



feestbouwer
ELTON DE CLERCQ
WWW.TRAITEURELTON.BE

Buffetten

Samenstelling buffet kan wijzigen naargelang marktaanbod, seizoen en culinaire trends. Dit zijn standaardvoorstellen, geldig vanaf 15 p. Echter, gespecialiseerd in maatwerk zijn we steeds bereid een voorstel op maat uit te werken, volgens uw specifieke wensen of budget.

Breugel

Ambachtelijk hoevepastei/ Kippenbil/ Gekookte beenham/ Kopvlees/ Boterham met plattekaas, radijsjes, pijpajuintjes/ Meloenpartjes in kleedje van Ardeense ham/ Penssen met appelmoes (warm) ; Gehaktballetjes met kriekjes (warm).

Assortiment seizoenssalades en rauwkost/ Sauzen en vinaigrettes/ Broodjes en hoeveboter

>> Optie :

Konijn met Geuze Girardin

>> Optie desserts :

Rijstap met bruine suiker / Huisbereide vla op basis van speculoos, kandeisirop/
Mattetaart/ Vanille-ijs met verse aardbeien (seizoen)

Seizoensbuffet

Zalmmedaillons/ Zeevruchtencocktail/ Met tonijn gevulde perziken/ Ossengebraad/
Boerenham (12 maanden gerijpt) met partjes meloen/Ambachtelijke pastei van de chef/ Kippenbout
Assortiment seizoenssalades en rauwkost/ Sauzen en vinaigrettes/ Broodjes en hoeveboter

Buffet Classics

Zalm Belle-vue/ Licht gerookte forelfilet/Tuintomaat gevuld met grijze garnalen/ Ananas gevuld met krab/ Kalkoenroulade/ Ossengebraad/ Meesterham/ Gebakken vleesbrood
Assortiment seizoenssalades en rauwkost/ Sauzen en vinaigrettes/ Broodjes en hoeveboter

BVBA TRAITEUR ELTON DE CLERCQ – MUILEMLAAN 6, 1742 TERNAT – Ondernemersnr. 0894 149 661 – info@traiteurelton.be of 0473/54 56 60

CATERING • EVENT • DECORATIE • FOOD DESIGN • HUWELIJK • RECEPTIE • COCKTAIL • BUFFET • DINNER
WALKING DINNER • BARBECUE • CONFERENTIES • BROODJESLUNCH • BABYBORREL • LIVE COOKING



feestbouwer
ELTON DE CLERCQ
WWW.TRAITEURELTON.BE

Fijnproeversbuffet

Ovengebakken roodbaars/ Glaasje met grijze garnalen en guacemole/ Tartaar van rode tonijn met geconfijte gember/ Terrine van rode poon met olijven/ Prosciutto- meloen/ Ham van melkvarken met honing/ Carpaccio van rundsvlees met truffelolie en parmezaan/ Assortiment hoeve- en bergkazen/ Assortiment seizoenssalades en rauwkost/ Sauzen en vinaigrettes/ Broodjes en hoeveboter

Buffet Fantasie

Met groentenbrunoise gevulde griet/ Tuintomaat met grijze garnalen/ Zalmpastei in gezelschap van mierikswortelsausje/ Carpaccio van zwaardvis in harmonie met citroenmelisse/ Ambachtelijke beenham/ Pastei in bladerdeeg/ Ossengebraad/ Lyonnaise vleesplank : rosette d'Arles, groene peperworst ... Assortiment seizoenssalades en rauwkost/ Sauzen en vinaigrettes/ Broodjes en hoeveboter

Buffet Aarde en zee

Licht gerookte zalm en zijn garnituren/ Duo van vispastei/ Frivole salade met scampi's / Tuintomaat met Oostendse grijze garnalen/ Assortiment van Ardeense fijne vleeswaren/ Rundscarpaccio met lichte pesto en schilfers Parmezaanse kaas/ Meloenpartjes en parmaham/ Assortiment seizoenssalades en rauwkost/ Sauzen en vinaigrettes/ Broodjes en hoeveboter

>> **Warm** : Parelhoenfilet met rivierkreeftjes, krielaardappeltjes, seizoensgroenten.

>> Optie warm :

Aanvullend bij een koud buffet, kan u een extra warm gerecht voorzien. Hierbij enkele ideeën. We horen het graag indien u zelf een suggestie hebt.

Moussaka/ Vegetarische groentenlasagna/ Pasta met 4-kazensaus of tomatensaus en garnituren/ Gegratineerd witloof in hespenrolletjes (seizoen)/ Spare ribs/ Gentse waterzooi/ Kalfsblanket op oude wijze/ Osso bucco/ Salt in bocca, roulade van kalf verstrengeld met parmaham, mozzarella en salie/ Mechelse koekoek met morilles en seizoensgroentjes/ Zalmsteak met seizoensgroentjes/ Parelhoenfilet à l'orange/ Tongrolletjes met sausje van witte wijn

Vergezeld van bv : krielaardappeltjes, aardappelgratin, puree, rijst pilaff, risotto, penne ...

Andere ideeën op aanvraag

BVBA TRAITEUR ELTON DE CLERCQ – MUILEMLAAN 6, 1742 TERNAT – ONDERNEMERSNR. 0894 149 661 – INFO@TRAITEURELTON.BE OF 0473/54 56 60

CATERING • EVENT • DECORATIE • FOOD DESIGN • HUWELIJK • RECEPTIE • COCKTAIL • BUFFET • DINNER
WALKING DINNER • BARBECUE • CONFERENTIES • BROODJESLUNCH • BABYBORREL • LIVE COOKING