of kijk op onze vernieuwde website en stuur ons uw bestelling via mail!

fleischeuer.com

Bestelling:



