



Traiteur Guido Nuyts

Brochure & Informatie

Bijgevoegd onze basisbrochure, dit zijn enkel richtprijzen en alles kan naar uw wensen aangepast worden, aarzel dus niet ons te contacteren voor verdere informatie.

1. Receptievoorstellen

2. Buffetten

- Walking dinner
- Breughelbuffet
- Koud buffet
- Koud & warm buffet
- Italiaans buffet „ La tavola Italiana „
- Buffet uit Andalusië „ Paseo de tapas „
- Continenten buffet „ Leonardo Da Vinci „

3. Tafelmenu met keuze uit 4 of 5 gangen

4. Gelegenheidstaarten

- Taarten
- IJskar
- Dessertenbuffet

Prijzen : geldig voor :

min. 100 personen (buffetten – recepties)

min. 50 personen voor tafelmenu (of te bespreken)

dienst inbegrepen, excl. Btw 12 %

Inbegrepen : borden – bestek – glazen + Duni tafellinnen wit

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 2 - 10

1. **Receptievoorstellen** : hapjes te kiezen : prijzen tussen **1 € & 2.50 € / stuk**

- Grissini met Serranoham (koud)
- Crostino met 3 soorten pesto's (koud)
- Saté van Bruchetta, Mozzarella & rode ui, afgewerkt met pesto van basilicum (koud)
- Tartaar van gerookte zalm met Tzaziki (Griekse platte kaas met look & komkommer) (koud)
- Javanais van pumpernikkel met een brandade van gerookte forel & mieriksworteldressing (koud)
- Taboulé met grijze garnaal & tomaat cappucino (koud)
- Tomaat – Mozzarella met Pesto-basilicum sausje (koud)
- Schots zalmrolletje met Griekse kruidenkaas (koud)
- Kwarteleitje met fettucini & 1000-Islandsausje (koud)
- Gedroogde dadels met Chorizomascarpone (koud)
- Zeeuws gebakken mosseltje met salsa van tomaat & courgette (koud)
- Asperge op Vlaamse wijze (seizoen - lauw) (
- Lampadinotomaatje met handgepelde grijze garnaal – Wasabi (koud)
- Gandahamsnippers met soepje van Cavaillon (seizoen)
- Aspergesoepje met veel lekkers (soepje)
- Bisque van grijze garnaal (soepje)
- Bloemkoolsoepje met grijze garnaal (soep)
- Knolseldersoepje met geroote zalm (soep - winter)
- Tonijn-paprikasaté met Oosterse mayo (warm)
- Gebakken Sint jacobsvrucht met rode curry (warm)
- Kip Tandoori saté met Pindasausje (warm)
- Bladerdeegje „ Oosterse vulling „ (spicy) (warm)
- Grijs garnaalkroketje met jonge sla & limoen (warm)
- Quiche van jonge prei, spek & tomaat (warm)
- Portabellochampignon gevuld met veel lekkers (warm)
- Scampispiesje met koriander & limoen (warm)
- Scampi Fritti met Ruccola (warm)
- Oosterse lekkernijen (3 soorten) met aangpast „ Spicy-zoet-zuur „ sausje (warm)
- Dim sum assortiment met soya – gembersausje (warm)
- Lamsfilet met rode & groene salsa (warm)
- Zoete lekkernijen (zoetigheden – profiterolle, bavaroise, ijspraline, mini chocolademousse)

Samengestelde pakketten (4 koude – 1 soepje – 4 warme – 1 zoetigheid) : vanaf 15 € p.p.

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 3 - 10

2. Buffetten

Walking dinner:

bediend aan tafel of receptietafels, alles op rechthoekige design borden geserveerd, voorbeeld walking dinner die seizoensmatig wordt aangepast

- Gerookte palingfilet – jonge sla – kruidengarnituur – limoen
- Vitello Tonnato (kalfsvlees – Ruccola – tonijnsaus – kappers)
- Witloofsoepje – roomvlokjes – grijze garnaal
- St Jacobsvruchten – Risotto – Boschampignons
- Haasje van hert – espuma van knolselder – jonagoldappel & veenbessen – aardappelpeertje

Prijs : Walking dinner : vanaf **45.00 €** per persoon

Inbegrepen :

- borden & bestek
- mobiele keuken
- Haccp gekoelde bestelwagen
- Personeel
- Alle materialen

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>



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 4 - 10

Breughelbuffet :

- Erwtensoepje met rookworst & korstjes (warm)
- Haringsla met appeltjes & zure room (koud)
- Gerookt visassortiment met huisgemaakte tartaarsaus (koud)
- Vlaamse pasteien op verschillende wijze (koud)
- Boerenkop met mosterd (koud)
- Gerookte Vlaamse boerenham (koud)
- Balletjes met krieken (warm)
- Kipfilet met breughelsaus (warm)
- Stoverij op grootmoeders wijze (warm)
- Witte & zwarte breughelpensjes met appel en Calvados (warm)
- Paterskazen met brood (koud)
- Rijstpap met bruine suiker (zoet)
- Vlaaien met tuinfruit (zoet)
- Assortiment van brood & boter
- Seizoensgroentjes (6) & kruidige aardappelsla

Prijs : Breughelbuffet „ all –in „ : vanaf **32.50 €** per persoon

Koud buffet:

- Gepelde tomaat met grijze garnaal
- Noorse zalmfilet „ belle-vue „
- Trio van gerookte zalm, heilbot & forelfilet
- Mozaïek van Noordzeevisterrine met cressonsausje
- Ruccolasla met fijne boontjes, krab & tonijn
- Duo van rosbief- & kalfsgebraad met groenteweelde
- Zuiders fruit met Ganda- & beenham
- Pesto-roullade van hoevekip met Mozzarella
- „ onze gevulde eitjes „

+ assortiment van 8 huisbereide salades
+ 3 huisgemaakte sausjes
+ broodassortiment & boter

Prijs : Koud buffet „ all-in „ : vanaf **32.50 €** per persoon

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 5 - 10

Koud & warm buffet // wandelbuffet:

gelieve een **keuze** te maken uit :

⇒ **5** koude gerechten

+ soepje

⇒ **3** warme gerechten

Koud:

- Thaise garnalen met limoennoedels
- Cannellinibonen - tonijnsalade, tomaat en ui
- Gerookt visassortiment met huisgemaakte tartaarsaus
- Palingsalade met garnalen in een groene kruidensaus
- Tagliata van rundvlees gemarineerd in tijm met zuidersslaatje & aceto
- Gerookte kippenreepjes met rode grapefruit & maïs
- Duo van Gandaham & beenham met vers fruit & frambozenvinaigrette
- Met mozzarella & basilicum gevuld tomaatje
- Torentjes groenten lasagne (courgette, aubergine, pesto, tomaat)
- Huzarensalade met asperges en ham
- Garnituur van gevulde eieren en komkommers gevuld met grijze garnalen
- Salade van kip, selderij, aardappelen en ei in kerriesaus
- Paté van parelhoen met cranberrysaus

Courgettesoepje met Gandaham of Aspergesoepje met gerookte zalm & basilicum

Warm:

- Pladijsfilet rolletjes gevuld met zalm en groenten julienne
- Kabeljauwhaasje met waterkersmousseline
- Parelhoenfilet met verse daggroentjes
- T-Bone steak met Oosterse groentjes uit de wok en een zacht sausje
- Spicy brochette met Piazolasausje (licht pikant)
- Hoevekipfilet in een basilicumsaus & gebakken krieltjes met spekjes en gemengde groenten
- Lamspies in romige pepersaus met wilde rijst
- Scampi's met zachte curry
- Trio van Noordzeevis met saffraan & grijze garnaal
+ gemengde salade, sausje & brood, groenten & aardappelgarnituren

Prijs:

Koud & warm buffet: vanaf **40.00 €** per persoon

Extra kaasassortiment: **+ 5.00 €** per persoon

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 6 - 10

Italiaans buffet : „ La Tavola Italiana „

Gelieve een **keuze** te maken uit :

4 anti pasti

4 warme gerechten

Minestrone (soepje – inbegrepen)

Antipasti:

- Carpaccio van rundfilet met mini groentelasagne
- Vitello tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus)
- Petto d’anatra al balsamico (koude eendenborst met rucola & balsamico-azijn)
- Anti pasti alla dolce vita: crostini met verschillende crema (crema di olive (zwart & groen), crema di pollo met rucola, fegatine (leverpastei)), panini of tramezzini (broodjes of driehoekbokjes met: garnalen, tonijn, koud vlees, mozzarella)
- Insalata di arance (sla met appelsien, venkel & zwarte olijfjes)
- Insalata frutti di mare (salade van zeevruchten)
- Gebakken calamares met huisgemaakt tartaarsausje

Warm:

- Huisgemaakte lasagne afgewerkt met spinazie & tomatenroomsaus met basilicum
- Ossobuco (gestoofde kalfsschenkel)
- Spezzatino di vetello (kalfsvleesragout met ui, sjalot, groene olijven & druiven)
- Polpettine al vino rosso (gehakt balletjes in rode wijn)
- Agnello spezzato (lamsragout)
- Coniglio al finocchio (konijn met venkel, pancetta, salie & zwarte olijven)

+ fettucini, penne, brood & lookboter

Prijs: vanaf **37.50 €** per persoon

Uitgebreid Italiaans dessertenbuffet :

tiramisu, panna cotta, gelato di limone .. : vanaf **8.50 €**

Keuze uit Italiaanse kazen & brood (5 soorten) : vanaf 6.00 €

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 7 - 10

Buffet uit Andalusië : „ Paseo de tapas „

Gelieve een **keuze** te maken uit : 5 tapas en 4 warme gerechten (vis of vlees)

Koud: Tapas

- Salmorejo (koude tomatensoep met look)
- Anchoa jardinera (geroosterd brood met ansjovis & groentjes, met gerookte zalm, met tapenade en ui)
- Escarola al ajillo (krulandijvie in lookolie met embutidos (gedroogde worst))
- Habitas con jambòn (sla van ham & tuinbonen)
- Aguacate al humo (Avocado met gerookte vis)
- Pimientos del piquilli reenos (gevulde paprika's met tonijn)
- Tortilla de patatas (aardappelomelet)
- + brood & boter

Warm

Vis:

- Txalupa (taartje met garnalen, champignons & kaas)
- Ventresca de atùn confitada con arroz é jengibre (tonijn uit den oven met rijst & gember)
- Suquet de pescado (gegrilde vis met bouillon & puree van aubergines & aardappel)
- Gegrilde bacalao (Middellandse zeevis met gemarineerde knoflook & zoetzure kappertjes, zwarte olijven & puree)
- Fideos a la marinera (Pasta van de vissersvrouw, met saffraan & schelpjes)

Vlees:

- Tentempié tradicional segoviano con patats nuevas (varkensvlees met aardappelen)
- Caldereta de cordero (gestoofd lamsvlees)
- Pollo al estragòn (kip met dragon & asperges)

Dessert

- Huisgemaakte Catalaanse crème brûlée

Op aanvraag is er een **reuze paëllapan**, à volonté met konijn, kip, zeevruchten, ...verkrijgbaar vanaf **25 € p.p. (minimum 100 personen)**

Prijs:

Andalusisch buffet + dessert : vanaf **37.50 €** per persoon

Extra Spaanse kazen + brood & boter : **+ 5.00 €** per persoon

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 8 - 10

Continentenbuffet : „ Leonardo Da Vinci „
" voorganger van ons vernieuwd continentenbuffet "
Een culinaire wandeling doorheen de **4** wereldcontinenten!
Volledig **gedecoreerde** buffetstanden!

Europa

- Gepelde tomaat met grijze garnaal (België) (koud)
- Garvad-laxsalade (gemarineerde zalm) (Scandinavië) (koud)
- Anti Pasti (heerlijkheden uit de Italiaanse keuken) (koud)

Amerika

- Pompoensoepje (soep)
- Spareribs met honingmarinade (warm)
- T-bonesteak met gevulde aardappel (warm)

Afrika

- Salade van avocado & gerookte visfilet (koud)
- Palava kip (kipfilet met tomaat, pindakaas & spinazie) (warm)
- Gamba's met pittige dipsaus (lauwwarm)

Azië

- Basmati rijst met oosterse scampivlinders, bamboe, prei & soja (warm – licht pikant)
- Canyon eend met gym balaya (eendfilet met gymbalayakruid en oosterse groenten (warm – licht pikant)
- Shashimi van tonijn (koud)

Prijs: vanaf **40.00 €** per persoon „ **all-in** „

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 9 - 10

3. Tafelmenu met keuze uit 4 of 5 gangen

Keuze uit:

Soepen:

- Tomatensoepje afgewerkt met basilicum & roomvlokje
- of Kippensoepje met snippers champignons, kervel & roomvlokje
- of Broccolisoepte met vleugje room & parmahamsnippers
- of Soepje van waterkers met een wolkje room
- of Heldere consommé met tuingroentjes

Tussengerechten:

- Torentje van King krab met jonagold snippers, rucola & Madras curry
- of Carpaccio van zwaardvis of tonijn
- of Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)
- of Cavaillon gevuld met grijze garnalen & gerookte zalm
- of Zuiders slaatje met scampi's, meloenbolletjes, fetakaas & 1000-island dressing

Voorgerechten:

- Gebakken kabeljauwhaasje op een bedje van venkel & jonge spinazie, zuiderse tomaatblokjes, mousselinesaus & gespoten puree
- of Scampi's op een bedje van Oosterse groentjes; zachte currysous, Ciabatta
- of Gestoomde tongfilets met gamba's, hutsepote van asperges, broccoli & bloemkool, mousselinesaus, kruidenpuree (seizoen) (**+ 2 € p.p.**)

Bij de visgerechten kan u steeds kiezen uit gespoten aardappel, kruidenpuree of verse pasta + groentjes naar keuze!

Hoofdgerechten:

- Varkenshaasje of Hoevekipfilet met groentekrans (5), Bordelaise- of bearnaisesaus, aardappeltorentje
- of Runds- of parelhoenfilet met groentekrans (5), saus 'Fine Champagne', wafelaardappeltjes (**+ 1.50 €**)
- of Waaier van eendenborst-lamskroontje-wildfilet (seizoen) met primeur groentekrans, sausje naar keuze & minikroketjes (**+ 2.50 €**)

Men heeft altijd een keuze uit minikroketjes, wafelaardappeltjes, gratin aardappelen of gebakken krieltjes + groentekrans naar keuze !

Dessert:

Ons "Dessertenbord" (3 soorten + aangepast garnituur)

Prijzen **minimum 50 personen**, kleinere aantallen zijn steeds bespreekbaar!

Prijs:

1. soep, keuze uit tussengerecht of voorgerecht, hoofdgerecht & nagerecht :
vanaf 40 € per persoon
2. soep, tussengerecht, voorgerecht, hoofdgerecht & nagerecht :
vanaf 45 € per persoon

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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



Traiteur Guido Nuyts

Blz. 10 - 10

4. Dessert & gelegenheidstaarten

Taarten

IJstaart (pièce montée) prijs: vanaf **7.00 €** per persoon
Pronkgebak (pièce montée – biscuit) prijs: vanaf **7.00 €** per persoon
(aangepaste coulis, slagroom & vuurwerk inbegrepen)

IJskar (min 75 personen) : „ onze topper “ : „ Antieke ijskar met alles erop & eraan „
IJskaar prijs : vanaf **9.00 €** per persoon
IJskaar (+ flensjes, warme chocolade, vers fruit & slagroom) : prijs : vanaf **10.00 €** per
persoon

Dessertenbuffet : keuze uit :

- flensjes “ Suzette ”
- “ Callebaut “ chocolademousse
- Hoeveijs
- Fruitsalade
- Panna Cotta met aangepaste coulis
- Tiramisu

Prijs: vanaf **8.5 €** per persoon

Guido Gezellelaan 147

2640 Mortsel

+32 3 449 40 12

+32 475 48 00 46

info@traiteur-guidonuyts.be

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