

# WARM PASTABUFFET

Superleuke formule, die in de smaak valt bij jong en minder jong!

- Vier huisgemaakte pastasauzen: bolognese (met of vleesvrij) en 3 te kiezen uit:
  - Oosterse groentecurry - pestoroomsaus met geroosterde paprika
  - carbonara met ham, spek en champignons
  - kerstomaatjessaus met ricotta en courgette
  - kaassaus met hamblokjes
  - kruidenkaassausje met ham of kip
  - koude groene pesto met pijnboompitjes, pancetta en kerstomaatjes
  - roomsaus met broccoli of prei en gerookte zalm
- Verschillende soorten pasta en gemalen kaas

Dit pastabuffet kan ook veggie, glutenvrij +4 euro,... gemaakt worden.



Koude afhaling, in ovenschotels - vanaf 12 personen: **15 euro per persoon**  
Warme afhaling, in ovenschotels - vanaf 12 personen: + 50 euro opwarmkost  
Warme afhaling, saus en pasta apart - vanaf 36 personen: +100 euro opwarmkost  
Levering is mogelijk, leveringskost is afhankelijk van de locatie.

Gebruik van pastaborden, lepels en vorken: 1 euro per persoon  
Afwaskost bij vuile teruggave van pastaborden, lepels en vorken: 1 euro per persoon

# WARM PASTABUFFET MET BEDIENING

Pastabuffet met bolognaisesaus en 3 sauzen naar keuze, pasta's en kaas  
Inclusief uitserveermateriaal, bain-maries, vuur om saus bij te warmen,...  
Inclusief pastaborden, servetten, lepel en vork en afwaskost  
Inclusief afruimen van de borden en opruim

De gasten mogen naar believen en zo lang ze wensen aanschuiven.  
De gerechten worden bediend door 2 medewerkers (of veelvoud) gedurende 1,5 tot 2 uur ter plaatse.

vanaf 30 tot 50 personen: 25 euro per persoon  
vanaf 50 tot 100 personen: 23 euro per persoon  
vanaf 100 tot 350 personen of voor budgetformules met 2 sauzen, in wegwerpcups,...: informeer gerust

Kan onderstaande ter plaatse voorzien worden aub?  
toegang tot water (om bain maries te vullen)  
3 meter tafel (om ons buffet op te presenteren)  
3 stopcontacten waar telkens een toestel op komt, van 2000W  
verlengdraden van de stopcontacten tot aan de tafel (zodat wij bij aankomst direct onze toestellen kunnen laten warmen aub - dankjewel!)

Vrijblijvend: Onze sauzen zijn vers gemaakt en daarom zien we ze extra graag :) Alles kan in de diepvries of de dag nadien gegeten worden. De warme sauzen die over zijn na de maaltijd, mag u gerust houden. Als u dit wenst, voorzien gerust voorraaddoosjes aub.



GEZONDE TRAITEUR  
HIPPE CATERING

[www.luncherie.be](http://www.luncherie.be)  
[info@luncherie.be](mailto:info@luncherie.be)  
Eeklostraat 25  
9940 Ertvelde  
0472 485 905