



Feestservice

voor al uw feesten



Kempische Steenweg 540, Hasselt
tel. & fax 011/21 12 94

INHOUDSTAFEL

ALGEMEEN	4
RECEPTIES	5
• RECEPTIES	6
• DRANKEN	7
• APERITIEFHAPJES	7
• BELEGDE BROODJES	7
MENU'S	8
BUFFETTEN	13
• KOUDE BUFFETTEN	14
• VISBUFFET	15
• KOUDE & WARME BUFFETTEN	16
• WARME BUFFETTEN	17
• BUFFET TRAITEUR ROBBY	18
• DINNER BUFFET	19
• ITALIAANS BUFFET	20
• MEDITERRAANS BUFFET	20
• BREUGHELIAANS BUFFET	20
• KAAS- EN BREUGHEL BUFFET	21
• PASTABUFFET	21
• CULINAIRE REIS	22
• DESSERTBUFFET	22
KOUDE SCHOTELS	23
• KOUDE SCHOTELS OP BORD	24
• VIS- & VLEESSCHOTEL	25
• ZALMSCHOTEL	25
• KAASSCHOTEL	25
• CHARCUTERIESCHOTEL	25
• HAPJESAVOND	26
• BABYBORREL	26
APARTE GERECHTEN	27

PRIJZEN GELDIG VANAF 01/01/2023



ALGEMEEN

Wij hopen u met deze brochure van dienst te kunnen zijn bij het samenstellen van uw feestmenu.

Al de prijzen zijn uitgedrukt
per persoon,
per stuk,
per liter of per fles.

Indien u vragen heeft, kan u zich steeds tot ons wenden
via 011/21 12 94 of via info@traiteurrobby.be

Al de gerechten zijn enkel bedoeld als voorbeeld en kunnen steeds onderling verwisseld worden, mits aanpassing van de prijzen.
Op de vorige pagina vindt u een index van onze prijslijst.

In al onze prijzen zijn inbegrepen:

- bestek, porselein: vanaf 25 personen enkel op aanvraag
- BTW
- Warmhoudtoestellen vanaf 25 personen (brandpasta €2,5 per stuk)

U kan het materiaal eventueel vuil terugbrengen mits een supplement:

- voor buffetten: 2,50 euro per persoon (1 bord, 1 mes, 1 vork) per stuk extra 0,40 euro
- voor menu's: 3,50 euro per persoon

Glazen zijn enkel en alleen inbegrepen wanneer u de wijn bij ons afneemt.
Huiswijnen wit en rood: €16 per fles

In onze prijzen zijn niet inbegrepen:

- kelners voor tijdens het feest en het schikken van de feestruimte: 37 euro per kelner per uur
- stoffen tafellakens en servetten: volgens prijs huurbedrijf
- bloemen (kan, indien gewenst, door ons worden verzorgd)
- keukenpersoneel indien u minder dan 30 volwassen personen heeft.

met minder dan 30 personen is de prijs 45 euro per uur voor het keukenpersoneel
(enkel in combinatie met kelner te verkrijgen)

Kinderen krijgen een korting van 30%.

Met Kerstmis, nieuwjaar en pasen stellen wij eveneens speciale menu's ter uwer beschikking.

VRAAG STEEDS VRIJBLIJVEND EEN PRIJSOFFERTE OP MAAT!

U KAN EVENEENS UW PRIJS VOOROPSTELLEN, DAN ZOEKEN WIJ EEN AANGEPAST MENU.

Indien u wenst, kan u ook het volledige feest/ evenement uit handen geven. We werken nauw samen met eventbureau Hood and Tell en maken graag een offerte op maat.
Zij zorgen voor de volledige inkleding, organisatie en concept van uw feest.

Onze BBQ- en foodtruck brochure zijn apart te verkrijgen.

WIJ DANKEN U ALVAST VOOR HET IN ONS GESTELDE VERTROUWEN.

Recepties



RECEPTIES (VANAF 20 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

RECEPTIE 1

7,50

2 Koude toastjes
3 Warme hapjes (mini videetjes)

RECEPTIE 2

10,00

2 Koude toastjes
3 Warme hapjes (mini videetjes)
Knabbelgroentjes

RECEPTIE 3

14,00

Italiaanse knabbels
2 Koude toastjes
2 Warme hapjes (mini videetjes)
1 Quiche Lorraine
1 Mini Wrap met Parmaham

RECEPTIE 4

13,00

Amuseglaasje met rivierkreeftjes
2 Warme hapjes (mini videetjes)
Carpaccio met rucola en Parmesaan
1 Quiche Lorraine

RECEPTIE 5

15,00

Knabbelgroentjes
Scampi met een mosterd honingsausje
1 Warm hapje (mini videetje)
1 Koud toastje
1 Halve mini sandwich
Amuseglaasje met rivierkreeftjes

RECEPTIE 6

24,00

Italiaanse knabbels
Amuseglaasje met rivierkreeftjes
Peperkoek met gerookte zalm
Garnaalsoepje
Carpaccio met rucola en Parmesaan
Eendenmousse met mango chutney
Quiche loraine
Tiramisu van Hasseltse speculaas

Indien u dit wenst, kunnen we ook een all-in formule (drank-hapjes-kelners) voor uw receptie samenstellen.
U kan eveneens aan de hand van de volgende pagina zelf uw receptie samenstellen.

DRANKEN

Prosecco
Cava
Champagne
Champagne
Kirr
Kirr Royal
Punch
Aperitief van het huis
Fruitsap
Porto
Sherry

PRIJS IN EURO

18,00 / fles
18,00 / fles
32,00 / fles
45,00 / fles
16,00 / fles
18,00 / fles
16,00 / liter
18,00 / liter
5,00 / fles
20,00 / fles
20,00 / fles

APERITIEFHAPJES

Knabbelgroentjes (vanaf 15 personen)
Koude toastjes (vanaf 20 stuks)
Warme hapjes (mini videetjes kip, kaas, vis) (vanaf 20 stuks)
Degustatielepel
Quiche Lorraine
Carpaccio met rucola en parmesaanschilders
Italiaanse knabbels (vanaf 20 pers.)
Aperitiefbordje van het huis (3 soorten hapjes)
Scampi's met een mosterd-honingsausje
Chinees kip (potje)
Eendenmousse met mango chutney
Vissoepje
Peperkoek met gerookte zalm
Amuseglaasje
Mini wrap met Parmaham

PRIJS IN EURO

2,50 / p.p.
1,50 / stuk
1,50 / stuk
2,50 / stuk
2,50 / stuk
5,00 / stuk
3,00 / pp
8,00 / stuk
5,00 / stuk
3,50 / stuk
3,50 / stuk
3,50 / stuk
2,50 / stuk
2,50 / stuk
2,50 / stuk

BELEGDE BROODJES

Halve belegde sandwiches met kaas of hesp
Halve belegde sandwiches met salades
Halve belegde sandwiches met vissalades
Halve belegde sandwiches met gerookte vis
Belegde broodjes met kaas en hesp
Belegde broodjes met salades
Belegde broodjes met vissalades
Belegde broodjes met gerookte vis
Groot verrassingsbrood (50 mini sandwiches)
Klein verrassingsbrood (20 mini sandwiches)
Gerookte zalm - heilbot - vissalades - kaas - hesp - vleessalades

PRIJS IN EURO

2,00 / stuk
2,50 / stuk
2,80 / stuk
3,00 / stuk
2,20 / stuk
2,50 / stuk
3,00 / stuk
3,50 / stuk
115,00 / stuk
65,00 / stuk

BROODJESBUFFET vanaf 20 personen

Assortiment van mini broodjes, ciabatta, tramezzone, foccacia en wrap (6 of 8 broodjes pp)
Beleg: kaas, ham, Parmaham, gerookte zalm, huisbereide salades, vissalades

18,00 of 22,00 p/p

Menu's



MENU'S

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

Alle menu's zijn vanaf 6 personen, indien u met minder bent vraag dan naar onze weekmenu. Vraag ook naar onze veggie/vegan menu.

MENU 1

33,00

Zeevruchtencocktail
Tomatenroomsoep
Kipfilet met champignonroomsaus
Gegratineerde aardappelen
Chocolademousse

MENU 2

34,00

Koude visschelp
Kippenroomsoep
Varkensgebraad op grootmoeders wijze
Kroketjes
Pana cotta met frambozencoulis

MENU 3

36,00

Zalmcocktail
Aspergeroomsoep
Varkenshaasje stroganoff
Kroketjes
Souflé glacé au grand marnier

MENU 4

34,00

Krabcocktail
Kervelroomsoep
Varkensgebraad met champignonsaus
Kroketjes
Panna cotta met framboos

MENU 5

26,00

Koninginnehapje
Kervelroomsoep
Varkensgebraad met jagersaus
Kroketjes
Speculaas bavarois

MENU 6

37,00

Kaaskroketjes
Champignonroomsoep
Parelhoen filet met sinaasappelsaus
Kroketjes
Crème brûlée met baileys

Optie:

Seizoensgroenten

4,00



MENU 7

39,00

Drie rivierenpastei
Agnes sorelroomsoep
Varkenshaasje met roze pepersaus en seizoensgroenten
Kroketjes
Chocolademousse (of pronkijs vanaf 10 personen)

MENU 8

34,00

Gegratineerd visschelpje
Tomatenroomsoep
Kalkoenfilet met bessenroomsaus en gevulde peertjes
Kroketjes
Dessert royal

MENU 9

46,00

Carpaccio van tonijn
Waterkersroomsoep
Koninginnehapje
Kalfsgebraad stroganoff met seizoensgroenten
Kroketjes
Ananas Royal

MENU 10

53,00

Meloencocktail
Agnes Sorelroomsoep
Scampi's thermidor
Tournedos béarnaise met seizoensgroenten
Parijse aardappeltjes
Soufflé glacé au grand marnier

MENU 11

48,00

Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmesaanschilfers
Vissoepje van het huis
Gestoomde zalmfilets met fijne groentjes
Varkenshaasje met peperroomsaus en seizoensgroenten
Kroketjes
Frambozen bavaois

MENU 12

44,00

Salade van lauwwarme geitenkaasjes met spek en honing
Garnalenroomsoep
Eendenfilet met roze pepersaus
Kroketjes
Croûte met ijs en vers fruit (aardbeien in het seizoen)

MENU 13	48,00
Gemarineerde zalm met dille	
Aspergeroomsoep	
Ossenhaas stroganoff met groentenkrans	
Kroketjes	
Tiramisu met Hasseltse speculaas	
MENU 14	36,00
Kaaskroketjes	
Tomatenroomsoep	
Koninginnehapje	
Kalkoengebraad met champignonsaus en seizoensgroenten	
Kroketjes	
Tiramisu (of pronkijs vanaf 10 personen)	
MENU 15	42,00
Tongrolletjes met grijze garnaaltjes	
Broccoliroomsoep	
Parelhoenfilet met appeltjes en calvados	
Dennenaardappeltjes	
Geflambeerde pannenkoeken met ijs	
MENU 16	63,00
Parmaham met meloen	
Kreeftenroomsoep	
Tongfilets van het huis	
Kalfsfilet met pepersaus en seizoensgroenten	
Gegratineerde aardappelen	
Gevarieerd dessertbord van de chef	
MENU 17	56,00
Meloencocktail	
Heldere Ossentaartsoep	
Staartvis met fijne groentjes	
Eendenborst met roze pepersaus	
Kroketjes	
Sorbetassortiment	
MENU 18	55,00
Baby-ananas met zeevruchten	
Champignonroomsoep	
Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje	
Lamskroontje op onze wijze	
Gegratineerde aardappelen	
Dame blanche	

MENU 19

36,00

Krabcocktail
Tomatenroomsoep
Koninginnehapje
Varkensgebraad met vleesjus en groentenkrans
Kroketjes
Pana cotta met rode vruchten (of pronkijs vanaf 10 personen)

MENU 20

39,00

Zeevruchtencocktail
Aspergeroomsoep
Koninginnehapje
Rosbief met vleesjus en groentenkrans
Kroketjes
Tiramisu van Hasseltse speculaas (of pronkijs vanaf 10 personen)

MENU 21

45,00

Vitello tonato
Agnes Sorelroomsoep
Koninginnehapje
Lamsfilet met een thijm-honingsausje en jonge groentjes
Kroketjes
Panna cotta met passievrucht

MENU 22

44,00

Huisgerookte zalm met groene asperges
Kippenroomsoep
Lamszieltje in een graanmosterdsausje en seizoensgroenten
Gegratineerde aardappeltjes
Chocolademousse (pronkijs vanaf 10 personen)

MENU 23

38,00

Scampi thermidor
Agnes Sorelroomsoep
Varkenshaasje stroganoff
Jonge groentjes en Parijse aardappelen
Tiramisu van Hasseltse speculaas

MENU 24

38,00

Cavaillon met zeevruchten
Waterkersroomsoep
Kalkoenfilet met peperroomsaus
Seizoensgroenten en kroketjes
Dessert royal

SUPPLEMENT KOFFIE EN GEBAK

7,00

INDIEN GEWENST KUNNEN AL DE MENU'S ZONDER GROENTEN
MET EEN AANGEPASTE GROENTENKRANS GESERVEERD WORDEN

4,00

Buffetten

Koude buffetten	14
Visbuffet	15
Koude en warme buffetten	16
Warme buffetten	17
Buffet Traiteur Robby	18
Dinner buffet	19
Italiaans buffet	20
Mediterraans buffet	20
Breugheliaans buffet	20
Kaas- en Breughel buffet	21
Pastabuffet	21
Culinaire Reis	22
Dessertbuffet	22
Babyborrel	26



KOUDE BUFFETTEN

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

KOUD BUFFET 1

25,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Gegrild haantje
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Paté van het huis
Beenham met groene asperges
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Sla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 2

32,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Beenham met groene asperges
Gegrild Haantje
Paté van het huis
Haringfilets
Scampi's
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Ardeense ham met meloen
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Rode bietensla
Sla
Komkommersla
Groene boontjes met spek
Uitjes Monégasque
Fruit
Cocktail, mayonaise en tartaar
Broodjes

KOUD BUFFET 3

35,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Beenham met groene asperges
Gebakken rosbeef
Kalfsgebraad met vers fruit
Parmaham met meloen
Paté van het huis
Hawaïaanse zeetong
Langoustines
Gerookte forel
Gerookte paling
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Knolseldersla
Rode bietensla
Sla
Komkommersla
Tomatensla
Uitjes Monégasque
Groene boontjes met spek
Cocktail, mayonaise, tartaar
Gemengde broodjes

KOUD BUFFET 4

31,00

Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Gerookte forel met appel
Gevulde visschelp
Gebakken rosbeef
Gebakken kalkoenfilet
Gegrild haantje

Beenham met groene asperges
Ardeenseham met meloen
Roomeitjes
Aardappelsla
knolseldersla
Wortelsla
Komkommersla

Sla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 5

42,00

Gerookte zalm
Gerookte forel
Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Scampi's
Vispastei
Hawaïaanse tongfilet

Gebakken rosbeef
Varkenshaasje met graanmosterd
Parmaham met meloen
Kipfilet met vers fruit
Roomeitjes
Aardappelsla
Wortelsla

Knolseldersla
Komkommersla
Rode biet
Sla
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

KOUD BUFFET 6

44,00

Gemarineerde zalm met dille
Tomaat garnaal
Langoustines
Noorse visschotel
Hawaïaanse tongfilets
Gevulde visschelp
Geitenkaasjes met spekjes en honing

Parmaham met meloen
Kipfilet met vers fruit
Varkenshaasje met graanmosterd
Carpaccio met rucola en Parmesaan
Roomeitjes
Aardappelsla
Wortelsla

Knolseldersla
Komkommersla
Rode bietensla
Sla
Cocktailsaus
Mayonaise
Broodjes

VISSCHOTEL

40,00

Gemarineerde zalm met dille
Zalm belle vue
Tomaat garnaal
Forel
Tongfilets
Scampi's
Langoustines
Gerookte vis uit de Noorse fjorden
Hawaïaans tongrolletje

Wortelsla
Knolseldersla
Komkommersla
Aardappelsla
Mayonaise
Cocktailsaus
Tartaar
Broodjes

Optie: 1/2de kreeft per persoon

Volgens dagprijs

KOUDE EN WARME BUFFETTEN

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

KOUD EN WARM BUFFET 1

30,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Scampi's	Wortelsla
Tomaat garnaal	Knolseldersla
Gegrild haantje	Komkommersla
Gebakken rosbeef	Cocktailsaus
Gebakken varkensgebraad	Tartaar
Beenham met groene asperges	Fruit
Roomeitjes	Broodjes
Stoofcarbonaden op z'n vlaams	OF Hongaarse goulash
Kalkoenfilet met champignonsaus	OF Konijn op grootmoeders wijze
Gratin of Mexicaanse aardappelen + € 3	Seizoengroenten + € 4

KOUD EN WARM BUFFET 2

36,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gebakken kalkoenfilet	Knolseldersla
Gebakken rosbeef	Komkommersla
Ardeense ham met meloen	Cocktailsaus
Beenham met groene asperges	Mayonaise
Roomeitjes	Fruit
	Broodjes
Scampibrochette thermidor	OF Lotte met preisauis
Lamstournedos in mosterdsaus	OF Parelhoen met druifjes
Warme seizoensgroenten + € 4	
Gratin OF krielaardappeltjes met rozemarijn +€ 3	

KOUD EN WARM BUFFET 3

45,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gevulde visschelp	Knolseldersla
Beenham met groene asperges	Komkommersla
Ardeense ham met meloen	Cocktailsaus
Gebakken kalkoenfilet	Mayonaise
Gebakken rosbeef	Broodjes
Roomeitjes	
Lamsmedaillons in graanmosterdsaus	Varkensmedallion met pepersaus
Gebakken zalmfilet in zurekelsaus	Gegratineerde aardappelen
Warme seizoensgroenten	

KOUD EN WARM BUFFET 4

45,00

Zalm belle vue	Aardappelsla
Tomaat garnaal	Wortelsla
Gevulde visschelp	Seldersla
Gerookte zalm	Komkommersla
Gerookte heilbot	Fruit
Gerookte forel	Rode biet
Scampi's	Cocktailsaus
Carpaccio van ossenhaas	Tartaar
Parmaham met meloen	Mayonaise
Roomeitjes	Broodjes

Kalfsmedaillons stroganoff

Zeewolffilets met broccoli en een saffraansausje

WARME BUFFETTEN (VANAF 20 PERSONEN)

WARM BUFFET 1

36,00

Lotte met preisauz OF Tongrolletjes met garnalensaus
Kalkoenfilet in bessenroomsaus OF Coq au Vin
Konijn op grootmoederswijze OF Vlaamse stoofcarbonade
Varkenshaasje Stroganoff OF Orloffgebraad
Gegratineerde aardappelen
Stokbrood
Desserten: Vers fruit, tiramisu of frambozenbavarois, chocolademousse

WARM BUFFET 2

34,00

Zalmhaasje met fijne groenten
Kalkoenfilet met champignonroomsaus
Chinese kip
Konijn op grootmoeders wijze
Gegratineerde aardappelen
Stokbrood
Dessert: Vers fruit, Tiramisu of Frambozenbavarois, Chocolademousse

BIJ WARM BUFFET 1 & 2 KAN U EVENTUEEL SOEP BIJVOEGEN

SOEPPRIJS

BIJ WARM BUFFET 1 & 2 KAN U EVENTUEEL WARME
SEIZOENSGROENTEN BIJVOEGEN

4,00

BUFFET TRAITEUR ROBBY (VANAF 25 PERSONEN)

BUFFET 1

38,00

VOORGERECHT:

Gemarineerde verse zalm met dille OF Noorse visschotel

SOEP:

Broccoliroomsoep

HOOFDGERECHT

Tongrolletjes met noordzeegarnaaltjes

Scampibrochette thermidor

Varkenshaasje stroganoff

Lamsbout met zachte mosterdsaus

Seizoensgroenten

Gegratineerde aardappelen

DESSERTBUFFET:

Tiramisu

Panna cotta met frambozencoulis

Speculaas bavaois

Frambozenbavaois

Dessert royal

Chocolademousse

Voorgerecht en soep opgediend aan tafel. Hoofdschotel en dessert in buffetvorm.

BUFFET 2

34,00

VOORGERECHT:

Krab- OF zeevruchtencocktail

SOEP:

Tomatenroomsoep

HOOFDGERECHT:

Tongrolletjes met Noordzeegarnalen

Chineze kip

Orloffgebraad

Lamsstoofvlees

Seizoensgroenten

Gegratineerde aardappelen

DESSERTBUFFET:

Tiramisu

Panna cotta met frambozencoulis

Speculaas bavaois

Frambozen bavaois

Dessert royal

Chocolademousse

Voorgerecht en soep opgediend aan tafel. Hoofdschotel en dessert in buffetvorm.

BUFFET DINNER 1 (VANAF 40 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

VOORGERECHTEN BUFFET

38,00

Visvaria uit de Noorse fjorden

Tomaat mozzarella

Salade met scampi's spekjes honing en mosterd

Tomaat garnaal en roomeitje

Vitello tonato

Beenham met groene asperges

Kipfilet met mangochutney

Griekse sla met calamares

HOOFDSCHOTEL BUFFET

Tongrolletjes dugléré

Zwaardvis met kappertjes en peterselie

Parelhoenfilet met druivensaus

Kalfsgebraad peperroomsaus

Stoofpotje van vergeten groenten, boontjes met spek

Gegratineerde aardappelen

Kroketjes

DESSERT BUFFET

Crème brûlée

Chocolademousse

Dessert Royal

Speculaas bavarois

Panna cotta

Tiramisu

BUFFET DINNER 2

VOORGERECHTEN BUFFET

38,00

Gemarineerde zalm met dille

Pasta met zeevruchten

Salade Niçoise

Rivierkreeftencocktail

Carpaccio met rucola en Parmesaan

Italiaanse ham met zongedroogde tomaten

Paté in croûte met uienconfituur

Salade geitenkaas en spekjes

HOOFDSCHOTEL BUFFET

Gebakken zalmfilet met zurekelsaus

Kabeljauwhaasje met fijne groentjes

Speenvarken rug met Luikse siroop en balsamico

Kogelbiefstuk met rode wijnsaus

Seizoensgroenten

Krielaardappeltjes, pommes duchesse

DESSERT BUFFET

Vers fruit met vanilleijs

Tiramisu met speculaas

Kaastaart met frambozencoulis

Frambozenbavarois

Roomsoesjes

ITALIAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

ITALIAANS BUFFET

31,00

KOUD

Tomaat met mozzarella
Italiaanse ham met meloen
Carpaccio met rucola en Parmesaan
Penne met zeevruchten
Minestrone-soep

WARM

Torteloni met 4 kazen
Lasagne all forno
Tagliatelli met zalm
Rigatoni met kip
Ciabatta

MEDITERRAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

MEDITERRAANS BUFFET

33,00

KOUD

Tomaat met mozzarella
Griekse sla
Parma met meloen
Zuiderse vissla

WARM

Paëlla
Moussaka
Coq au vin
Tagliatelli met zalm

DESSERT:

Tiramisu
Ijs vers fruit
Passievruchtenbavarois

BREUGHELIAANS BUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

BREUGHELIAANS BUFFET

28,00

WARM

Witte worst
Bloedworst
Gehaktballen in tomatensaus
Vlaamse stoofcarbonade
Ribbetjes op z'n Vlaams
Wortelpuree
Aardappelpuree

KOUD

Spek
Gerookte boerenhesp
Kip kap
Kalfskop
Paté
Appelmoes met stukjes
Zwart brood

DESSERT:

Rijstpap
Zwarte pruimentartaart
Appeltaart

KAAS - & BREUGHELBUFFET (VANAF 25 PERSONEN)

KAAS & BREUGHEL COMBINATIE

27,00

KAASSCHOTEL:

150 gr. Kaas per persoon
Stokbrood

Boter
Fruit + garnituur

BREUGHEL WARME GERECHTEN:

Gehaktballen in tomatensaus
Witte worst

Bloedworst

BREUGHEL KOUDE GERECHTEN:

Kip kap
Kalfskop
Paté

Gerookte boerenhesp
Appelmoes
Zwart brood

PASTABUFFET (VANAF 15 PERSONEN)

3 PASTA'S

18,00

4 PASTA'S

19,00

5 PASTA'S

20,00

KEUZE UIT:

Lasagne al forno
Torteloni met 4 kazen
Tagliatelli met zalm
Penne met boschampionns en spekjes
Rigatoni met kip en pesto

Brood

CULINAIRE REIS (VANAF 60 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

CULINAIRE REIS

55,00

NOORS BUFFET

Kreeft- en Oesterbar
Gemarineerde zalm met dille
Visvaria uit de Noorse fjorden
Romig vissoepje

BOURGONDISCH BUFFET

Boeuf bourgignon
Salade van geitenkaasje met honing
Lamskroontje met een graanmosterdsausje
Varkenshaasje met peperroomsaus

ZUIDERS BUFFET

Lasagne met vis en spinazie
Osso bucco alle milanese
Paëlla

Salade Niçoise
Carpaccio van ossenhaas

DESSERT BUFFET

Tiramisu
Frambozenbavarois
Chocolademousse

Dessert royal
Roomijs met vers fruit
Crème brûlée

Deze vier buffetten worden op een passende wijze in de zaal verdeeld.

Al deze gerechten worden geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelbereidingen.

KLEIN DESSERTBUFFET

VANAF 15 PERSONEN: 2 DESSERTS PER PERSOON

8,00

Chocolademousse
Frambozenbavarois
Speculoosbavarois

GROOT DESSERTBUFFET

VANAF 25 PERSONEN: 2 DESSERTS PER PERSOON

9,00

VANAF 25 PERSONEN: 3 DESSERTS PER PERSOON

10,00

6 verschillende desserts waaronder:

Chocolademousse
Frambozenbavarois
Passievruchtenbavarois
Speculoosbavarois
Crème brûlée

Rijstpap
Vers fruit
Dessert royal
Tiramisu
Panna cota

Koude schotels



KOUDE SCHOTELS (OP BORD)

PRIJS IN EUR
PER BORD

KOUDE SCHOTEL 1

25,00

Zalm bellu vue
Tomaat garnaal
Gegrild haantje
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Beenham met groene asperges
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Fruit
Cocktailsaus
Mayonaise
1 Broodje

KOUDE SCHOTEL 2

22,00

Gegrild haantje
Gebakken varkensgebraad
Gebakken rosbeef
Beenham met groene asperges
Paté
Roomeitje

Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Fruit
Cocktailsaus, mayonaise
1 broodje

KOUDE SCHOTEL 3

22,00

Zalm belle vue
Tomaat visvulling
Gegrild haantje
Beenham met groene asperges
Roomeitje
Aardappelsla

Wortelsla
Seldersla
Fruit
Mayonaise
Cocktailsaus
1 Broodje

KINDERBORD

9,00

Gegrild haantje
Fruit
Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Mayonaise
1 Broodje

Deze schotels zijn alleen verkrijgbaar op borden.

VIS- EN VLEESSCHOTEL

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

VIS- EN VLEESSCHOTEL

22,00

Zalm belle vue
Tomaat visvulling
Gegrild haantje
Gebakken rosbeef
Gebakken varkensgebraad
Roomeitjes

Aardappelsla
Wortelsla
Seldersla
Fruit
Sla
Cocktailsaus en mayonaise

ZALMSCHOTEL

ZALMSCHOTEL

24,00

+ 175 gr. Zalm belle vue
1 Tomaat garnaal
1 Mimosa ei

Wortelsla
Seldersla
Cocktailsaus

KAASSCHOTELS

HOOFDSCHOTEL

19,00

300 gr. Kaas + noten, druiven en brood

DESSERTSCHOTEL

15,00

150 gr. Kaas + noten, druiven en brood

CHARCUTERIESCHOTELS

19,00

300 gr. Charcuterie, salades, brood en garnituur



HAPJES AVOND (MINIMUM 25 PERSONEN)

PRIJS IN EUR
PER PERSOON

HAPJESAVOND

49,00

Dezehapjes avond is bedoeld als volledige maaltijd.
Deze gerechten worden op bordjes per persoon opgediend.
De avond duurt ongeveer 4 uur.

Minitomaatje gevuld met grijze garnaaltjes
Kreeftensoep in mokkatasje
Gerookte forelmousse omwikkeld met gerookte zalm
Scampi Thermidor
Zalmfilet met zurkelsausje
Eendenfilet met porto en druifjes
Maatjesharing met jenever
Lauw geitenkaasje met honing
Limoensorbet
Lamskroontje op onze wijze
Parmaham met meloen

Desserten: Chocolademousse, tiramisu, speculoosbavarois,
Frambozenbavarois

BABYBORREL

22,00

Soep naar keuze

Broodjes buffet (3 mini broodjes pp) belegd met verschillende salades

Dessert buffet
Tiramisu
Chocolademousse
Dessert Royal
Frambozenbavarois
Speculaasbavarois
Crème brûlée

Uiteraard stellen we ook graag andere babyborrel formules aan u voor.

Aparte gerechten



VISVOORGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Krabcocktail	11,50
Zalmcocktail	11,50
Zeevruchtencocktail	11,50
Koude visschelp	10,50
Meloencocktail	15,00
Noorse visschotel	18,00
Garnalencocktail	15,00
1/2 Kreeft Belle Vue (dagprijs)	(+/-) 30,00
Baby-ananas met zeevruchten	16,00
Tartaar van zalm met dille vinaigrette	16,00
Carpaccio van tonijn met vinaigrette van limoen	16,00
Hawaïaanse tongfilets	14,00
Cavallion met zeevruchten	15,00
Gemarineerde zalm met dille	15,00
Visvaria uit de Noorse fjorden	18,00

VLEESVOORGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Vitello tonato	12,00
Paté van het huis met uienconfituur	10,00
Ardeense ham met seizoenssalade	12,00
Beenham met groene asperges	12,00
Parmaham met meloen	12,00
Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmesaanschilders	12,00
Salade van lauwwarme geitenkaasjes met spekjes en honing	12,00
Ganzenleverpastei van het huis	22,00

SOEPEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Tomatenroomsoep	4,00
Champignonroomsoep	4,00
Agnes Sorel roomsoep	4,00
Kervelroomsoep	4,00
Aspergeroomsoep	4,00
Kippenroomsoep	4,00
Broccoliroomsoep	4,00
Kreeftenroomsoep	9,00
Garnalenroomsoep	8,00
Minestrone	4,00
Roomsoepje met bospaddestoelen	5,00
Uiensoep met kaas	4,00
Vissoep van het huis	7,00
Waterkersroomsoep	5,00
Ossenstaartsoep	7,00
Pompoensoep met curry	5,00

WARME VOOR- OF TUSSENGERECHTEN

(PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Gegratineerd visschelpje	11,00
Lotte met een preisausje	18,00
Tongrolletjes dugléré	15,00
Scampi Thermidor	12,00
Gebakken zalm met zurkelsaus	12,00
Sint Jacobsschelp	14,00
Zeebaars met julliene groentjes en pancetta	14,00
Kaaskroketjes	6,00
Garnaalkroketjes	9,00
Koninginnehapje	7,00
1/2 Kreeft op onze wijze (dagprijs)	(+/-)32,00
Argentijnse garnaal met look peterselie boter	12,00
Asperges op zijn Vlaams (seizoen)	11,00
Gestoomde zalmfilet met fijne groentjes	12,00
Tongfilets Normande	14,00
Noordzeehapje	11,00
Zeewolfilets met broccoli en een saffraansausje	12,00
Lasagne met zuiderse groenten	10,00
Tortellini met 4 kazen	11,00

HOOFDGERECHTEN (PRIJS IN EURO, PER PERSOON)

Varkensgebraad met jagersaus	12,00
Varkensgebraad met peperroomsaus	12,00
Varkensgebraad van het huis	12,00
Varkenshaasje Stroganoff	14,00
Varkenshaasje met champignonroomsaus	14,00
Varkenshaasje met roze peperroomsaus	14,00
Varkenshaasje op grootmoeders wijze	14,00
Orloff	14,00
Stoofvlees op Vlaamse wijze	13,00
Varkensgebraad met groentenkrans	16,00
Konijn op grootmoeders wijze	14,00
Ossenhaas Bearnaise	29,00
Ossenhaas met jonge groentjes	33,00
Ossenhaas Stroganoff	29,00
Kalfsgebraad met peperroomsaus	17,00
Kalfsgebraad met groentenkrans	22,00
Kalfsfilet met groentenkrans	33,00
Lamsbout met graanmosterdsausje	22,00
Lamskroontje op onze wijze	27,00
Lamsfilet met tuinkruidensaus	26,00
Lamsfilet met graanmosterdsausje	26,00
Kipfilet met champignonroomsaus	14,00
Kipfilet met druivensaus	14,00
Kipfilet met Provençaalse saus	14,00
Gestoomde kipfilet met fijne groentjes	16,00
Parelhoen met sinaasappelsaus	18,00

Parelhoenfilet met druifjes en porto	21,00
Kalkoenfilet met bessenroomsaus en gevulde peertjes	18,00
Kalkoenfilet met peperroomsaus	15,00
Kalkoenfilet met sinaasappelsaus	15,00
Eendenfilet met roze pepersaus	24,00
Eendenfilet met Calvados en gebakken appeltjes	17,00
Hazerugfilets Grand Veneur (seizoen)	27,00
Hertenkalffilets met boschampignons (seizoen)	27,00
Reerugfilets Saint Hubert (seizoen)	34,00
Fazant op Brabantse wijze (seizoen)	25,00

AARDAPPELGERECHTEN EN GROENTEN

Kroketjes (per stuk)	0,45
Aardappelpuree	4,00
Gegratineerde aardappeltjes	4,00
Krielaardappeltjes met rozemarijn	4,00
Seizoensgroenten (3 soorten)	4,00
Stoofpotje van vergeten groentjes	4,00

NAGERECHTEN

Chocolademousse	4,00
Frambozenbavarois	4,00
Kaastaart met frambozen coulis	5,00
Ijstaart (minimum 10 personen)	5,00
Ijslammetje (minimum 15 personen)	6,00
Ijsstronk (minimum 10 personen)	5,00
Ijspronkstukken (boot, koets, bloemenkorf, enz... min. 60 personen)	7,00
Ijsduifjes (minimum 15 personen)	7,00
Souflé glacé au grand marnier	5,00
Speculaasbavarois	4,00
Croute met ijs en vers fruit	8,00
Gevulde soesjes met ijs en chocoladesaus	7,00
Ananas Royal	8,00
Gevarieerd dessertbord van de chef	10,00
Crème brûlée	5,00
Sorbet assortiment	6,00
Gebakjes	5,00
Pronkgebak slagroom of crème au beurre	7,00
Javanais met vanillesausje	5,00
Tiramisu	5,00
Warme appeltaart met ijs en slagroom	6,00
Roomrijst met vers fruit	5,00
Perculator Koffie 60 tassen *	80,00
Perculator Koffie 100 tassen *	120,00

* tassen, suiker en melk inbegrepen



UW FEEST OP MAAT

Onze jarenlange ervaring zorgt ervoor dat wij u sublieme totaalpakketten van gastronomie, bediening en decoratie kunnen aanbieden.

Cocktails, recepties, diners of buffetten,...

Naast onze standaardformules, kunt u ons contacteren voor offertes op maat, waarna wij met plezier en volledig vrijblijvend alles in detail uitwerken.

HOE BESTELLEN?

Blader door onze folder, en maak uw keuze.

U kan uw bestelling via e-mail of telefonisch doorgeven.

We bevestigen uw bestelling per e-mail.

E-mail: info@traiteurrobby.be

Telefonisch: 011/211294

TRAITEUR ROBBY

KEMPISCHE STEENWEG 540

3500 HASSELT

TEL./FAX. 011 21 12 94

INFO@TRAITEURROBBY.BE