

*Traiteur*  
*Koen Van Der Poten & Co*

# MENU COMMUNIE & LENTEFEEST 2023



Bookmolenstraat 226, 9200 Baasrode  
0485/30.82.59 - 0498/85.03.84  
traiteurkoenvanderpoten@hotmail.com  
[www.koenvanderpoten.be](http://www.koenvanderpoten.be)



# APEROHAPJES

€ 2 / stuk

## KOUD

Meloenblokjes met Superanoham  
Glaasje met garnaal, mango en vanillesausje  
Soesje met mousse van huisgerookte forel en dille  
Geitenkaasslaatje met appel en pijnboompitten

## WARM (UIT DE OVEN)

Minicroque-monsieur met gerookte zalm en emmentaler  
Spiesje van scampi met kerstomaat  
Truffelaardappel met gebakken sint-jacobsvrucht

## WARM (GEFRITUURD)

Garnaal- en kaaskroketjes  
Gepanneerd olijfje  
Loempia  
Kippenvleugel

# KOUDE VOORGERECHTEN

Tomaat-garnaal met garnituur	€ 15
Garnaalcocktail met citrusfruit	€ 15
Huisgerookte zalm met asperges	€ 15
Noorse visschotel	€ 15
Lentesla met huisgerookte eend	€ 15
Meloen met Superanoham	€ 15

# W A R M E V O O R G E R E C H T E N

Baasroodse asperges op Vlaamse wijze	€ 15
Garnaalkroketten	€ 15
Kaaskroketten	€ 12
Koninginnehapje	€ 15
Scampi in kreeftensaus	€ 15
Tarbot met juliennegroenten	dagprijs
Kabeljauwhaasje op erwtencoulis met Superanosnippers	dagprijs



# KOUD BUFFET

€ 28 / persoon

## VIS

Koud gerookte zalm  
Warm gerookte zalm  
Gepocheerde zalm  
Gravlax (rauw gemarineerde zalm)  
Tomaat-garnaal  
Perzik met tonijn  
Heilbot - forel - sprotjes ...  
Gerookte paling

## VLEES

Gerookte eendenborst en kippenfilet  
Meloen met ham  
Kippenbouten met fruit  
Gehaktballen met krieken  
Gekookte ham met asperges  
Beenham in statief (vanaf 20 personen)

Brood - koude pasta - koude aardappelen - groenten - sauzen

# OUTDOOR COOKING

Vanaf 25 personen, € 28 / persoon

## BARBECUE

*Geheel naar uw eigen wens of 'snoepjesbarbecue'  
(grote variëteit in aangepaste porties)*

### VLEES

Huisbereide satés (kip gemarineerd, kip met rookkruiden, lam  
gemarineerd, lamsgehakt)

Worstjes (3 soorten)

Eendenfilet gegrild

Eendenfilet gerookt

Melkvarken

Steak (bvb. dunne lende van Belgisch wit-blauw)

### VIS

(volgens afspraak) + supplement

### BIJGERECHTEN/GROENTEBUFFET

Gemengde sla

Poolse sla

Tomaten, kerstomaten, zongedroogde tomaten en op olie  
gemarineerde tomaten

Boontjes in vinaigrette

Komkommer met walnoten

Geraspte wortelen met zestes sinaasappel

Koude aardappelsla

Deegwarensalade

**Brood, warme krielaardappelen, warme en koude sauzen**



# OUTDOOR COOKING

Vanaf 25 personen, € 28 / persoon

## PANGERECHTEN

Paella

(rijst, groenten, kip, chorizo, konijn, inktvis, scampi's, gamba's, ...)

Paella royal

(paella plus halve kreeft – dagprijs)

Wok

(variëteit van groenten met sojascheuten, pasta, kip en scampi's)

Vispannetje

Kikkerbiljetjes in looksaus

Mexicaanse kipschotel

Poolse stoofschotel

Couscous met limoenolie, paprika en zeevruchten

Varkenswangetjes in biersaus

Zomerhutsepot

Risotto

# N A G E R E C H T E N

IJslam	€ 8
Taartbereiding	€ 10
Aardbeien met basilicum in basilicumsiroop	€ 10
Verse fruitsla met vanille-ijs	€ 10
Mokka-ijs met mascarponesaus	€ 10
Verrassingsbord	€ 15
Koffie	€ 2