



Traiteur Guido Nuyts

Topper 4 : „Classic “ Barbeque:

Voorgerecht: keuze uit:

- Papijotte van kabeljauwhaasje met Zuiderse groenten OF scampibrochette (maat 16/20 gepeld, 5 stuks (voorgerecht))

Daarna keuze uit :

- mergueze worst
- Gemarineerde kipfilet
- Steak
- lamskroon
- 2 warme sauzen: peper & provençalse saus
- 2 koude sauzen: curry – look & sausje van de chef

Volledige dagverse saladbar naar believen:

- pastasalade: 3-kleuren pasta, venkel, ui, paprika, courgette & italiaanse vinaigrette
- rijstsalade: rijst, ketchup, ananas, parika, soja & verse bieslook
- aardappelsla met bieslook & ui snippers
- zomersla: extra fijne boontje, soya, tomaat, komkommer & yoghurt dressing
- wortelsla met limoen
- gemengde salades

+ brood & lookboter
+ aardappel in de schil

Inbegrepen in de prijs :

- professionele barbeque's + houtskool
- borden + bestek
- bediening
- transport per koelwagen

Dessert (in buffetstijl) :

hoeveijls met aangepaste coulis , huisgemaakte Tiramisu, chocolademousse, verse fruitsla

Prijs : vanaf 37.50 € (dessert buffet inbegrepen)

Zonder dessertbuffet : vanaf 30.00 € per persoon

Minimum 100 personen

Prijzen btw inbegrepen

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

<http://www.traiteur-guidonuyts.be>