

Traiteurfolder 2026



APERITIEFHAPJES



KOUD

Diverse toastjes	€ 2,50/st
lepeltje paté	€ 2,50/st
Spiesje met mozzarella en zongedroogde tomaat	€ 2,50/st
Spiesje met olijven en ansjovis	€ 2,50/st
Glaasje Gandaham met meloen	€ 3,50/st
Glaasje garnaalcocktail	€ 3,50/st
Carpaccio van rundsvlees	€ 4,00/st
Bordje met gerookte zalm	€ 4,00/st

WARM

Minividé	€ 2,50/st
Minipizza	€ 2,70/st
Miniloempia	€ 2,70/st
Kippenpootje	€ 2,70/st
Scampi in de look	€ 3,50/st

SOEP

Tomatensoepje	€ 3,00/st
Vissoepje	€ 3,50/st

SOEPEN



Tomatenroomsoep	€ 7,50
Preiroomsoep	€ 7,50
Waterkersroomsoep	€ 7,50
Witloofroomsoep	€ 7,50
Bloemkoolroomsoep	€ 7,50
Romige aspergesoep met gerookte zalm, broodcroutons en tuinkruiden	€ 7,50
Vissoep	€ 12,00

VOORGERECHTEN



KOUD

Gandaham met meloen	€ 12,00
Gerookte Schotse zalm	€ 13,00
Gevulde tomaat met grijze garnalen	€ 14,00
Meloen met garnaal en gerookte zalm	€ 16,00
Krabcocktail	€ 16,00
Rundscarpaccio met parmezaansnippers	€ 16,00

WARM

Vidéhapje met kip	€ 11,00
Oostends vispannetje	€ 13,00
Asperges met gerookte zalm en eiersausje (in seizoen)	€ 13,00
Gebakken zalm met garnaltjes	€ 15,00
Warme salade met eendenborst	€ 15,00
Scampi's diabolique (9 stuks of 6 stuks)	€ 20,00/ € 14,00
Scampi curry (9 stuks of 6 stuks)	€ 20,00/ € 14,00
Scampi in de look (9 stuks of 6 stuks)	€ 20,00/ € 14,00
Zeeduivel op een bedje van prei	€ 20,00
Duo van artisanale kaas- en garnaalkroket met een seizoenssalade	€ 20,00



HOOFDGERECHTEN

Inclusief : aardappelen puree, gratin dauphinoise, rösti-aardappelen, kroketjes, of frietjes volgens het gekozen menu
 Warme en koude sausen passend bij menu
 Koud groentenbuffet of warme groentjes volgens wens

GEVOGELTE

Kip op Bourgondische wijze	€ 20,00
Hongaarse kipgoulash.....	€ 20,00
Vol-au-vent.....	€ 20,00
Gentse waterzooi	€ 20,00
Piepkuiken in wijnsaus & cognac.....	€ 20,00
Eendenborst met sinaasappelsaus	€ 25,00

VAN HET LAM

Lamsbout in marinade van honing, mosterd, rozemarijn.....	€ 22,00
Op houtvuur gebakken lamskroon (500 gram pp).....	€ 35,00



VAN HET VARKEN

Varkenswangetjes maison	€ 20,00
Varkenshaasje stroganof	€ 22,00
Varkensgebraad orloff	€ 22,00
Warme beenhesp met frietjes	€ 20,00
Gemarineerde ribbetjes op houtvuur gebakken.....	€ 20,00

VAN HET KONIJN

Konijnbillen met kasteelbier en champignons	€ 22,50
---	---------

VAN HET KALF

Ossu Bucco op zuiderse wijze	€ 27,00
Kalfsblanquette met zilveruitjes en fijne groentjes	€ 27,00

VAN HET RUND

Rundsstoofvlees maison	€ 20,00
Ossentong in madeirasaus.....	€ 25,00
Cote à L'os van de BBQ (à volonté)	€ 30,00
Steakfestijn (à volonté) vanaf 100 personen.....	€ 25,00
Steakfestijn (à volonté)	€ 22,00
Rosbief met bijpassende groentjes	€ 25,00

WILD (in seizoen)

Wildstoofpotje van hert metraapjes, wortelen en zilveruitjes.....	€ 22,50
---	---------

VIS

Waterzooi van vis met broccoli en gorgonzola	€ 22,50
Zalm in een zacht mosterdsausje.....	€ 22,50
Gegratineerd vispannetje	€ 22,50

BUFFETTEN ALLERLEI

BREUGHEL (koude gerechten) € 27,50
 Rauwe ham, Gentse kop, witte en zwarte pensen, varkensgebraad, beenham, gebakken kippenboutjes, eigengemaakte droge worstjes, boerenworst, lunchworst, mosterdspek, fricandon, gekookt eitje. Appelmoes, saladbar en sausjes, gevarieerde broodmand.

BRUNCH MAISON (koude en warme gerechten) € 27,50
 Tomatensoep met balletjes, rauwe ham, Gentse kop, witte en zwarte pensen, varkensgebraad, beenham, gebakken kippenboutjes, 3 Franse kazen
 Appelmoes, saladbar en gevarieerde broodmand
 Optioneel : dessert : chocomousse en rijstap € 8,00

LANGS VLAAMSE WEGEN € 27,50
 Tomatensoep met balletjes
 Varkenswangetjes op grootmoeders wijze
 Optioneel : dessert : chocomousse en rijstap € 8,00

STROPKESBUFFET € 27,50
 Gegratineerd witloof met ham en kaassaus
 Konijnbil met Gentse mosterdsaus, kroketjes
 Optioneel : dessert : chocomousse en rijstap € 8,00

CARNIVOORBUFFET

Minimum 50 personen € 32,50
 Bourgondische kip, varkenswangetjes, varkensgebraad archiduc, lamsbout, ossentong in Madeirasaus. 3 koude en 3 warme groentjes, gratin Dauphinois
 Indien gewenst frietjes of kroketjes extra € 2,00 pp



PASTAFEEST € 27,50
 Spaghetti bolognese, gratin van macaroni met kaas en hesp, tagliatelle met gerookte zalm en pepersausje, lasagne, vegetarische pasta



Koud en warm buffet

Minimum 50 personen € 32,50
 Koud : tomaat garnaal, perzik met tonijn, gepocheerde zalm, rauwe ham met meloen, gekookte ham met asperges, préparé van de chef, paté, koud groentenbuffetje met broodjes
 Warm : Kipfilet met champignonsaus, varkenswangetjes, visgratin, lasagne, warm groentenbuffet met gratinaardappelen (frietjes of kroketjes mogelijk, mits toestlag van € 2 pp)

DESSERT

Chocomousse.....	€ 6.00 pp
Crème brûlée	€ 6.00 pp
Rijstpap.....	€ 6.00 pp
Dame blanche (enkel als er een diepvries ter beschikking is)	€ 10.00 pp
Stuk gebak.....	€ 10.00 pp
Buffet 5 variaties te kiezen uit	€ 12.50 pp
Bavarois, chokolademousse, rijstpap, crème brûlée, verse fruitsla, ...	

Indien gewenst, kan dit aangevuld worden met koffie/thee service (melk en suiker inclusief) € 7.50 pp

KOUDE BUFFETTEN

Inclusief gevarieerd groentenbuffet met sausjes, aardappelsalade en broodjes. Alle buffetten worden feestelijk afgewerkt met gepast fruit.



VLEESBUFFET* € 25,00
Gekookte ham met asperges, rauwe ham met meloen, kippenwit, varkensgebraad, gebakken kippenboutje, gebraden rosbief, salami.

* Supplement tomaat garnaal € 4,00/ stuk

VISBUFFET € 27,50
Tomaat garnaal, gerookte zalm en heilbot, gepocheerde zalm, gerookte paling en forelfilet, gevulde pêche met tonijn, gevuld eitje

LUXE VLEES- EN VISBUFFET € 35,00
Tomaat garnaal, gerookte zalm & heilbot, gepocheerde zalm, gerookte paling en forelfilet, gevulde perzik met tonijn, gevuld eitje.
Gekookte ham met asperges
rauwe ham met meloen,
gebakken kippenboutje



TRADITIONELE TOPPERS

FONDUE..... € 12,50 /pp
Eerste kwaliteit runds-, varkens-, kalfs- en kippenvlees

GOURMET..... € 21,50/pp (350 gr.)
Eerste kwaliteitsvlees bestaande uit 7 verschillende soorten/ bereidingen met extra eitje met spek
Indien gewenst: koud groentenbuffetje = € 7,50

BROODJES MET BELEG

Minisandwiches met divers beleg en garnituren € 2,50/stuk
Grote sandwiches met divers beleg en garnituren € 3,50/stuk



BARBECUE

APERITIEFHAPJES € 10,00
Ruim assortiment aan scampi's, minimerguez, gevogelthapjes, ...

DE KEUZE AAN VIS

Zalm in papillot op een bedje van prei..... € 12,50
Victoriabaars in papillot met witte wijnsaus € 12,50
Visbrochette € 16,00
Brochette van coquilles met prei en spinazie..... € 25,00

DE KEUZE AAN VLEES

U hebt keuze uit 4 soorten vlees :..... € 22,50
varkensbrochet, huisbereide worst, chipolata, merguez, gemarineerde cotelet of kipfilet, breugelspek, caslerrib, beenham, hamburger, spear rib, ...
uitgebreid koud groentenbuffet met 3 warme sausen, gratin aardappelen en broodjes

vanaf 150 pers 5 % korting

Mogelijkheid (mits opleg) tot keuze uit :

In extra rundsbrochette* € 2,00
In extra lamskroontje* € 3,50
In extra cote à l'os* € 4,50
In extra eendenborst* € 3,50

* In dit geval beperkt de basiskeuze zich tot 3 soorten



VERWENBARBECUE € 50,00

4 hapjes dagvers en seizoensgebonden op de bbq gebakken
Een coquille met verse garnaal en gestoofde spinazie
Lamskroon met warme groenten & gratin dauphinois
Cote à l'os met koude groenten + frietjes
Camenbert van de barbecue met Frans stokbrood

WINTERBARBECUE* € 25,00

Een assortiment van breydelspek, beenham, merguez, bloedworst, witte worst met warme wintergroentjes: savooistoemp, gratineerde witte kool, rode kool, spruitjes met spek en gratin-aardappelen

PRAKTISCHE INFO

Indien u met minder dan 50 personen bent, komt er een toeslag bij: (borden, bestek, afwas, bediening, vervoer, ...)

Minder dan 30 pers.: € 250,00

Minder dan 40 pers.: € 200,00

Minder dan 50 pers.: € 150,00

Tot 25 pers. is enkel afhaling mogelijk. Prijzen exclusief (12%) btw

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Januari 2026

Brasserie
Klaverblad

Antwerpsesteenweg 963
9041 Oostakker
Tel. 09 355 10 21



Hogeweg 243 ♦ 9040 Sint-Amandsberg ♦ 09 223 22 48
traiteurvanheule@hotmail.com ♦ www.traiteurvanheule.be
OPEN: ma.-vr. 7.00-18.00 • zat. 8.00-13.00 ♦ 0499 21 54 03(L)