



Traiteur

Renilde



A photograph of a white bowl filled with a creamy soup, garnished with sliced asparagus and a small herb. A whole asparagus spear lies on the table next to the bowl.

“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

- | | | | |
|---|-------------|--|------------|
| • Salade van gerookte zalm met Granny Smith | €1,35 p.p. | • Dipgoenten met sausjes | €1,15 p.p. |
| • Cocktailprikkers met Chorizo en Seranoham | €1,15 p.p. | • Spiesje mozzarella & kerstomaat | €1,40 p.p. |
| • Cocktailprikkers met meloen en Parmaham | € 1,20 p.p. | • Gerookte zalmrolletjes met kruidenkaas | €1,45 p.p. |
| • Witlofblaadjes met grijze garnaltjes | €1,15 p.p. | • Mini tomaat grijze garnaal | €1,35 p.p. |
| | | • Amuse exotische kip | €1,20 p.p. |
| | | • Amuse pasta salade met Feta kaas | €1,35 p.p. |



Warme hapjes

- | | | | |
|--|------------|-------------------------------------|-----------------------|
| • Scampilepel | €1,10 p.p. | • Diverse bladerdeeg hapjes | €1,21 t/m €3,70 p.p.: |
| • Vol-au-vent / Pasteitje (klein) | €0,90 p.p. | - bladerdeeg hapjes | |
| • Huisgemaakte mini loempia's, mini worstenbroodjes, mini pizza, gevulde bladerdeeg gebakjes | €1,30 p.p. | - mini pizza | |
| • Scampi met spek, kreeften soepje | €1,50 p.p. | - mini croque monsieur (mini tosti) | |
| | | - mini soepje | |
| | | - mini worstenbroodje | |

Koude buffetten

Buffet Breugel à €19,- p.p.

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

Buffet Floreal à €18,- p.p.

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

Buffet Belle-Vue à €20,- p.p.

- Spiesjes van kipfilet
- Kalkoengebraad
- Gehaktballetjes
- Spareribs
- Tomaat gevuld met tonijn
- Natuurham met asperges
- Boerenham met meloen

- Gevulde eitjes
- 3 broodjes per persoon

Buffet Suprême à €22,- p.p.

- Spiesjes van kipfilet
- Varkensgebraad
- Rosbief
- Gegrilde scampi's
- Gerookte 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 €24,- p.p.

- 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 en warme buffetten aan geschikt voor allerlei feesten en partijen zoals een communiefeest, verenigingsfeest, bedrijfsfeest, bruiloft, doopfeest, eetdag of receptie.

Kabouterbuffet €11,- p.p.

- 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 €18,- p.p.

- Soep naar keuze
- Varkenshaasje met champignonroomsaus
- Kippenreepjes Stroganoff
- Groentenkrans
- Aardappelbereiding
- Dessert

Buffet 2 à €19,50 p.p.

- Soep naar keuze
- Vispannetje
- Kalkoengebraad met appelsien-saus (sinaas-appelsaus)
- Orloffgebraad met saus naar keuze (varkensgebraad)
- Groentenkrans
- Aardappelbereiding
- Dessert

Buffet 3 à €22,50 p.p.

- Soep naar keuze
- Konijn op grootmoeders wijze
- Varkensgebraad met champignonroomsaus
- Kipfilet met paprika- tomatensaus
- Aardappelgerecht naar keuze: puree, gratin, kroketjes
- Warme groenten: boontjes, bloemkool, wortelen, erwten etc.
- Dessert

Buffet 4 à €24,50

- Soep
- Tongrolletjes in preisauz met gerookt spek
- Kipfilet met zachte kerrie en ananas
- Rundstong in Madeira saus
- Aardappel gerechten
- Groenten
- Dessert



Pastabuffet à €21,- p.p.

- Paella
- Spaghetti Bolognese
- Lasagne
- Tagliatelle met scampi's
- Spirelli met kip en roomsaus
- Spaghetti Carbonara

Breugheliaans buffet

Vanaf 20 personen, €25,- p.p.

- Konijn op grootmoeders wijze
- Stoofvlees
- Bloedworst
- Witte worst
- Ribbetjes
- Spek
- Rode kool
- Wortelpuree
- Boerenkool
- Aardappelgratin
- Broodbuffet: zelfgerookte boerenhesp (ham), verschillende soorten kaas, paté's, saucisse (worst), kip-kap (zult)
- Brood: een mengeling van diverse broodjes, volkoren en rogge
- Desserts: bavarois en chocomousse

Knabbelbuffet €16,50

- spareribs
- gebakken spek

- gehaktballetjes
- spiesje van kipfilet
- pasta van het huis
- aardappelsalade
- plattelandssalade
- assortiment van sausjes
- broodassortiment van mini harde en zachte broodjes
- stokbrood
- ciabatta

Walking diner €36,-

- Oosterse aperitief hapjes: kippensaté's, Chicken wings, mini loempia's, pikante gehaktballetjes
- Europese broodstand: diverse baguettes, knoflookbroodjes, mini pistolets etc.
- Noorse visgerechten: gerookte visassortiment en met diverse bijbehorende garnituren
- Italiaanse pasta's: Verse lasagne verde, penne met kip en pittige basilicumsaus, spirelli in witte wijnsaus met zalmblokjes
- Chinese wok: dagverse groenten uit de wok, chinese garnalen in zoetzure saus, calamare fritti (gefrituurde inktvisringen)
- Kaasplank: Belgische en Franse kazen met garnituur
- Griekenland: Fetta kaas, olijven, diverse salades
- Home sweet home: dessert-buffet bestaande uit bavarois, roomijs, vers fruit, profiteroles (slagroomsoesjes), mousse en tiramisu



Ontbijtmand (2 personen) €40,-

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

Ontbijtmand kind €10,-

Lilse broodmaaltijd

Vanaf 10 personen €12,-

- Diverse soorten Lils brood: o.a. wit brood, bruin brood, roggebrood, krentenbrood en beschuit
- Diverse mini broodjes (harde en zachte)
- Allerlei soorten beleg: vleeswaren, kaas, room-boter, jam en hagelslag

Desserts 5 stuks p.p. voor €8,50

- chocolademousse
- witte chocolademousse
- roomrijst met fruit
- tiramisu
- verse fruitsalade
- aardbeienmousse
- bavarois assortiment

Compleet verzorgde barbecue*

- 3 stuks vlees €15,- per persoon
 - 4 stuks vlees €18,- per persoon
- Wenst u er vis bij dit kan voor een meerprijs van €4,- per persoon per stuk.

Meer informatie over de barbecue-aanbieding vindt u op onze speciale BBQ flyer, vraag er gerust eens naar!

Avondfeesten €14,- p.p.

Vanaf 50 personen (incl. bediening)

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

- Kleinere groepen ook mogelijk, prijs in overleg.
- Levering voor bedrijven ook mogelijk. Bestelling via onze website: www.traiteur-renilde.com



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 €8,- per persoon
Kinderen 4-12jr. €4,- (voor de helft dus!)

Laat je Culinair verrassen!



Traiteur

Renilde



*“Keuken op
Grootmoeders wijze”*

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

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