

OFFERTE

Leuke ideeën voor het Lente- of Communiefeest van uw dochter of zoonlief!



GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

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

Dank voor uw interesse in LUNCHERIE en deze vrijblijvende offertevraag.
We zetten graag onze schouders onder uw feest, meer zelf, we doen niets liever!

Wij maken onze gerechten, hapjes, pastasauzen, broodjes, desserts graag vers voor u klaar. Alles wordt in eigen keuken gemaakt, met vaak lokale ingrediënten uit regio Vlaanderen, vlees/kaas van de hoeve, vers gesneden groenten,... of fairtrade lekkers. Wist u dat we werken met het nieuwe Goeste-label? Dit is een label dat het koken met ingrediënten van lokale, duurzame producten of telers in de kijker zet.

Hierbij kan u ons aanbod hapbokaaltjes, koude en warme gerechten, desserts,... vinden:

Heerlijke huisgemaakte soep:

volgens dagaanbod of soep naar keuze: tomatensoep, courgettesoep met kruidenkaas, knolseldersoep met appel, zoete aardappelssoep, champignonroomsoep, groenegroentesoep, paprikasoep,...
5,5 euro per liter

TIP! Hapbokaaltjes:

Koude hapbokaaltjes:

1. Hoevepaté met konfijt en peperkoek €2,8 per stuk
2. Zoet slaatje geitenkaas met gebakken appeltjes €4 per stuk
3. Fris slaatje met kruidenomelet €2,8 per stuk
4. Boontjes met krielaardappel, spek en gebakken sjalot €2,8 per stuk
5. Quinoa met rode biet en gerookte forel €4 per stuk
6. Courgettespaghetti met feta en tomaat €2,8 per stuk
7. Stukje quiche met slaatje en yoghurt dressing €2,8 per stuk
8. Pasta curry met gebakken ananas en kip €2,8 per stuk
9. Tomatensalsa met balsamico en mozzarella €2,8 per stuk
10. Frisse salade met appel, haring en limoen €2,8 per stuk
11. Frisse salade met appel, gerookte zalm en limoen €4 per stuk
12. Parelcouscous met scampi €4 per stuk
13. Meloen met rauwe ham €2,8 per stuk
14. Seizoen: asperges met hoeve-eitje en peterselie €4 per stuk
15. Hapbokaaltje van de dag of je eigen lievelingsgerecht: informeer gerust

Warme hapbokaaltjes: 20 min in de oven en klaar!

1. Mini-lasagne met ricotta (met of zonder vlees) €4 per stuk
2. Mini-lasagne of pasta met knolseldersausje en gerookte zalm €4 per stuk
3. Mini-macaroni met ham en kaas €2,8 per stuk
4. Mini-pasta carbonara €2,8 per stuk
5. Oosterse groentecurry met rijst €4 per stuk
6. Vispannetje met zeekraal €4 per stuk

7. Stoofpotje van rundsvlees met tijm €4 per stuk

8. Vol-au-veggie met knolselder en champignons €4 per stuk

9. Hapbokaaltje van de dag of je eigen lievelingsgerecht: informeer gerust

We adviseren 3 tot 4 hapbokaaltjes als hapjes/voorgerecht. Wenst u een walking dinner als maaltijd, dan adviseren we 8 tot 10 bokaaltjes per persoon.

Lunchsalade: verpakt in 2 bokaaltjes van 450ml

Hippe gepresenteerde salade, eco verpakt in een bokaal of in wegwerp verpakking:

Keuze uit:

gewokte seizoensgroenten met hummus van zoete aardappel en krokante nootjes

groene boontjessalade met krieltjes, mosterdvinaigrette, gebakken sjalot en pancetta of tonijnsalade

frisse parelcouscous met yoghurt dressing, dille, appel en haring of zalm of feta

zoete salade met geitenkaas, gebakken appeltjes, spek (of champignons) en noten

Caesar Salad met kip, dressing en eitje

TIP! kleurrijke lentesalade met kruidenomeletje

9,6 euro per persoon

Belegde mini-broodjes: met kraakverse groenten en brie/kweeperen, hoevekaas, rosette/tapenade, gerookte zalm/kruidenkaas, rauw ham,...

vrijblijvend advies maaltijd: 6 stuks per person

1,6 euro per stuk

Kids buffet: met dipgroenten, mayaworst, kippenwit, kaas, eitjes, lekker fruit, ketchup en sandwiches

19 euro per stuk

TIP! Pastabuffet:

Vier huisgemaakte soorten saus:

bolognaise met gehakt van de hoeveslager

roomsausje met broccoli, prei en gerookte zalm

kerstomaatjessaus met courgette, ricotta en spek of vleesvrij

Oosterse groentecurry met kokos (vleesvrij)

of uw saus naar keuze, zoals carbonara, arrabiata,....

2 soorten pasta

gruyere kaas

15 euro per persoon, voor koude afhaling in ovenschotels

+ 30 euro opwarmkost, bij warme afhaling in ovenschotels

+ 50 euro opwarmkost, bij warme afhaling in thermobox (sauzen en pasta apart)

Tip! Smaakpalet:

assortiment van hoevekazen Houtland, geitenkaas Frapa, brie, tomaat mozzarella pesto, dipgroenten (kerstomaatjes, bloemkool, komkommer,...), meloen met rauwe ham, rosette, chorizo, tofu, stukjes fruit, tapenade, hummus,...met variatie aan broodjes en boter

12 euro per persoon als hapjesplank/voorgerecht/tapas

18,75 euro per persoon als hoofdgerecht

Vlaams buffet:

assortiment van hoevekazen Houtland, geitenkaas Frapa, brie en graantjesmosterd

Vlaamse specialiteiten: hoevepaté met gebakken appel en confijt, frikandon en krikjessaus, kleine worstjes met uitjes, hoeve-eitjes, meloen met rauwe ham, vegetarisch aanbod (spreads, veggie charcuterie) indien gewenst

aardappelsalade met bieslook - variatie aan broodjes en boter

stukjes sinaasappel, druiven, appels, kiwi,...

groenten variaties: boontjes, tomaten, bloemkool, broccoli, worteltjes, salades,...

19,6 euro per persoon

Quiche buffet:

huisgebakken quiches (zalm/broccoli, tomaat/mozzarella, prei/brie/nootjes, provencaalse groenten, spek/aardappelen/kaas, witloof/peer, zoete aardappel/feta,...) met saladebuffet en dressing

merk op: kan koud of warm gegeten worden

16 euro per persoon

TIP! Buffet met koude pastasalades:

penne pesto met tomaat, mozzarella (met rauwe ham of vleesvrij)

pastasalade met gebakken ananans, curry (met kip of als veggievariant no chicken soja)

Griekse pasta met geroosterde groenten (met chorizo of vleesvrij met gebakken kikkererwtjes)

Pasta met tonijnsalade en vegan tuna, augurkjes, ei en mayodressing

Assortiment fleurige groentesalades

15 euro per persoon

Wraps:

Assortiment van verse, smaakvolle wraps: kruidenomelet, guacamole/kip of veggiefilet, tapenade/mozzarella

2,2 euro per halve wrap

we adviseren 4 tot 5 halve wraps per persoon

Authentieke burgertjes:

Huisgemaakte kaasburger, Zuiderse hamburgertjes en vegetarische burger

Sla, geraspte wortel, tomaat, komkommer, gedroogde bicky-uitjes, augurkjes

Ketchup, mayonaise, hamburgersaus, mosterd

Assortiment witte, bruine en grijze broodjes

De mini-hamburgers worden ter plaatse gebakken op de plaat (of warm geleverd in ovenschotels), hamburgertjes naar smaak van de gast samengesteld.

19 euro per persoon, inclusief hamburgerpapiertjes

Feestelijk buffet:

assortiment hoevekazen Houtland, brie, geitenkaas Frapa met nootjes

huisgerookte zalm, gerookte makreelfilet met peper, tonijnsalade met kappertjes, scampi

tomaat grijze garnaal en yoghurt dressing, tomaat mozzarella pesto

meloen/rauwe ham, quiche met spek en witloof, frikandon met krikjessaus

variatie aan groentesalades, aanbod vers fruit

pastasalade met kip, currydressing en gebakken ananas

Oosterse rijstsalade met ras el hanout

variatie aan broodjes, boter

yoghurt dressing, tapenade, mosterdvinaigrette

31 euro per persoon

Warme klassiekers:

Vol-au-vent met groenterijst en salades

Vol-au-veggie van knolselder, champignons met groenterijst en salades

Waterzooi van kip met juliennegroenten

Hutsepot met spek, braadworst of vegetarische worstjes en polderaardappeltjes

Moussaka met geroosterde aubergines, met quorn, lamsgehakt of varkens/rundgehakt

Groenterisotto met gevulde tomaatjes met ricotta of kippengehakt

Traybake van wintergroenten (witloof, kool, knolselder,...), zoete aardappelpuree, gehakt- of groenteballetjes

Zoals alles en altijd, huisgemaakt met lokale ingrediënten.

Prijs per hoofdgerecht, per persoon: 16 euro

Foodcorners:

U kiest 3 tot 4 gerechten naar keuze uit, wij maken/bakken/warmen deze ter plaatse voor u en uw gasten klaar, iedereen kan kiezen wat hij/zij wenst en aanschuiven naar hartelust.

Supertoffe, casual toch heel verzorgde formule.

Budgetvriendelijk vanaf 28 euro per persoon, inclusief bediening: croquecorner, luxe hotdogs, pastabuffet, hamburgertjes, quichebuffet, soepcorner, chili con/sin carne, vol-au-vent met groenterijst en salades,...

Luxe foodcorners vanaf 40 euro per persoon: fruits de mer, saladebuffet met fijne vleeswaren, paella, feestelijk visbuffet,...

Deze formule kunnen we enkel aanbieden voor groepen vanaf 50 tot 500 personen.

Heeft u een offertevraag voor een kleiner aantal gasten? Informeer gerust.

TIP! Vlaams zoetbuffet:

Assortiment van 8 kleine huisgemaakte individuele desserts of gebak. Bestaat uit kaastaart met frambozen, appelcake, chocoladegebak met peer, trifle met rood fruit, chocolademousse, flan met nootjes, speculoosmousse en fruitsalade

Prijs per persoon: 12 euro

Dessert:

U kan een dessert kiezen uit ons aanbod: hemelse chocolademousse, verse fruitsalade, rijstpudding met verse hoefemelk en bruine suiker, speculoosmousse, trifle met biscuit en rood fruit,... Verpakt in een zoetbokaaltje van 230ml.

Prijs per persoon: 2,8 euro

Prijs per persoon, inclusief gebruik lepeltjes: 3 euro

Gebak:

Assortiment van huisgebakken taarten, gesneden in taartpunten: appelcake met amandel, kaastaart met frambozen, chocoladegebak met peer

Prijs per persoon: 2,8 euro

We passen onze gerechten graag aan tot vegetarisch (onder dezelfde prijsvoorwaarden), gluten-lactosevrij,... eten aan 5 tot 10 euro per persoon bij individuele bereidingen. Informeer gerust.

Optioneel:

Leveringskost: afhankelijk van uw adres

Ophaalkost vb vaat, materiaal,...: afhankelijk van uw adres

Gebruik van materiaal: pastaborden, dessertborden, grote borden, bestek, wijnglazen, tumblerglazen,...

De prijs is 0,5 euro per stuk bij propere, afgewassen teruggave.

De prijs per is 1 euro per stuk bij onafgewassen teruggave.

Professionele bediening:

Wij verzorgen graag uw feest, met de glimlach. Van klaarzetten van de ruimte, bediening van het buffet, rondgaan met de hapjes, afruimen, afwas, opruim,... dit kan allemaal. We bespreken dit op voorhand en bedenken samen hoeveel medewerkers er nodig zijn om alles goed te laten verlopen.

Informeer gerust, vermeld graag het beginuur en verloop van uw feest, alsook de locatie. Met dank.

Opstartkost:

Bij een catering ter plaatse, komt een opstartkost die het laden/lossen, vervoerskost, gebruik van groot materiaal zoals bakvuren, ovens, bainmaries,... omvat. Deze prijs loopt vanaf 200 tot 500 euro voor grote feesten en events tot 500 personen. Bij elke prijsvraag ivf bediening, berekenen wij ook de opstartkost.