



Traiteur Guido Nuyts

Topper 1 : „ good feeling „ bbq :

Bestaande uit :

a) Voorgerecht : op groot designbord (30 cm) – bediend aan tafel :

- Vitello Tonato (kalfsvlees – tonijnsaus - kappers – Ruccola)
 - Carpaccio van Rundsvlees – Ruccola – parmesan
 - Capaccio van Tonijn – Wasabi – Kikkoman Soyasaus
 - Duo van grijze garnaal (gepelde tomaat – kroketje)
- + aangepaste gemengde salade – brood & boter

b) BBQ : keuze uit :

3 verfijnde visgerechten van onze grill :

- Brochetje van Black Tiger Scampi's met marinade van limoen en Turkse bladpeterselie
- In maanzaad gegrilde zalmbrochetjes met Oosterse dressing
- Papilote van Zeebaars (haasje) met zuiderse groentjes, tomaatdressing & waterkers

3 verfijnde vleesgerechten van onze grill :

- Lamskroontje met marinade van graanmostaard en verse tuinkruiden
- Medaillon van runds in een zachte Oosterse marinade
- Hoevekipfilet gevuld met zongedroogde tomaten, dragon en basilicum

En voor de peuzelaars nog lekkere Spareribs met een honingmarinade en TaiTshi kruiden

Aangevuld met een volledig salade assortiment (6 soorten), pasta, aardappel- & Rissottosla
Aardappel in de schil met lookboter, 3 koude & 3 warme sauzen, broodassortiment

Inbegrepen in de prijs :

- mobiele keuken
- alle materialen inzake catering (plateaus, shafing dishes, enz)
- borden & bestek
- Duni tafellinnen (echt linnen mits klein supplement)
- personeel

Prijs vanaf 42.50 € per persoon (minimum 100 personen)

Prijs zonder voorgerechtenbord: vanaf 35 € per persoon

Dessertbuffet vanaf 10 € per persoon:

Met oa; live cooking (sabayon, flensjes) , exotische fruitsla, „ Callebaut „ chocolademousse, Hoeveijs, Tiramisu, Crème brulée : (koffie & theebuffet inbegrepen)

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>