

Welkom bij traiteur warande

Als hobbykok ben ik me gaan verdiepen in de smaken en technieken van de keuken. Door veel te experimenteren met producten krijg je soms verrassende gerechten.

Ik werk alleen en maak alles zelf, hierdoor kan ik enkel kleine feesten verzorgen. Zowel pasta, sauzen als gerookte vis worden volledig zelf bereid. Zo kan ik steeds de beste kwaliteit garanderen.

Indien u bepaalde wensen heeft of een hapje met een bepaald product wenst dan is dit steeds bespreekbaar.

**Instructies**

Minimum afname van 20 stuks per gekozen hapje.

Voor sommige hapjes heb je een oven nodig om ze op te warmen.

**Bijkomende kosten**

Voor de herbruikbare verpakkingen en bestek vraag ik een vaste waarborg van €100

Gebruik van ecologische verpakkingen: €0,5 pp

Leverkosten: €15 (Mechelen en deelgemeenten)

Ophaalkosten: €15 (Mechelen en deelgemeenten)

Buiten Mechelen: + €0,5 / km

Optioneel:

Bediening aan €25/u

Servetten: €0,25 pp

**Prikkers €1,4**

Ansjovis – olijf – augurk

Gepekelde ui – abdijkaas

Serranoham – mozzarella

Geitenkaas – appel

Paté – peperkoek – konfijt

Gerookte worst – spruit

Brie-ham-tomaat

Manchego – appel - dadel

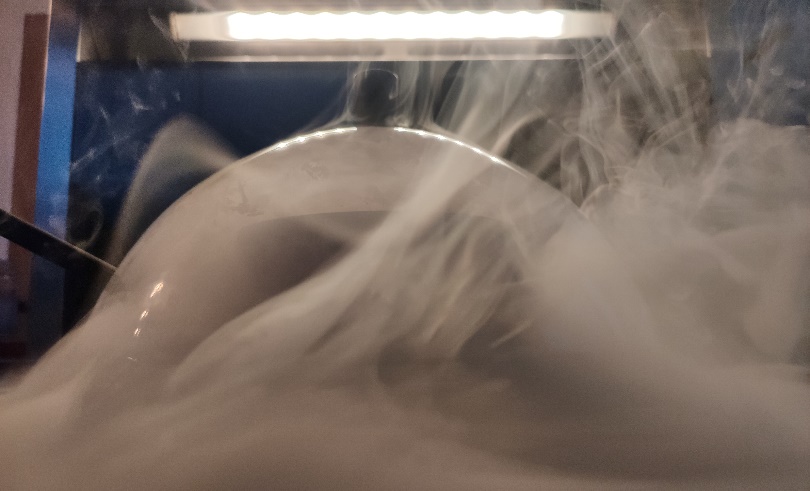
Blauwe kaas – abrikoos – walnoot

Brie – aardbei – basilicum

Brie – aardbei – balsamico

Peer – brie – rucola

Gehaktbal – kriekje

Tomaat – gerookte broccoli - garnaal

**Hapjes €2,4**

Tomatensalsa – parmezaan – basilicumolie – verse tuinkruiden

Tomaat – mozzarella - truffelolie

Gemarineerde kip – cheddar – smokey mayo

Geroosterde paprika - scampi

Geitenkaas – gegrilde perzik – sinaasappeltijm

Brie – aardbeien – balsamicoreductie

Hummus van rode biet

Pulled chicken – witloofbootje – gepekelde tomaat

Tortilla – gepofte zoete aardappel

Gerookte hummus – cracker (vegi)

Thaise kippenballetjes – chilisaus

Tortilla met seranoham en olijven

Pompoensoepje – geroosterde walnoot – gerookt spek (kan vegi)

Huisbereide kipcurry - vers brood

Bloemkool - granaatappel - pistache

Mango – komkommer – mousse van geitenkaas (vegi)

Gevulde wraps (vlees-vis-vegi)

Kruidige rijst – dadels – amandel – limoen (vegi)

Bladerdeegrol - champignontapenade en spek (kan vegi)

Dadels – geitenkaas – spek – dip van rozemarijn en tijm

Mousse van gerookte ham – komkommer

Gemarineerde gegrilde kip - seizoenssalade

Gebakken asperge – crème van gerookt spek

Geroosterde pompoen – reductie van balsamico – pancetta

Balletjes van lam – rodewijndip

Mini bagel – gerookte zalm

Gegrilde kip – hummus – granaatappel

Gerookte zalmsalade – cracker/brood

Gevulde champignon – spek – kaas

Soepje van geroosterde wortel - kokos

Bladerdeeghapje met geitenkaas – notencrumble

Mini kipsaté – chimichurri

Geroosterde rode biet – balsamico - geitenkaas – rucola

Asperge – ham – kruidenolie

Mini hotdog – huisbereide bbqsaus

Pesto van champignon – zwartewoudham

Gegrilde courgette – kruidige quinoa

Smoked feta dip – tomaat

Baba ganoush van courgette

Mini salade – olijf en feta – gerookte kruidenolie

Aardappelsalade – gerookte mayo – rucola

**Hapjes €3**

Kip hawai – flatbread

Ricotta – perzik – pancetta

Thaise kippenballetjes - chutney

Bladerdeeg – geitenkaas – rode wijn – ajuin

Gerookte perzik – parmaham – geitenkaas – basilicum

Venkelsalade – gerookte forel - appelsien

Baba ganoush – kruidig yoghurtbrood (+€0,5)

Venkelmousse – garnalen

Courgetterol – tonijnsalade

Rivierkreeft – tomaat - dragon

Peer – rode wijn – blauwe schimmelkaas - parmaham

Gebraden rosbief – gekarameliseerde ui – gerookte mayo

Scampi – chorizo – mangosalsa

Gerookte forel – knolselder appelgelei – balsamico

Zalmwafel – tartaar

Scampiballetje – chili

Crème van groene asperge – vis van de dag

Gevulde eitjes – garnalenmousse – scheuten

Pittige quinoa – scampi

Huisgemaakte vegetarische loempia (nog zelf te frituren)

Bladerdeeghapje pulled chicken bbq – cheddar

Tartaar van rode biet – kappertjes

Puree van gerookte bloemkool – zwarte pens - kruidenolie

Mimosa eitje – gerookte forel

Smoked and whipped ricotta – flatbread – tuinkruiden

Grisonvlees – rode biet

Turffelsalami – salsa van courgette

Witloof – appel – mayo - zwartewoudham

Chili con carne – nacho’s

Pulled chicken – bbq saus – chipje

Gegrilde groene asperge – tomatensalsa – mozarella

Kip – chorizo - citroenrijst

Tzatziki – huisgerookte zalm

Penne – limoncello – gerookte zalm

**Hapjes €3,5**

Gamba - vadouvan – pittige mayo - komkommer

Eendenborst – rucola – truffelolie

broodje pulled chicken – bbqsaus

Scampi – dip van ananas en look – ananassalie

Lamsballetje – ansjovis – look - amandel

Huisbereide cannelloni met lam – geitenkaas - tomatensaus

Gebrande zalm (rauw) – zeezout – basilicummayo – sesam

Kruidige couscous – gamba – look-limoenmayo

Witte vis (seizoen) - aardpeercrème - truffel

Gevulde halve vijg – geitenkaas – ham - geroosterde pijnboompitten

Gerookte appel – garnaal

Huisgemaakte loempia – eend (nog zelf te frituren)

Zalmtartaar – gerookte huisgemaakte mayo – gebakken rijst

Kroepoek – garnaal – crème van seizoensgroenten – scheuten

Carpaccio van tonijn – ansjovismayonaise

Scampi met trio van sausjes

Komkommer – kruidige roomkaas – zeewierkaviaar - zuring

Gevulde vijg – geitenkaas – serrano – tijm – geroosterde nootjes

Hummus – lam – granaatappel - yoghurt

**Desserten €4**

Panna cotta met witte chocolade

Chocomousse

Brownie

Cheesecake

Tiramisu (seizoen: appel-speculaas/aardbei-chocolade)

Rijstpap met chocoladesaus

Ananas – gezouten caramel - seizoensfruit



[www.traiteurwarande.be](http://www.traiteurwarande.be)

[traiteurwarande@gmail.com](mailto:traiteurwarande@gmail.com)

0473493927