



Traiteur

Renilde



“Keuken op
Grootmoeders wijze”

Van moeder op dochter, een familiebedrijf

Jarenlange ervaring, het zit in de genen



Van het Begin:

Traiteur Renilde mag dan een 'nieuwe' naam zijn, het vak als cateraar / traiteur is al jarenlang in de familie. Ik, Renilde, heb het vak van mijn moeder geleerd. Zij heeft mij de fijne kneepjes als kind al getoond.

Later ben ik zelf naar de Hotelschool gegaan waar ik al snel merkte dat mijn liefde voor koken er eentje voor het leven is!

De kookwereld is er eentje waar je een sterke ruggengraat voor nodig hebt, niet op de laatste plaats door de werktijden. Maar met alleen doorzettingsvermogen kom je er niet. Door meerdere docenten werd mij gelukkig verteld dat het talent is doorgegeven. Daar zijn we trots op. Vandaar mijn keuze om grootmoeders keuken te brengen naar mijn klanten.

Om mijn talent te bewijzen staan wij graag voor u klaar om uw feest tot een niet te vergeten belevenis te maken! Ontzorgen door verse producten te serveren die met liefde bereid zijn, zoals bij moeke thuis.

Lokale verse ingrediënten

Wij gebruiken de lokaal geproduceerde verse ingrediënten waar we hier in Limburg trots op mogen zijn!

Onze liefde voor eten

Niet alleen verse producten staan daarom hoog op onze prioriteitenlijst maar ook het gebruik van lokale (Limburgse) streekproducten en seizoensgebonden groenten van de



boer. Denk aan de befaamde Achelse Blauwe van Kaasmakerij Catherinadal of de Achelse trappist of de aardbeien, appels, peren en natuurlijk ook het Lils brood waar we hier trots op zijn?

Wij bieden diverse koude hapjes aan geschikt voor allerlei feesten en partijen zoals een communiefeest, verenigingsfeest, bedrijfsfeest, bruiloft, doopfeest, eetdag of receptie. Bekijk de mogelijkheden en prijzen eens rustig in deze folder.

Koude hapjes

- | | | | |
|---|------------|---|------------|
| • Spiesje van brie met avocado en gerookte zalm | €3,80 p.p. | • Glaasje van rucola, zongedr. tomaat, geitenkaas en gerookte spekblokjes | €3,90 p.p. |
| • Italiaanse ham- mozzarellaglaasje met feta kruidenmix | €4,- p.p. | • diverse wraps (vis/vlees) | €2,90 p.p. |
| • Cocktailspiesje meloen met parmaham | €3,- p.p. | • Amuse exotische kip | €3,10 p.p. |
| • Lepelhapje scampi met spek | €3,50 p.p. | • Langoustine glaasje met rucola en appel | €5,50 p.p. |
| • Glaasje beenhamslade | €3,- p.p. | | |
| • Glaasje gerookte zalm, grijze garnaal met appel | €4,10 p.p. | | |



Warme hapjes

- | | | | |
|---------------------------------------|------------|-------------------------|------------|
| • Mosselschelpje gegratineerd | €5,- p.p. | • Mini soepje | €3,60 p.p. |
| • Brushetta met brie, appel en honing | €3,50 p.p. | • Mini worstenbroodje | €4,- p.p. |
| • Quiche (variatie) | €4,50 p.p. | • Mini pizza (allerlei) | €4,40 p.p. |
| • Kip hawaii spiesjes | €3,70 p.p. | | |

Koude buffetten

Buffet Breugel à €25,- per persoon;

- Ardens gerookte ham met meloen
- Boerenpaté
- Gehaktballetjes
- Kip-kap (Zult)
- Gebakken kippenboutjes met appelmoes
- Kaasplankje
- Saladebar
- Broodjes assortiment en donker brood

Buffet Floreal à €27,- per persoon;

- Kippenboutje
- Varkensgebraad
- Gehaktballetjes
- Spareribs
- Natuurham met asperges
- Boerenham met meloen
- Gevulde eitjes
- Cocktail en tartaarsaus
- 3 broodjes per persoon
- Pasta- en aardappelsalade
- Diverse salades

Buffet Belle-Vue à €28,- per persoon;

- Spiesjes van kipfilet
- Kalkoengebraad
- Gehaktballetjes
- Spareribs
- Tomaat gevuld met tonijn
- Natuurham met asperges
- Boerenham met meloen
- Gevulde eitjes
- 3 broodjes per persoon

- Pasta- en aardappelsalade
- Diverse salades

Buffet Suprême à €36,- per persoon;

- Spiesjes van kipfilet
- Varkensgebraad
- Rosbief
- Gegrilde scampi's
- Gekookte Noorse zalm
- Witlof met vismousse
- Gerookte zalmfilet
- Tomaat met salade van grijze garnalen
- Gevulde eitjes
- Groenten buffet
- Aardappel en pastasalade
- Cocktail en tartaarsaus
- 3 broodjes per persoon

Buffet Neptunus à €40,- per persoon;

- Gerookte Heilbot
- Haringfilet
- Langoustines en gegrilde scampi's
- Gekookte Noorse zalm
- Witlof met vismousse
- Gerookte zalmfilet
- Tomaat met salade van grijze garnalen
- Gevulde eitjes
- Groenten buffet
- Aardappel en pastasalade
- Cocktail en tartaarsaus
- 3 broodjes per persoon

Wij bieden diverse koude buffetten aan geschikt voor allerlei feesten en partijen zoals een communiefeest, verenigingsfeest, bedrijfsfeest, bruiloft, doopfeest of receptie.

Kabouterbuffet €15,- per persoon

- Vogelnestje
- Spiesje van kipfilet
- Gehaktballetjes
- Knakworst
- Perzik en ananas
- Gevulde eitjes
- Klein groentenbuffet (wortel, boontjes & tomaat)

- Aardappel en pastasalade
- Cocktail en tartaarsaus
- 2 mini sandwiches per persoon

Koude buffetten worden bereid vanaf 10 personen per buffet; uitgezonderd het kabouterbuffet.

Warme buffetten

Buffet 1 à €25,- per persoon;

- Soep naar keuze
- Gehaktbroodje met vleesjus
- Goulash
- Groentenkrans
- Aardappelbereiding
- Dessert

Buffet 2 à €28,- per persoon;

- Soep naar keuze
- Kalkoenrollade met pepersaus
- Forelpakketje uit de oven
- Spareribs
- Groentenkrans
- Aardappelbereiding
- Dessert

Buffet 3 à €30,- per persoon;

- Soep naar keuze
- Lamskoteletjes met honing- tijmsaus
- Konijn op grootmoeders wijze
- Kalfsstoofsel met kalfsballetjes en champignons
- Groentenkrans
- Aardappelbereiding
- Dessert

Buffet 4 à €36,00

- Witte asperges met zalm, grijze garnaltjes en saffraansaus
- Parelhoenfilet met druivensaus
- Kipfilet met brie, parmaham en pistachenoten
- Varkenshaasje met champignonroomsaus
- Groentenkrans
- Aardappelbereiding
- Dessert



Pastabuffet Speciaal

à €31,- per persoon*

- Canneloni Bolognaise
- Cappeletti zalm & spinazie
- Spaghetti carbonara
- Gevulde ravioli
- Pasta met kip en verse spinazie

* Brood en kaas inbegrepen

Pastabuffet Traditioneel

à €28,- p.p.*

- Macaroni hesp (ham), kaassaus
- Spaghetti Bolognaise
- Tagliatelli zalm
- Lasagna bolognaise
- Paëlla

* Brood en kaas inbegrepen

3 pastagerechten met brood en kaas inbegrepen

à €24,00 per persoon

Kabouterbuffet

€15,00 p.p.

Breugheliaans buffet

€34,- (vanaf 25 personen)

- Balletjes in tomatensaus
- konijn op grootmoeders wijze
- stoofvlees
- rundstong in Madeirasaus
- witte - zwarte pensen
- gratin
- boerenkoolpuree

- gebakken kippenboutjes met appelmoes
- Ardens gerookte ham met meloen
- kip-kap (zult)
- boerenpaté
- diverse donkere broden
- broodjes assortiment
- rauwkostsalades
- fruit
- kaasplankje
- ribbetjes
- spek
- wintergroenten

Belgisch buffet

€24,- p.p.

- vol au vent (pasteitje)
- stoofvlees
- verse frietjes
- salade bar

Italiaans buffet

€26,- p.p.

- lasagne Bolognaise
- penne met pesto, kip en kerstomaatjes
- tagliatelle met verse zalm, spinazie en witte wijnsaus
- stokbrood, ciabatta en focaccia

Ontbijtmand

Traditioneel met verse producten*

€30,- p.p. & kinderen €15,- p.p.



- fruitsap
- verse koffie of warme chocolademelk
- huisgemaakte fruitsalade
- yoghurt
- confituur (Jam)
- hagelslag
- chocoladepasta
- gekookte eitjes
- peperkoek
- suiker
- melk
- boter
- 2 soorten kaas
- 4 soorten charcuterie
- een mengeling van broodjes: chocoladecroissants, witte krakers, sesam krakers, maanzaad krakers & sandwiches

* Een ontbijtmand met lokale streekproducten is ook mogelijk tegen een meerprijs, graag even vermelden bij uw bestelling.

Desserts

5 mini's per persoon voor €15,- per persoon

- tiramisu
- chocolademousse
- crème brûlée
- panna cotta
- moelleux
- rijstepap met bruine suiker

- appeltaart met fruit
- witte chocolademousse met speculoos en coulis van framboos
- taart van bastogne
- laagjespudding
- verse fruitsalade
- javanais
- bavarois
- roomsoesjes
- macarons
- kaastaart

Compleet verzorgde barbecue*

- 3 stuks vlees €25,00 per persoon
 - 4 stuks vlees €28,00 per persoon
- Wenst u er vis bij dit kan voor de dagprijs.

Vanaf 35 personen, bakken inbegrepen in de prijs.
Onder de 35 personen €35,- per uur (ook incl. bakken)

Avondfeesten

€36,- p.p.

Vanaf 50 personen (incl. bediening)

Deze hapjes zijn slechts een voorstel, u kunt ook kiezen voor andere hapjes (in overleg)

- Mini soepje
- Mini garnalen,- of kipcocktail
- Mini saté met koude pasta en een broodje
- Mini smos (broodje gezond)
- Frietje en een frikandel

- Wij verzorgen ook levering voor bedrijfsbezoeken
- Kleinere groepen zijn mogelijk; de prijsafspraken worden dan in overleg gemaakt
- Bestellingen via deze website



Wat schaft de pot?

Geen tijd? Te druk of geen inspiratie?

Heeft u wegens drukke agenda's geen tijd om lekker, gezond en afwisselend te koken voor uw gezin? Laat u eens culinair verrassen door Traiteur Renilde!

Bestellen:

*Maandag tot vrijdag, min. 2 dagen vooraf
Enkel telefonisch*

Afhalen:

Tussen 17.00 - 19.00 uur

Menu voor €19,- per persoon

Kinderen 4-12jr. €9,50 (voor de helft dus!)

Laat u eens Culinair verrassen!



Traiteur

Renilde



*“Keuken op
Grootmoeders wijze”*

Traiteur Renilde • De Nulenstraat 44a • 3910 St. Huibrechtslille • T +32 (0)474 54 74 84

I: www.traiteur-renilde.com • E: info@traiteur-renilde.com