

Prijslijst

TRAITEUR

LEENTJE

BUNTINX

Deze prijslijst is geldig voor 2023

Prijslijst 2023



PRIJSLIJST

- **Wij staan altijd klaar voor al je wensen (ook al staat het niet in deze prijslijst)**
- **Voor al je feesten groot en klein**
- **Specifieke wensen, diëten, ... wij staan voor je klaar!**

Buntinx Leentje

089 / 50 36 86

0485 /76 93 65

U bent al druk aan het plannen voor een groot feest en wilt uw gasten met een ruime keuze van gerechten en dranken verwennen? Dan bent u bij ons aan het juiste adres. Catering Traiteur Buntinx Leentje biedt heerlijk eten en levert direct aan huis. U kunt rekenen op jarenlange ervaring en een georganiseerd team.

Top catering met buffet - Verwen uzelf met onze Belgische keuken. Onze uitstekende keuken verwent u met een groot aanbod aan lekkere gerechten en drankjes. Onze gasten houden van het uitgebreide buffet met een veelvoudige keuze aan gerechten.

Een individuele voeding - Wij bieden voor onze bezoekers ook vegetarische maaltijden aan - zo kan iedereen iets lekkers vinden. De keuze uit een groot aantal glutenvrije en lactosevrije gerechten maakt het voor u eenvoudiger om te genieten en daarbij zelfs op uw voeding te letten. Met het oog op uw gezondheid dragen wij zorg voor een gezonde maaltijd en laten wij zien dat gezond eten ook erg lekker kan zijn. Wij verheugen ons op uw bezoek!

Wij verzorgen ook privé-evenementen. Voor meer informatie en reserveringen kunt u ons graag contacteren. U plant een bruiloft? Wij verheugen ons, u daarbij te helpen en dit bijzondere event in uw leven op een bijzondere manier te verzorgen.

Wij zijn elke dag voor u geopend.

OVERZICHT

Alle prijzen zijn inclusief BTW
uitgezonderd waar genoteerd in
de prijslijst.

Bestellingen vanaf 4 personen.

Buntinx Leentje

089 / 50 36 86

0485 /76 93 65

- **HAPJES**
 - Hapjes
 - Warme hapjes
 - Hapjes op een bordje of in glaasje
 - Warme mini-hapjes
 - Kaasschotel
 - Belegde halve broodjes
- **TAPAS**
- **SOEPEN**
- **SALADES**
- **KOUDBUFFET**
- **BBQ**
 - Degustatie BBQ
 - BBQ
 - Winter BBQ
- **GRIEKSBUFFET**
- **PASTABUFFET**
- **VIS- VLEESGERECHTEN**
- **DESSERTBUFFET**

HAPJES

Hapjes

5,50 € per stuk

- Zalmspiesjes met lichte groentesalade
- Ganzenlever met kruidensalade en gelei van fruitthé
- Salade van boontjes, koolrabi, champignons en salie met gepaneerde feta
- Makreel salade met appel en selder
- Vitello tonnato
- Rundertartaar met coquille St Jac. 7.00 €
- Vismousse in een glaasje 4,50 €

Warme hapjes

- Zeebaars of andere vis met salie, ham en tomatencoulis 5,50 €
- Scampisoepje 3,50 €
- -Ossetaartsoepje 3,50 €



HAPJES

Hapjes op een bordje of in een glaasje

kleine hapje 4,00 €, groot hapje 5,50 € per stuk

- Courgette gemarineerd met mozzarella
- Gerookte forel met boontjes en appel
- Scampi's met een frambozensausje
- Penne met broccoli en tonijn
- Paté met uien - witloofconfituur
- Javanais van gerookte zalm en heilbot
- Gerookte zalm met een honingdressing
- Grieks slaatje met inktvisringen
- Salade met krokante kippenreepjes, kiwi's en geitenkaas
- Tartaar van tomaat met carpaccio van kabeljauw
- Courgette met vismousse
- Gebakken geitenkaas met honing en balsamico
- Salade met krokante kippenreepjes en een appelsiendressing
- Salade niçoise
- Konijn met een frambozen collis

Warme mini-hapjes per stuk

- Mini loempia's 1,20 €
- Mini pizza's 1,00 €
- Kaasballetjes 1,00 €
- Bitterballen 1,00 €
- Garnaalballetjes 1,50 €
- Inktvisringen 2,00 €
- Pruim in spekrolletjes 1,20 €
- Tasje soep met broodje 1,80 €

Kaasschotel

Kaasschotel met garnituur zonder broodjes 11,00 €

Belegde halve broodjes

Rijkelijk belegde halve broodjes 1,50 €

TAPAS

Alle tapas op een bordje of in een glaasje

Prijs per tapas : 6.00 € **exclusief** BTW

- Tomatencouscous met grijze garnalen en curry
- Gebakken scampi's met een peterseliesalade
- Chikkensticks met worldpepper en mangochutney
- Gemarineerde watermeloen met heilbot, tamarindecurry

en kokosschuim

- Sobanoedels met pesto oceania en gerookte eend
- Caesarsalade met spitskool en pochetta
- Chickenwings met een dressing van philadelphia
- Thaise sojakip met mangokorianderdip
- Gestoomde lenterolletjes met indische rivierkreeftjes
- Mango met sushirijst, avocado en gegrilde zalm
- Tomatengranité met gemarineerde coquille St Jacques
- Panzanellabrood met gerookte zalm en chermoulaolie
- Zomersalade in een tomatendressing
- Biefstukspiesjes met sinaasappel en knoflook

- Empanadilla's met ham en geitenkaas
- Knapperige kroketjes met kip en ham
- Kippenvleugels met tomatendressing
- Kipsalade met rozijnen en pijnboompitten
- Kebab van zeevruchten met chili en limoen
- Variatie van tortilla (spinazie en champignons)
(groene en rode paprika's)
- Taartjes met zongedroogde tomaten en geitenkaas
-

SOEPEN

Soepen aan 2,50 € per persoon

- Kerryroomsoep met appeltjes
- Tomatensoep met balletjes
- Waterkerssoep
- Wortelsoep
- Broccolisoepe
- Paprikasoepe
- Uiensoep
- Erwtensoepe
- juliennesoepe

Soepen aan 3,50 € per persoon

- Thaise komkommersoepe met pittige balletjes
- Koolrabisoepe met gerookt spek
- Kippenbouillonsoep
- Minestrone-soep
- Aspergerroomsoep 4,00 €

Soepen aan 5,50 € per persoon

- Kreeftensoep
- Vissoep
- Witloofsoep met kip

Assortiment van broodjes aan 2,00 € per persoon.

SALADES

Salades

6.00 € per persoon **exclusief** BTW.

- Rosbief op Oosterse wijze
- Millefeuille van kabeljauw, selder en mango met een vinaigrette van granaatappel
- Witte asperges met dille sausje en gerookte zalm
- Coquille met pancetta salade en munt
- Salade van gerookte eend met granaatappel, witloof en appel
- Salade met gandraam en ganzenlever afgewerkt met portdressing
- Fijne vissalade met asperges 7,00€



KOUD BUFFET

koudbuffet 6.00 € per persoon per gerecht

Prijzen zijn **exclusief** BTW.

- Javanais van gerookte zalm en heilbot.
- Gerookte forel met appel, boontjes en salade met een vinaigrette.
- Mozzarella met gemarineerde courgette
- Gebakken scampi's met een salade en vinaigrette.
- Carpaccio van kabeljauw met tomaat en tartaar.
- Gerookte eendenborst met een salade en een vinaigrette van passievruchten.
- Boerenpaté met uien- en witloofconfituur.
- Witte en rode worst (of varkenshaasje) met een aardbeiensausje.
- Kip op een bedje van salade met geitenkaas, kiwi..
- Worstenbroodjes met kalfs en fetakaas met een yoghurtdressing.
- Gekarameliseerde peren in rode wijn met fois gras.
- Varkenshaasje, salade en een frambozensausje.
- Surprise glaasje (bestaande uit krab, advocaat....)

- Combinatie van kalfs en tonijn met een salade en een dressing op basis van dragon.
- Toast van donker brood met peer en camembert.
- Zalm en salade met een dillensausje.
- Krokant gebakken kippenreepjes met een appelsiendressing
- Gebakken scampi's met mie.
- Penne met tonijn en basilicum.
- Krulsla met gekarameliseerde spekreepjes en appel.
- Gerookte zalm met fijne groentjes met saffraan vinaigrette.
- Kalkoen met geitenkaas, appel en een roze pomelmoes vinaigrette.

Voor andere keuze kan je best even contact met mij nemen.

BBQ

Degustatie BBQ

Keuze van 5 verschillende gerechten aan de prijs van 35 € tot 45 €
afhankelijk van het soort vis of vlees

- Papillot van zalm en 2 verschillende soorten kaas van zalm en 2 verschillende soorten kazen
- Intvisringen met salade en fettakaas
- Kabeljauwhaasje met een paprikasausje
- Roodbaars op een bedje risotto met fijne groenten
- Zalmforel met groententagliatelle
- Gemarineerde scampi's met een komkommersausje
- Zeekraal met coquille st.jaques ille St jacques
- Gewokte zalm met paprika
- Kalkoen met pesto en pastasalade
- Konijn met een frambozensausje
- Lamsfilet met een mostedsaus en kruidencouscous
mosterdsaus en kruidencouscous
- Lamsfilet met een looksabayon en salade met krieltjes
- Chateaubriand met een mosterdsaus, rode wijnsaus of lookboter

- Mosselen op de barbecue (alleen tijdens het mosselseizoen)
- Medaillon van zalm en forel met curry
- Varkenshaasje met gekarameliseerde appel
- Dessert : Geparfumeerde appel in een papillot
-



BBQ

BBQ

Transport en het bakken zal apart aangerekend worden.

Aperitiefhapje: prijs/ stuk

- Spekfakkel 2,00

Vlees: prijs/ stuk

- Beierse worst 2,15
- Biefstuk 4,25
- Bloedworst 2,15
- Chipolata 2,15
- Filetkotelet 2,70
- Kippenbil 1,70
- Kippenchipolata 2,50
- Kippenfilet 3,00
- Kippensaté 3,35
- Kippenworst 2,50
- Lamskotelet 4,00
- Merguez 2,15
- Saté rund 4,50
- Saté varkens 2,75

- Sovlaki 1,40
- Spareribs 5,00
- Spek 1,35
- Spieringkotelet 2,75
- Vleesrib 3,00
- Witte worst 2,15

Vis: prijs/stuk

- papillot 6,00
- Zalm 5,00
- Scampisaté 5,00
- Vissaté 6,00

Groenten: 7 soorten uit te kiezen aan 8€ per persoon

- Aardappelsla
- Extra fijne boontjes salade
- Gemengde pasta's
- Komkommer
- Rode kool met appel
- Knolselder (waldorf)
- Gemengde sla

BBQ

Groenten (vervolg)

- Griekse salade 2 soorten
- Assortiment tomaten
- Witte kool
- Wortelen

Sauzen: 3 soorten te kiezen aan 3,00 € per persoon

- Looksaus
- Tartaar
- Cocktailsaus
- Provençaalse saus
- Peperroomsaus
- Mayonaise

Broodjes

Verschillende soorten aan 2,00 € per persoon

Houtskool

- Zak van 10 kg: 20,00 €



BBQ

Winter BBQ

Prijs per persoon 25 €

- Kiproulade met champignons
- Steak met peperroomsaus
- Bloedworst met gebakken appeltjes
- Varkenshaasje met lookboter
- Eendenfilet met wok groenten
- Aardappeltjes in schil met rozemarijn
- Winterpuree met savooikool en spek
- Spruitjes – boontjes – worteltjes en een wintersalade.

Extra vlees of visgerechten zijn bespreekbaar.

Chaffings krijg je mee (brandpasta aan 2,00 € per potje)

Uren bediening - Transport en houtskool niet inbegrepen



GRIEKS BUFFET

Prijs aan 23,00€ per persoon, alle prijzen zijn **exclusief** BTW.

Minimum 10 personen.

Vlees:

- Kebab
- Souvlaki kip
- Souvlaki ronds
- Souvlaki lams
- Gehaktbal met feta

Salades:

- Witte kool
- Tomaat
- Komkommer
- Wortelen
- Ui
- Pepers
- Gemengde sla
- Olijven + feta

Sauzen:

- Tzatziki
- Cocktail
- Looksaus

Brood:

Turks brood

Kan apart extra bij besteld worden, prijs per persoon:

- Griekse slaatje met calamares 4,00 €
- Gyros van kip en varkens 4,00 €
- Ribbetjes (Pagidakia) 5,00 €
- Griekse pasta (Kritharaki) 3,00 €
- Ovenaardappelen met citroen 3,00 €

PASTA BUFFET

Prijzen zijn per persoon en af te halen, **exclusief** BTW

Warme pasta's

- Spagetti bolognese 12,00
- Lasagne 13,00
- Broccoli lasagne 15,00
- Lasagne met scampi's, tomaat en mozzarella 19,00
- Strikjes met saus van assortiment groenten 11,00
- Spirelli met geitenkaas, spek en champignons 15,00
- Tagliatelle met romig zalmsausje, broccoli en spek 18,00
- Zalmlasagne met spinazie 18,00
- Spirelli met kip, groene paprika en dragon 16,00
- Tagliatelle met rozijntjes en kip 15,00
- Spinaziecanelloni overgoten door ricottakaas 15,00
- Fijne pasta met pesto en scampi's 19,00
- Zeevruchtenpasta 20,00
- Paëlla 20,00
- Pappardelle met kip en champignons 16,00

- Lasagne of spagetti met gehaktballen 15,00
- Macaroni met hesp en kaas 12,00
- Cannelloni met gemengd vlees 15,00
- Cannelloni met tonijn 15,00
- Linguine met kip, kerstomaten en pesto 16,00
- Linguine alle vongole in bianco 20,00
- Ravioli met tomatensaus 14,00
- Linguine met scampi's, rode pesto, pijnboompitjes en zongedroogde tomaten 19,00

Koude pasta's

- Sla van pastaschelpjes met tonijn en pesto 14,00
- Spagetti met koude tomatensaus 11,00
- Penne van broccoli, tonijn en parmezaanse kaas 15,00
- Farfelle (strikjes) met gerookte zalm, erwtjes en muntpesto 15,00

Extra's

- Broodjes aan 2,50 euro per persoon
- Brandpasta's om chafings te verwarmen 2.00 Euro/stuk

VIS- VLEESGERECHTEN

Prijzen zijn **exclusief** BTW

Warme visgerechten

- Roodbaars dieppoise 20.00
- Kabeljauw in koolblad met fijne kruiden 20.00
- Zeewolf met paprikaboter 21.00
- Roulade van zalm en forel in kerriesaus 21.00
- Zalm met paprika en spinazie 21,00
- Tongfilets met waterkers, krokante schorseneren, aardappelen 23,00
- Zeeduivel met courgettes en champignons in folie **dagprijs**
- Pladijs met fijne groenten in een wijnsaus 21.00
- Bouillabaisse 21.00
- Zeewolf met peper en gember-roomsaus 19.00
- Lotte met porei **dagprijs**
- Tarbot in bladerdeeg **dagprijs**
- St. Jacobsschelpen met kreeft en Belgisch witloof **dagprijs**
- Forel met Noilly Pratt en verse tuinkruiden **dagprijs**
- Timbaaltje van langoestines op Luikse wijze 22.00
- Kabeljauw, fijne groentjes en Belgische jenever 20.00

Vleesgerechten:

- Ree met perechutnay **dagprijs**
- Varkenshaasje met pistaches, krieltjes op een slabedje 19.00
- Kipfilets met Jonagold 18.00
- Konijnfilet in Brickdeeg met champignons, rode wijnsaus en knolselderpuree 20.00
- Eendeborst met honing en veenbessen, Pommes D'haufines. 20.00
- Lamsbout met mosterdsaus, groenten-gratin 22.00
- Kippeborst opgevuld met gorgonzolakaas, spinazie en krieltjes 18.00
- Coq-au-vin 19.00
- Gemarineerde lams met sabayon, aardappelen 25.00
- Kwartelfilet met een sausje van sjalot en calvados 20.00
-

Deze gerechten zijn ter inspiratie, telefonisch of per mail kan je de nieuwste recepten bekomen.

Al deze vis- en vleesgerechten, groenten en aardappelbereidingen kunnen anders bereid worden.

Seizoensgebonden gerechten zijn bespreekbaar.

DESSERT BUFFET

Dessertbuffet: prijs per portie is 3,50 euro per persoon

Prijzen zijn **exclusief** BTW

- Chocomousse
- Fruitsalade
- Poire Belle Hélène
- Crêpes Suzette
- Rode peertjes uit de oven
- Peperkoekijs
- Souflé Grand-Marnier
- Appeltaart
- Citroentaart
- Tiramisu
- Tiramisu van peertjes en frambozen
- Rijstpap
- Frambozenbavarois
- Koffiebavarois
- Perenbavarois
- Rood fruit met pavlova

- Express-tiramisu
- Bladerdeeggebakje met rode vruchten
- Sabayon
- Pannacotta met frambozen
- Pannacotta groen fruit, zoete coulis
- Crème brûlée
- Passievruchten souflé 5,00



Traiteur Leentje Buntinx

DANKT U!

- Wij danken u voor uw vertrouwen in onze diensten.
- Dank om met ons samen te werken
- Bent u ook zo enthousiast over onze service en onze gerechten, ... zeg het voort!
- Wij danken u en zien u graag terug!

Buntinx Leentje

089 / 50 36 86

0485 /76 93 65

