

# WWW.BARBECUECATERING.BE

Traiteur Van Deun - (c) 2022

**OFFERTE**

Adres: Thumasplein 33, 1932 S-S-Woluwe (Zaventem)

email: vdb@telenet.be - Tel.: 0477 441 322

REF	Aant.	D Uur	Info	Rt Omschrijving	Prijs	Eenh.	BTW	Subtot.
1553	0		<b>APERITIEFHAPJES</b>	Aperitiefhapjes (vlees, vis en vegi) 4 soorten glaasjes naar keuze, 3 stuks per persoon in totaal	5,00	pers	6,00%	-
1553	0		<b>APERITIEFHAPJES</b>	Aperitiefhapjes (vlees, vis en vegi) 6 soorten glaasjes naar keuze, 4 stuks per persoon in totaal	7,00	pers	6,00%	-
1553	0		<b>APERITIEFHAPJES</b>	Rauwkostschotels met sausje & garnituur	1,50	pers	6,00%	-
1553	0		<b>VOORGERECHT</b>	Papillote van mosselen	6,00	pers	6,00%	-
1553	0		<b>VOORGERECHT</b>	Papillote van scampi	7,00	pers	6,00%	-
1553	0		<b>VOORGERECHT</b>	Papillote van vis	8,00	pers	6,00%	-
1553	60		<b>HOOFDGERECHT</b>	Hoofdgerecht Texaanse picanha steak, warm gerookte zalm, Texaanse kip + uitgebreid buffet. (zie brochure)	28,50	pers	6,00%	1.710,00
1553	0		<b>SUPP. HOOFDGERECHT</b>	PULLED PORK (met showcooking , supplement bovenop hoofdgerecht)	1,00	pers	6,00%	-
1553	60		<b>NAGERECHT</b>	NAGERECHTEN: 2 bavarois glaasjes per persoon (keuze uit 4 soorten) zie foto voor meer info	5,00	pers	6,00%	300,00
1553	0		<b>NAGERECHT</b>	Koffie(Illy koffie) en thee.	-	pers	6,00%	-
1553	0		<b>DRANKEN</b>	Frisdranken en alcoholvrije drank. (van 18u tot 23u)	-	pers	6,00%	-
1553	0		<b>DRANKEN</b>	Alcoholische dranken forfait (wijnen, schuimwijn, bieren, cocktail) (van 18u tot 23u)	-	pers	21,00%	-
1553	0		<b>OVERIGE</b>	Afwaskost	-	pers	21,00%	-
1553	1		<b>OVERIGE</b>	Vervoerskosten + Stookkosten BBQ + klaarzetten & bediening hoofdingrediënten BBQ buffet	150,00	pers	21,00%	150,00

Subtot.6% **2.010,00**

Subtot.21% **150,00**

6,00% **120,60**

21,00% **31,50**

BTW excl. **2.160,00**

BTW incl. **2.312,10**

**TOTAAL  
PRIJS  
PER  
PERSOON: 34,44 Euro/pers**

Communicatie klant ivm offerte aanvraag:

APERITIEFHAPJES

*Rauwkostschotel + sausje*

*Cruditées + sauce*

*Raw vegetables + sauce*



Vlees - vis - vegi - pasta



KIP  
Indiase wijze  
+garnituren



VEGI:  
feta  
+pesto  
+garnituren



VLEES  
Tyroler ham  
+garnituren



PASTA:  
verse pasta  
+vis  
+garnituren

## LOW & SLOW BARBECUE

### Wat is het?

De echte authentieke barbecue is op het low & slow principe gebaseerd. Grote stukken vlees, vis, gevogelte en groenten worden tussen de 4 à 21 uur lichtgerookt. Het verschil met grill barbecue is een veel sappiger en smaakvol eindresultaat. Het is ook veel gezonder omdat de ingrediënten nooit in contact komen met het vuur.

### Buffetvorm:

Wij geven uitleg over de bijhorende huisgemaakte sausjes(salsa's) en de cuisson kan ook gekozen worden.

Aantal mensen die vegi of vegan willen, aantal mensen die allergisch zijn en voor welke allergie: dient op voorhand doorgegeven te worden, vermits wij anders problemen kunnen krijgen met de bevoorrading aan het buffet.

Alle salades zijn gekoeld op het buffet en met een luxe plexi deksel bedekt (tegen insecten en warmte).

### VLEES



**Texaanse STEAK (picanha)**  
Gerookt op eikenhout

### GEVOGELTE



**Pulled chicken gekaramel. kip**

### VIS



**Zalm**  
Warm gerookt

### Voorbeeld bereiding ingrediënten in Amerikaanse barbecue



+ buffet:  
8 of 12 soorten salades.  
Bekijk onze brochure.

**Presentatie**  
BBQ 7 meter lang





## Andere BBQ ingrediënten

Huisgemaakte Texas worst



Huisgerookte Iberico ribbetjes



Lamsschouder (16 uur gerookt)



Puled pork (16 uur gerookt)



BarbecueCatering.be

---

WARME VOORGERECHTEN

---

Papillotte van scampi



Papillotte van vis



Papillotte van mosselen



---

## DRANKEN

---

**Moctail & cocktailbar** (2 soorten: mojito met verse kruiden en perzik moctail)



## Mojito



Frisdranken:

Waters  
Cola's  
Appelsiensap

Bieren (op fles):

Jupiler  
Leffe

Andere alcoholische dranken:

Witte wijn  
Rode wijn  
Schuimwijn

Andere dranken of wijnkeuze of bierkeuze op aanvraag.

**Nagerecht - Dessert**



*Framboos - amandelmelk  
Framboise -lait d'amande  
Raspberry - almond milk*



*Chocolade-praliné  
Chocolate praliné  
Pralinated chocolat*



*Mango karamel  
Caramelle mango  
Mango caramel*



*Trio van chocolade  
Trio de chocolate  
Chocolate tresome*



---

## Koffietafel

---



**Illy koffie**  
**Professioneel espresso/barista koffiezetapparaat met terplaatsse gemalen koffie.**  
**Koffie wordt op het buffet geplaatst in percolator.**

### Mogelijk zijn deze allergenen aanwezig in onze gerechten of omgeving werkplaats:

glutenbevattende granen, namelijk: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten  
schaaldieren  
eieren  
vis  
aardnoten  
soja  
melk  
noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)  
selderij  
mosterd  
sesamzaad  
weekdieren  
lupinezaad  
zwaveldioxide en sulfieten..