

Geert En Team

Catering Witdouck bvba

Gullegemsestraat 32
8880 Sint-Eloois-Winkel

Telefoon: 051 30 26 61

Fax: 051 30 38 49

GSM Geert: 0475 321 191

BE 0414 206 727

info@vleeshuis.Be
info@traiteurwitdouck.be
www.traiteurwitdouck.be

***Voor navraag van prijzen en opmaken van een offerte kan u
altijd contact met ons opnemen!***

INHOUD

1. Aperitiefhapjes & dranken

- Receptie
- Dranken
- Koude aperitiefhapjes
- Warme aperitiefhapjes
- Blijvers

2. Soepen

3. Voorgerechten

- Koude voorgerechten
- Warme voorgerechten

4. Traiteurdienst in aanschuifformule

- Barbecue
- Kip aan het spit

5. Vlaamse Keuken

6. Diversen

- Koude gerechten
- Warme gerechten

7. Eenpansgerechten

8. Fondue / gourmet

9. Walking dinner

10. Warm buffet

11. Frietkotmysterie

12. Broodjes

13. Nagerechten

1. APERITIEFHAPJES & DRANKEN

RECEPTIE ALL-IN

6 hapjes naar keuze

Halve fles witte wijn of cava per persoon

Anderhalf uur

KOUDE APERITIEFHAPJES

- Bavarois van gerookte heilbot met komkommergelei en zalm
- Blokje feta-kaas met zongedroogd tomaatje
- Broodsneetjes met rillette
- Crème brûlée met parmezaanse kaas en chorizo
- Foie gras met uienconfituur
- Gerookte heilbot met krabmousse
- Gerookte paling met meloengelei
- Gerookte zalm met sausje van mierikswortel en dille
- Kaasbrochetje met olijfjes
- Kerstomaatje met grijze garnaltjes
- Kwarteleitje met gandaham
- Meesterlycke ham met kruidenphiladelphia
- Meestersham met grissini
- Meloenballetje met gerookte ham
- Minicocktail van grijze garnalen
- Mousse van edelham met druif
- Paté met uienconfit op gegrild krentenbroodje
- Praline van eendelever met speculoos en mangochutney
- Roosje van ham met Philadelphia en pesto
- Scampi met mangochutney en curryappel
- Scampi met these saus
- Sneetje chorizo met een olijfje
- Spies van rauwkost
- Spiesje van zuiderse groenten
- Tapasbordje (5 € pp)
- Tartaar van zalm met luchtige bloemkoolmousse
- Toast met gerookte zalm
- Tomaat mozzarella met pestodressing
- Witloofbootje met krabsla
- Zalmmousse met mierikswortel
- Wrap van kalkoenham met tomatpartjes
- Grijze garnaltjes met pesto en mousse van bloemkool

Oesterschaal (15 stuks)

WARME APERTIEFHAPJES

- Mini barbecue worst (curry, merguez of chipolata)
- Mini quiche
- Mini garnaalkroket
- Mini kaaskroket
- Mini croque-monsieur
- Mini croque-monsieur (zalm, gerookte ham of escargot)
- Mini worstebroodje
- Mini pizza
- Mini loempia
- Mini videetje met garnaal
- Mini videetje met ham en kaas
- Mini visje met zalmbrokjes en nantua
- Bitterballen (2 per persoon)
- Inktvisringen met tartaar
- Scampi met dipsaus
- Kippenboutje met dipsaus
- Zakouski met garnaal/kaas
- Scampi met preischeuten en tomatencoulis
- Bladerdeeghapje met zalm of bolognaise
- Gebakken stokbrood met mozzarella en zongedroogd tomaatje
- Warme oesters
- Quiche met spek, prei en kaas
- Stukje beenham op toast met mosterd
- Samosa kip
- Toast garnalen
- Oriëntaalse snack (vis met curryhapje)

“BLIJVERS” per persoon

Portie kaas (40 g)

Portie salami (40 g)

Rauwkost met dipsaus (cocktail, tartaar, mayonaise)

bloemkool, worteltjes, komkommer, kerstomaatjes, radijsjes

Tapa's (per soort per persoon - ruime porties)

ansjovis, gandaham, olijven, zongedroogde tomaten, gevulde ui, geitekaas, artisjok, chorizo

DRANK

Schuimwijn

Witte wijn

Rode wijn

Bordeaux Saint-Emilion

2. SOEPEN

Tomatenroomsoep
Champignonroomsoep
Kippenroomsoep
Preisoep
Aspergeroomsoep
Groentesoep
Kreeftensoep

3. VOORGERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN per portie

Krokant slaatje van grijze garnalen,
Slaatje meloen en portvinaigrette
Noors visschoteltje
Gerookte hesp met meloen
Gerookte zalm met toast
Foie gras met uienconfituur
Tartaar van rauwe en gerookte zalm met Sint-Jacobsvrucht

WARME VOORGERECHTEN..... per portie

Garnaalkroketjes met garnituur (2 stuks)
Kaaskroketten met garnituur (2 stuks)
Quiche van gerookte vis
Tomaat mozzarella
Visbrochette
Gebakken scampi met fijne tuinkruiden (5 stuks)

Forfait voor drank tijdens maaltijd (opgediend)
Prijs voor drank (niet opgediend)
(ook wijnen)

p.p.
volgens verbruik

4. TRAITEURDIENST IN AANSCHUIFFORMULE

Deze gerechten kunnen uitgebreid worden met aperitiefhapjes, al dan niet op de barbecue.

Er moet een buffettafel voorzien worden van 8 meter.

Het feestterrein (zaal of tent) moet zich op een redelijke afstand en redelijk hoogteverschil van de vrachtwagen bevinden om bijkomende kosten te vermijden..

Aantallen moeten 5 dagen vooraf doorgegeven worden, kostenloos aanpassen kan tot twee dagen voordien, het opgegeven aantal wordt altijd aangerekend tenzij er meer aanwezig zijn.

Men kan naar believen aanschuiven tot men genoeg gegeten heeft.

BARBECUE per persoon (vanaf 50 p)

Alle gerechten worden vergezeld van een buffet, bestaande uit:

6 groenten ----- sla / geraspte worteltjes / selder / tomaat / augurkjes / zilveruitjes

5 sausjes----- mayonaise / tartaar / cocktail / ketchup / groentendressing

1 bijgerecht ----- keuze uit: frieten / kroketten / brood / koude of gepofte aardappelen

De gerechten kunnen naar keuze uitgebreid worden (€ 1,00 per persoon):

Warme sauzen ----- keuze uit: Provençale / Bearnaise / choron / mosterd / champignon

Warme groenten ----- 3 warme soorten ipv 6 koude soorten

1/ Gegrilde ham met warme saus

Keuze uit béarnaise, provençale, champignon, peper, choron,...

2/ Gebakken varkenshammetje

3/ Gegrilde rib

4/ Classico

worst / brochette / kotelet

5/) BARBECUE GOURMAND

Vlees keuze uit: barbecueworst, witte pens, kippenboutje, hamburger, Otegems spek, brochette, ribbetjes.

Groenten keuze uit: salade, tomaat, komkommer, bloemkool, groene boontjes, geraspte wortelen, geraspte selder, rode bietjes, maïs mix, ...

6) BARBECUE SPECIAAL

Vlees keuze uit: barbecueworst, witte pens, Gevogelte brochette, ribbetjes, rundsbrochette, merguez

Groenten keuze uit: salade, tomaat, komkommer, bloemkool, groene boontjes, geraspte wortelen, geraspte selder, rode bietjes, maïs mix, ...

7/ Gastronoom (à volonté gedurende 3 u)

*4 apertiefhapjes (chipolata/merguèze,kippevleugel/wite pens)
Uitgebreid groentenbuffet met slaatjes en sausjes, koud en warm
Bbq in twee gangen : worst, brochet, rib of kipfilet/ daarna cote à l'os en lamskroon
tussengerecht (Bourgognegrانيتé en dessert (warme appeltaart met ijs en slagroom)*

8/ Belgico (à volonté)

biefstuk friet met een warme saus naar keuze

9/ Côte à l'os (à volonté)

vergezeld van aperitiefhapjes

10/ Verwenbarbecue

*een tiental mini barbecuehapjes (oa. fantasiebrochetjes en kleine visgerechtjes)
luxueus groentenbuffet met frietjes, pasta of barbecue aardappelen
duurtijd minimum 3 uur zodat iedereen de kans krijgt alles te proeven
ideaal in walking dinner formule met kleine bordjes*

1/ Poseidon classico

visbrochette in papillot / stukje zalm / pikante scampi

12/ Atlantis Gastronoom

*zalm / lotte / kabeljauw / visbrochette in papillot / pikante scampi / sint-jacobsvrucht
3 vishapjes (keuze uit: garnaalkroket / calamares / scampi fritti / loempia / visburgertje)
aangepaste dipsausjes en 5 extra buffetsalades*

13/ Kinderbarbecue

2 stuks te kiezen in kinderportie analoog met de hoofdkeuze van de volwassenen

KIP AAN HET SPIT.....per persoon (vanaf 50p)

Alle gerechten (behalve de romantische kip) worden vergezeld van een buffet, bestaande uit:

4 groenten ----- sla / geraspte worteltjes / selder / tomaat

2 sausjes----- mayonaise / ketchup

1 bijgerecht ----- keuze uit: frieten / kroketten / brood / koude aardappelen

1/ Halve kip

2/ Romantische kip

extra pikante kip met pikant sausje, ovenvers ciabatta

3/ Kinderkip

kippenbil of éénvierde kip

4/ Kippenbil (à volonté)

5/ Vol-au-vent

steeds gepresenteerd in een vidée5. De Vlaamse keuken

5/ Vlaamse keuken.....per persoon (vanaf 50p)

Onze streekgebonden gerechten worden bereid volgens grootmoeders recepten, en worden à volonté geserveerd, tot ieders buikje rond is. Er kan steeds de keuze gemaakt worden tussen frietjes of puree behalve voor hutsepot. Ook kinderporties zijn mogelijk aan een lager tarief.

1/ Hutsepot

- * met worst en kotelet
- * met worst, kotelet en rib
- * met varkensschenkel
- * Kinderportie met 1 worst

2/ Witloofrolletjes met ham en kaassaus

3/ Gehaktballen in tomatensaus

4/ Vogelnestjes in tomatensaus

5/ Mosselen

*geserveerd met frietjes, mayonaise en een lekkere mosselsaus.
prijs is afhankelijk van marktprijs en dus louter indicatief*

6/ Vlaams stoofpotje

runds- en varkensstoverij, geserveerd met salade

7/ Varkensgyros

lekker gekruide gyros, geserveerd met salade

8/ Kippengyros

lekker gekruide gyros, geserveerd met salade

9/ Pita

geserveerd met ijsbergsla

10/ Rundstong in Madeira

11/ Gentse waterzooi

12/ Ardeens of duivelsgebraad

geserveerd met warme groentjes en jagerssaus, met puree of gratin dauphinois

13/ Gebakken rosbief

heerlijk rosé gebakken rosbief met kroketjes en 3 warme groenten

14/ Parelhoen in notenkorst met warmoes, spinzaie, shi-takes en skin wedges

6. DIVERSEN

KOUDE SCHOTELSper persoon (vanaf 50p)

Koude schotels worden altijd op een bord per persoon gelegd, met frietjes in een bakje of puntzak en vijf koude sausjes.

1/ Koude vleesschotel

tomaat met krabsla / 7 soorten bereide vleeswaren / groenten

2/ Koude vleesschotel met tomaat garnaal

3/ Gemengde koude vlees- en visschotel

tomaat garnaal / gerookte zalm / heilbot

kippewit of salami / gekookte en gerookte ham / rosbief

4/ Koude visschotel

tomaat garnaal / scampi of tongrolletje / langoustines

gekookte en gerookte zalm / heilbot / forel

5/ Américain préparé

zuivere rundspréparé (300g) / sla / tomaat / wortels / selder / ajuintjes / augurk

6/ Kinderbord

gekookte ham / kippenwit / salami / vleesbrood / groentjes

7/ Tomaat mozzarella

8/ Carpaccio van rundsvlees met Parmezan en pijnboompitten

9/ Breughel buffet

*hoofdvlees / droge worst / bloedworst / witte pens / gekookte ham/ gerookte ham
paté / potjesvlees / bereid gehakt / aardappelen in de pel / assortiment van boerenbrood*

10/ Koud buffet

*gerookte zalm / gekookte zalm / gerookte heilbot / Noordzeegarnalen / gerookte forel
gerookte ham / gekookte ham / salami / kippenwit / kippenboutjes, pasta
koude groentjes / fruit / sausjes / tafelbroodjes / koude aardappeltjes.*

11/ Luxe koud buffet enkel vis

*gerookte zalm / gekookte zalm / gerookte heilbot / Noordzeegarnalen / gerookte forel
Uitbreiding met het lekkerste uit de zee (kreeft / oesters / ...)*

12/ Kaasbuffet

min. 7 kaassoorten / ambachtelijke broodjes / fruit / groentjelevering van sfeervolle

Warme SCHOTELS.....per persoon (vanaf 50p)

Ev met serveerstand en/of bijpassende wijnen mogelijk

per persoon (vanaf 50p)

- 1/ Hamburgers
(2 hamburgers, gemaakt van zuiver rundsvlees met 4 groentjes,
frietjes, mayonaise en ketchup en voor de kleinsten appelmoes)
- 2/ Kinderhamburger met frietjes
- 3/ Kinderfrikadel met frietjes
- 4/ 2 Frikadellen met frietjes
- 5/ Vegetarische schotel
Vegetarische burger of loempia met ruime keus aan
groenten en frietjes)
- 6/ Lasagne bolognaise met ham

- 7/ Zalm lasagne royal
- 8/ Pizza bolognaise
- 9/ Pizza buffet
- 10/ Spaghetti bolognaise

- 11/ Kalkoenfilet met pepersaus
(ook hier 3 warme groentjes mogelijk)
- 12/ Pasta buffet
- 13/ Kipfilet in curry en appeltjes
(met eventueel rijst)
- 14/ Gepocheerde roodbaars met dille
in saus van de chef
- 15/ Kabeljauw in Hollandaise met
pasta
- 16/ Kabeljauw in soubise
(kabeljauw, ajuin, kaas en tomaat)

- 17/ Zalm op een bedje van prei
(zalm wordt afgewerkt met béarnaise of hollandaise)
- 18/ Tongrolletjes in witte wijnsaus
(met bijpassend groenten, koud of warm)
- 19/ Tournedos clamart
(klassiek gerecht waarbij de steak geserveerd wordt op een bedje van warme sla en erwten)
- 20/ Konijn Szechuan
(heerlijk afgekruid konijnstoofpotje met appelmoes geserveerd)

7. EENPANSGERECHTEN

Deze gerechten worden vanuit een sfeervol standje in een grote pan bereid en geserveerd naar believen :

(kan ook altijd met frietjes)

- 01/ Paëlla met scampi
- 02/ Gnocchi met scampi in currysaus
- 03/ Penne verdure met ham
- 04/ Fusilli carbonara
(kaassaus met ham en spek)
- 05/ Macaroni met kaas en ham
- 06/ Macaroni in vierkazensaus
- 07/ Stukjes zalm in preisauz met rijst
(zalm wordt afgewerkt met béarnaise of hollandaise)
- 08/ Fusilli met coquille-Saint-Jacques
in witte wijnsaus
- 09/ Tartiflette met ardeens gebräad
en witte pens
- 10/ Kippegyros met wilde rijst
(een aanrader voor uw Halloweenfestijn)
- 11/ Gebakken worstjes in gestoofde
savooi met gebruneerde patatjes
- 12 / Gebakken kippeboutjes in pikante
saus met fijngesneden groentjes
en rijst
- 13/ Gebakken reepjes kalkoen in
peperroomsaus met champignons en
farfalle
- 14/ Reepjes kip in zoetzure saus met cantonese rijst
- 15/ Reepjes kip in currysaus met chine-

se groentjes en driekleurenrijst

16/ Gebakken tongreepjes met champignons

17/ Reepjes omelet in tomatensaus

8. WALKING DINNER

Vier uur receptie waarbij een waaier aan minigerechtjes klaargemaakt wordt:

3 verzorgde koude hapjes :

paté met uienconfit op gegrild krentenbroodje, gerookte zalm met sausje van mierikswortel en dille, kerstomaatje met grijze garnalen, roosje van ham met philadelphia en pesto, blokje feta-kaas met zongedroogd tomaatje, sneetje chorizo met een olijfje, meesterlycke ham met kruidenphiladelphia

vier lekkere warme hapjes, waaronder barbecue-hapjes en ovenhapjes :

Kippevleugeltje, bitterballen, garnaalkroketje of kaaskroketje, mini-croque-monsieur (zalm, gerookte ham of escargot), mini mergueze, chipolata of wit pensje, scampi met preischeutjes en tomatencoulis, mini-pizza, mini- videetje met garnaaltjes, mini videetje met ham en kaas, bladerdeeghapje met zalm of bolognaise, gebakken stokbrood met mozzarella en zongedroogd tomaatje, warme oesters, mini loempia, quiche met spek, prei en kaas, mini-visje met zalmbrokjes en nantua, stukje beenham op toast met mosterd, mini-worstebroodje, toast garnalen, calamares

een mini Noorse visschotel, Waldorfsalade met gerookte ham of zalm, salade niçoise, gerookte ham met meloen, tomaat mozzarella, ...

de hiernavolgende gerechtjes worden bediend vanuit een sfeervol standje :

een heerlijke seizoenssoep,

deze gang wordt bediend vanuit een grote paëlla-pan :
keuze uit onze eenpansgerechte,

Rundsbrochette met warme saus of beenham ciabatta

lekkere Belgische frietjes in puntzak (geserveerd vanuit een echte frituur!)

dessert naar keuze (fruitbrochette, chocolademousse, warme appeltaart...)

Voor de kinderen worden vier gangen uitgekozen uit bovenstaande gerechten met kinderdessert.

9. WARM BUFFET

Anderhalf uur buffet vanuit vier uitschep- standjes waarbij 4 gerechtjes in mini- of gewone borden geserveerd worden. Men kan kiezen uit alle gerechten uit onze catalogus hierboven ieder gerechtje wordt volledig afgewerkt met groentjes, saus en naar eigen keuze aardappelgerecht,

Combinatie van twee visgerechtjes (Noorse visschotel en coquille saint jacques in witte wijnsaus) en twee vleesgerechtjes : kalkoen in pepersaus en beenham met béarnaise)

Duo BUFFET VLEES & VIS

Ardeens gebraad of Beenhesp, visserspotje “Het lekkerste uit de Noordzee”

(volgens markt aanbod: roze zalm, witte vis, tongrolletjes, grijze en roze garnalen).

Groenten keuze uit: salade, tomaat, komkommer, bloemkool, groene boontjes, geraspte wortelen, geraspte selder, rode bietjes, maïs mix, ...

Brood en koude aardappelen of bakpatatjes.

(met frieten of gratin i.p.v. aardappelen.)

BUFFET ‘BREUGHEL

Varkenswangetjes op lage temperatuur

in lekkere streekbiersausje

Groenten keuze uit:

Trostomaatjes, broccoli/bloemkoolmix, gekarameliseerd witloof, boontjes met spek

Brood en gratin of bakpatatjes

(of met frieten)

11. BROODJES

Al onze broodjes worden standaard afgewerkt met minimum vier soorten groenten, zij worden altijd vers afgebakken en alle beleg is huisbereid.

- 1/ Mini-sandwiches (5 p.p.)
- 2/ Mini-sandwiches (7 p.p.)
- 3/ Halve broodjes (5 p.p.)
(dit zijn piccolo's van 19 cm)
- 4/ Volle broodjes (3 p.p.)
(dit zijn piccolo's van 19 cm)
- 5/ Ambachtelijke broodjes 5 pp
- 6/ Ambachtelijke broodjes 7 pp
- 7/ Mix van wrap, zachte en krokante broodjes

12. NAGERECHTEN

- Chocolademousse
- Reuze fruitbrochette
- Sorbet in sinaasappelvorm
- Dame Blanche
- Huisbereide bavarois (smaak naar keus) 3.00 €
- Warme appeltaart
- (met ijs/slagroom)
- Clafoutis
- Tarte Tatin
- Crème brûlée
- Sabayon
- Dessertbuffet (per stuk)
- (keuze uit 2 soorten bavarois, sorbet van sinaas, ijs, fruitsla, slagroomsoesje, mini-éclair, fruitbrochetje,...)