Zin om te vieren met Luncherie-gerechtjes? Ontdek ons hip feestaanbod van lente/zomer 2020 en geniet!

Ons assortiment is bestelbaar van dinsdag tot en met zondag.

Bestellen kan op 0472485905, info@luncherie.be of welkom!

Feest? Dan verzorgen wij heel graag de gerechtjes of totale catering (eventueel met bediening, drankaanbod, materiaal,...) op uw event. Meer zelf, we doen niets liever!

Sharing dishes	
Breekbrood - 6 tot 8 personen nog 30 min in de oven opwarmen en zo kan u genieten van warm, krakend breekbrood! - met parmezaanse kaas, pesto en gezouten ham - met brie, nootjes en honing	€17,5
Dipgroenten - 6 tot 8 personen rauwe dipgroenten zoals komkommer, bloemkool, tomaatjes,... met gezonde dipsausjes	€17,5
Twist van bladerdeeg met tomatenpesto en dip - 6 tot 8 personen	€17,5
Quiche met hoeve-eitjes nog 15 min in de oven opwarmen voor een warme en heerlijk krokante quiche! - tomaat mozzarella - Provencaalse groenten - witloof en peer - prei en spek - gerookte zalm en broccoli - 19 euro per stuk - ...	€17,5
Vlaamse tapasplankjes Ideaal als voorgerecht voor 2 of als tapas voor 6 personen - Tapaskaas: vier soorten hoevekaas, in blokjes en spietjes met mosterd, kappertjes en met ciabatta - Tapasvis: gerookte zalm met kruidenkaas, haring met appel, ansjovisjes, tonijndip met stokjes - Tapascharcuterie: rauwe ham met meloen, rosette salami, kleine worstjes met pesto en dipstokjes - Tapaspaté: vier soorten paté met peperkoek, krentenbroodje, appeltjes en confijten - Tapaskids: kerstomaatjes, komkommer, wortel, blokjes kaas en worstjes, dipsausje met dipstokjes - Tapasveggie: geroosterde halloumi, veggiecharcuterie, groenteballetjes, spread met dipstokjes 	€23 per plankje tapasvis: €31 per plankje
 Belegde mini-sandwiches of mini-broodjes keuze uit: rauwe ham met pesto, brie met honing, rosette (salami) met tomatenpesto, gerookte zalm en kruidenkaas, hoevekaas met mosterdzaadjes,... of de klassiekers Ook leuk met chipolataworst, bicky-uitjes en ketchup - ideaal als midnightsnack! Ook mogelijk met veggie of vegan charcuterie, hummus en spreads. Steeds aangevuld met sla, wortel, tomaat, komkommer,...	€1,4 per stuk met minimum van 25 stuks
Belegde boterham vier heerlijk belegde boterhammen per persoon - met vis, vlees, kaas of keuze of veggie en de bijpassende groenten en gezonde sausjes. Ideaal tijdens een vergadering!	€10 per persoon met minimum van 4 personen

Smaakvol buffet, gepresenteerd op mooie houten planken of op bord Tip: het is mogelijk om borden, bestek, glazen,... bij te huren	
Quichebuffet verschillende quiches zoals witloof/peer, tomaat/pancetta, courgette/feta, broccoli/zalm, Lorraine,... met classic saladebuffet: tomaat met ui, sla, komkommer, wortel, knolselder, bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette en yoghurtsaus. Kort opgewarmd in de oven zijn de quiches op hun lekkerst! Kan ook veggievriendelijk.	€15 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.
Visbuffet Classic gepocheerde zalm, gerookte zalm, heilbot en forel, haring met appel, mosseltjes op azijn, gerookte makreel, ansjovisjes en hoeve-eitje met classic groentebuffet: tomaat met ui, sla, komkommer- radijsjes, wortel, knolselder, bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade.	€23,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.
Visbuffet Hip gebakken vis van de dag, gerookte zalm, glaasje met vismousse, gerookte heilbot en forel, tartaar van verse zalm met limoen, tongrolletje of gepocheerde witte vis van de dag en hoeve-eitje met classic groentebuffet: tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer, radijsjes, geraspte wortel, knolselder, bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade of quinoa of tarwe. 	€26,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.
supplement tomaat met grijze garnalen	4 euro per stuk
supplement maatje met ui en peterselie, halve kreeft, Zeeuwse oester,...	dagprijs
 Vleesbuffet Classic tomaat mozzarella pesto, meloen met rauwe ham, gekookte ham, eitje, hoevekip, paté met peperkoekhoekjes, gehaktballetjes, droge worst en hoevekaas met classic groentebuffet: tomaat met ui, sla, komkommer-radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade.	€17,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.
Vleesbuffet Hip meloen met rauwe ham, gekookte ham, eitje, hoevekip, sneetjes mortadello, rosette, krokante pancetta, chorizo, gegrilde groenten, tomaat mozzarella met classic groentebuffet: tomaat met ui, sla, komkommer-radijsjes, wortel, knolselder, bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade of tarwe of quinoa.	€21,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.
Warme hoofdgerechten zoals waterzooi van kip met juliennegroenten en polderaardappeltjes maxi vispan van noordzeevis, zalm, prei en kruidensausje (24 euro per persoon) varkenshaasje met champignonsaus, puree en koude of warm groentenbuffet Uw lievelingshoofdgerecht? Ik kook dit graag voor u! Informeer gerust.	€ 19 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.

Groentebuffet, gepresenteerd in kommen: vlees op het gourmetstel of BBQ en klaar! **Alle groenten zijn puur (zonder mayo's) en dagvers gesneden - gekookt -...**	
Classic koud groentenbuffet Small: tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel en knolselder, gekookte bloemkool en boontjes Medium: small & 2 bijgerechten naar keuze zoals aardappelsalade, pastaslaatje met fruit en curry, pastaslaatje met tomaat en basilicum, pittige couscous, tarwe met tomaat en olijfjes,... Large: small & 4 bijgerechten naar keuze zoals aardappelsalade, pastaslaatje met fruit en curry, pastaslaatje met tomaat en basilicum, pittige couscous, tarwe met tomaat en olijfjes, quinoa, gegrilde Zuiderse groenten, groentebrochette,... & mosterdvinaigrette & yoghurtsaus	small: € 5 medium: € 8 large: €10 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.

Hip koud groentebuffet Medium: 6 kommen met samengestelde salades zoals rucolasalade met tomaat en mozzarella, broccoli met gebrande nootjes, Zuiderse gegrilde groenten, komkommer met dille en paprika,... afhankelijk van het seizoen, alles gevarieerd en heerlijk gekruid! Large: medium & 4 bijgerechten naar keuze zoals aardappelsalade, pastaslaatje met fruit en curry, pastaslaatje met tomaat en basilicum, pittige couscous, tarwe met tomaat en olijfjes, quinoa & mosterdvinaigrette & yoghurtsaus. Wenst u bij een buffet een hip groentebuffet ipv classic? Dat kan! Informeer gerust.	medium: €11 large: €15 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.

Onderstaande gerechtjes zijn verpakt in onze kleinste bokaaltjes (240ml), het zijn heerlijke mini-gerechtjes. Ook leuk bij het aperitief of als voorgerechtje. We raden er 5 tot 7 per persoon aan als hoofdgerecht. Gezelligheid en gemak troef! Bestelbaar vanaf 6 stuks per soort.	
Koude hapbokaaltjes	
Basseveldse asperges 'op zijn Vlaams' met (of zonder) ham en eitje	€ 4
Tomatensalsa met zuurzoete balsamico, gehaktballetjes (of kikkererwtjes) en pasta	€ 2,8
Fris komkommerslaatje met parelcouscous, limoen en gerookte zalm (of halloumi)	€ 4
Courgettespaghetti met feta en tomaat	€ 2,8
Hoevepaté of veggiepaté met uienconfijt en gebakken appeltjes	€ 2,8
Stukje quiche met lenteslaatje en yoghurtdressing	€ 2,8
Quinoa met rode biet en gerookte forel (of geitenkaas of halloumi)	€ 2,8
Zoet slaatje geitenkaas met gebakken appeltjes	€ 4
hapbokaaltje van de dag: informeer gerust naar ons wisselend aanbod!	€ 2,8 of € 4
Warme hapbokaaltjes - in het bokaaltje, op te warmen in de oven	
Mini-lasagne boordevol groenten met ricotta	€ 4
Gevulde champignon met griekse pasta en parmezaan	€ 2,8
Noordzeevis, zalm, prei en kruidensausje	€ 4
Ook onze kapoentjes vieren mee!	
Tomaat met gehaktballetjes en pasta - zonder kruiden of dressing	€ 2,8
Mini-macaroni, mini-spaghetti met gemixte saus,... vraag gerust!	€ 2,8

Onze gerechten zijn vers huisgemaakt en puur. We werken zo veel mogelijk met lokale ingrediënten. Eenvoudig heerlijk, daar staan en gaan we voor!

Genieten van onze hapjes, lunchen, buffetten,... op uw feest(je)? We koken voor uw receptie, meeting, vergadering, feest, event,... tot 450 personen van dinsdag tot zondag.

Zoet	
Trio van hoevekaas met appel, druifjes en noten	€ 4
Kaastaartje met havermoutkruimeltjes en aardbeien (of frambozencoulis in voorjaar)	€ 2,8
Hemelse chocolademousse	€2,8
Trifle van biscuit met frambozenmascarpone	€ 2,8
Klassieke fruitsalade met aardbeien, ananas, meloen, appel en citrusfruit	€ 2,8
Soepje van rood fruit, citrus en munt	€ 4
Vlaams zoetbuffet - authentieke appelcake - gebakken kaastaart met rood fruit - chocoladecake - vanilleflan met besje - chocolade-mascarponemousse - rijstpudding met bruine suiker - speculoosmousse - fruitsalade - proevertje advokaat 	€ 10 per persoon bestelbaar vanaf 12 pers.
Hip zoetbuffet - authentieke appelcake - bananencake met havermout - chocolade brownie, gezoet met rode biet - zonder suiker - crème brûlée (nog zelf af te branden) - frambozenmousse - chocolade-mascarponemousse - trifle van mascarpone met biscuit - fruitsalade - proevertje met advokaat	€ 11 per persoon bestelbaar vanaf 12 pers.
Vegan zoetbuffet Op vraag naar vegan dessertbuffetjes, kwam dit aanbod uit de bus! In samenwerking met een vegan bakker, stellen wij u graag ons vegan raw zoetbuffet voor. Volledig plantaardig dus vrij van eieren, lactose, toegevoegde suikers en gluten. Ideaal voor mensen die een zoet, verrassend anders dessert wensen! 4 kleine gebakjes - fruitsalade - soepje van rood fruit Deze gebakjes zijn ook bestelbaar (in eenpersoonsportie) aan € 4,2 per stuk. 	€ 16 per persoon bestelbaar vanaf 4 pers.

Op woensdag en vrijdag koken we soep, lunch, warm gerecht, spaghettisaus, quiche, zoet,... per portie.

Bestelbaar via www.luncherie.be of telefonisch.
Niet besteld en toch honger?
Kom gerust binnen, vanaf 11u zijn we open!

Met vriendelijke groet, Bjorn & Katrijn Vanbillemont - Foré

Luncherie

GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

www.luncherie.be
info@luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905