



*Traiteur*

**Cooking@Location**

*Uw feest is onze zorg!*

**0491/23.25.11**

**[www.cookingatlocation.be](http://www.cookingatlocation.be)**

Traiteur Cooking@Location

7UDLWHXU &RRNLQJ#/RFDWLRQ YHUJRUJW  
JDDW RP HHQ IHHVW ELM X WKXLV RI HHQ

+LHUQDDVW GRHQ ~~ZLWRKQWFRUPDXQG~~HWHHYVW

&RRNLQJ # /RFDWLRQZPHUWVXLDWHUVW GDJ  
ZH VWUHYHQ QDDU WRSNZDOLWHLW YDQ F

:LM VWDOOHGIXZM EHVFKLNNLHQHQHQHJDUO  
ERYHQJHPLGGHOGH GLHQVWYHUOHQLQJ

:LM YHUJRUJHQ QLHW DOOHHQ KMDQPEBXO  
ZLMQNHXJH HQ GH EHGLHQQLQJ QHPHQ ZH

'H YHUPHOGH SULM]HQ LQ GH]H FDWDORJ

6WHY'HWLWUL

## Aperitiefhapjes

### Koude hapjes:” Deluxe ”

- Mini salade-mozarella met zongedroogde tomaatjes
- Hapje met grijze garnalen en gebakken Nicola aardappeltjes
- Ijsgekoelde erwtensoepje met munt
- Tartaar van tonijn met tomatenSalsa en Wasabi-mayonaise
- Cornets gevuld met hammousse en gedroogde ham
- Zalmousse met zongedroogde tomaat
- Glaasje gevuld met salade van rivierkreeftjes
- Gazpacho met rode ui

Prijs per hapje :2.00€  
4 hapjes naar keuze / per persoon : 7.00€

### Warme hapjes:” Deluxe ”

- Warme Scampi spiesje met rode pesto
- Mini knolseldersoepje met roze garnaltjes
- Mini kerriesoepje met krab
- Meloensoepje met snippers van gedroogde Parmaham
- Warme kipbrochetje met bieslooksausje
- Champignons gevuld en gratineerd in de oven
- Mini pasta met een truffelsausje
- Toastje met geitenkaas en spek

Prijs per hapje : 2.00€  
4 hapjes naar keuze / per persoon : 7.00€

### Koude hapjes : “ Classic ”

- Rauwkost met dipsaus
- Versierde kaas, salami- en kopblokjes
- Trio van fetablokjes, zongedroogde tomaat en olijven
- Lepelhapje met scampi in look- of cocktailsaus
- Witloofblaadje met kruidenkaas en gerookte zalm
- Bootje van komkommer met mascarpone en gerookte zalm
- Meloen met gerookte ham
- Fruitsaté

Prijs per hapje : 1.50€  
4 hapjes naar keuze / per persoon : 5.00€

### Warme Hapjes “ Classic ”

- Gevulde mini bouchées
- Garnaal- of kaasballetjes
- Mini loempia
- Mini worstenbroodjes
- Mini vleesbitterballen
- Pruijm met gerookt spek
- Mini Quiches
- Mini pizza

Prijs per hapje : 1.50€  
4 hapjes naar keuze / per persoon : 5.00€

## Voorgerechten

### Koude voorgerechten :

- Rundscarpaccio “ wit-blauw” met rucola en parmezaanschilfers	11.50€
- Carpaccio van Tonijn met Sherry-Truffel coulis	13.00€
- Salade van eendenreepjes met appeltjes en dennenboompitjes	12.50€
- Salade van Tomaat Crevette	12.50€
- Parmaham met meloen en zijn dressing	9.00€
- Grijs garnaalcocktail met huisbereide cocktailsaus	12.50€
- Fijnproevers visschoteltje Cooking@Location	14.00€
- Salade van scampi's , appelreepjes en zongedroogde tomaatjes	12.50€
- Lauw geitenkaasje met appeltjes en spek	11.00€
- Terrine van ganzenlever met een krententoast	16.00€
- Salade van huisgerookte zalm en meloenparels	12.00€
- Salade mozzarella, kersttomaatjes en balsamico	11.00€
- Wildpastei met herfstgarnituur en krententoast ( seizoen)	12.00€
- Fris slaatjes Mechelse asperges ( seizoen)	13.50€

### Warme voorgerechten of tussengerechten:

- Koninginnehapje	9.00€
- Bladerdeeggebakje met een duo van vis en chablissausje	10.00€
- Gebakken zalm met een pestosausje	11.00€
- Zeetongrolletjes met een kreeftensausje	11.50€
- Kabeljauwhaasje op een bedje van prei verrijnd met een mosterdsausje	12.50€
- Scampi's met een kruidensausje	12.50€
- Scampi's met een pittig paprikasausje	12.50€
- Scampi's Cooking@Location ( met champignons en spekjes)	13.50€
- Gegratineerd visschoteltje	10.00€
- Gebakken Coquilles met knolselderblokjes	13.50€
- Gegaarde smeuge kaaskroketjes	8.50€
- Gegaarde garnaalkroketjes	10.00€
- Warme Vleeskroket	9.50€
- asperges op z'n Vlaams ( seizoen)	12.50€

### Vegetarische voorgerechtjes :

- Slaatje met appeltjes en warme geitenkaasjes	9.00€
- Salade mozzarella, kersttomaatjes en balsamico	9.00€
- pasta met wokgroentjes en een tomatensausje met balsamico	9.50€
- Salade met Mechelse asperges ( seizoen)	11.00€

### Soepen – per portie

- Tomatenroomsoep met balletjes	2.50€
- Waterkersroomsoep met brunoise van tomaat	2.50€
- Erwtensoepe met spekjes	2.50€
- Heldere bouillon met groentenbrunoise en vermicelli	2.50€
- Kervelsoep met balletjes	2.50€
- Uiensoep met kaas	2.50€
- Kerriesoep met spinazie	2.50€
- Champignonroomsoep	2.50€
- Minestrone soep	2.50€
- Vissoep Cooking@Location	4.00€
- Agnès-Sorelsoep ( Romig kippensoep met kip,hesp en champignon)	3.00€
- Kreeftensoep	4.00€
- Aspergesoep met zalm en bieslook ( seizoen)	4.00€
- Knolseldersoep met grijze garnalen	4.00€
- Bloemkoolsoep met grijze garnalen	4.00€
- Broccolirroomsoepje met munt	4.00€
- Courgettesoep met groene curry	3.50€

**Deze soepen zijn inclusief met brood en boter**

## Warme hoofdgerechten

### Vleesgerechten

- Varkenshaasje Cooking@Location met witloof 17.00€
- Parelhoentourmedos met druivensausje en warme groentekrans 19.00€
- Orloffgebraad met champignonroomsaus en zijn garnituur 16.00€
- Spare-Ribs met honing-thymsausje en frisse salade 16.00€
- Lamskroon met geitenkaas, spek en warme groentjes 19.00€
- Ardeensgebraad met zacht getomateerd sausje 17.00€
- Speenvarken met jonge ui + kroketjes 17.00€

### Visgerechten

- Tongrolletjes op Normandische wijze 16.00€
- Zalmfilet met chablissausje en fijne groentjes 17.00€
- Kabeljauwfilet met wokgroentjes en een sausje van witte wijn 18.00€
- Duo van vis met grijze garnalen op een bedje van spinazie 18.00€
- Hele kreeft Thermidor ( gegratineerd) 26.50€
- Scampi met rode pesto 16.00€
- Scampi Cooking@Location ( champignons+spekjes) 17.00€

## Barbecue " Classic "

### 3 Soorten vlees :

6 SHNIDNNHO  
.LSDWp  
9DUNMDWp  
9DUNHQVNRWHOHW  
%%4 ZRUVW  
.DONRHQWRXUQHGRV  
:LWWH SHQV  
\*HPDULQHHUG VSHN  
.LSILOHW  
+DPEXUJHU  
&KLSRODWD

### Groentenbuffet :

\*HUDVSWH ZRUWHOHQ  
\*HNRRNWH HLHUHQ  
%RWHV  
&RXUJHWWH VDODGH  
%ORHPNRRO  
6OD  
7RPDDW  
.RPNRPPHU  
3DWD D DGH  
\$DUGDSSHOVDODGH  
.QROVHMDGH  
:LWWH NRROVDODGH

### Sauzen :

&RFNWDLO  
7DUWDDU  
0D\RQDLVH  
.HWFKXS

### Assortiment Brood en boterkes.

## Barbecue "Deluxe"

### 3 Soorten vlees of vis :

\* HPDULQHHUGH VWHDN  
5XQGVEURFKHWWH  
6SDUH 5LEV  
3DUHOKRRHQWRXUQHGRV  
9DUNHQVPHGDLOORQ  
/DPVNWHOHWWH  
6FDP SL 6SLHV  
=DOP PHW ILMQH JURHQWMHV LQ SDSLOORW  
7RQJUROOHWWZLWQ FLQWS DISW OIR W

### Groentenbuffet :

\* HUDVSWH ZRUWHOHQ  
\* HNRRNWH HLHUHQ  
%RRQWMHV  
&RXUJHWWH VDODGH  
%ORHPNRRO  
6OD  
7RPDDW  
.RPNRPPHU  
3DVWDVDODGH  
\$DUGDSSHOVDODGH  
.QROVHOGHULM VDODGH  
:LWWH NRROVDODGH

### Sauzen :

&RFNWDLO  
7DUWDDU  
0D\QDLVH  
.HWFKXS

### Warme sauzen :

&KDPSLJQRQVDXV  
3HSHUVDXV

### Assortiment Brood en boterkes.



## Winterbarbeque “ Classic “

### 3 Soorten vlees :

6 SHNIDNNHO  
. L SDW p  
9 DUNHQVVDWp  
9 DUNHQVNRWHOHW  
%%4 ZRUVW  
. DONRHQWRXUQHGRV  
:LWWH SHQV  
\*HPDULQHHUG VSHN  
. LSILOHW  
+DPEXUJHU  
&KLSRODWD

### Groentenbuffet :

(UZWHQ HQ ZRUWHOHQ  
\*HVWRRIGH ERRQWMHV PHW XL  
6SUXLWMHV PHW VSHN  
\*HJUDWLEORRHUPORRO PHW NDDVVDXV  
\*HEDNNHQ NULHOSDWDWMHV  
\*UDWLQ

### Warme sauzen :

&KDPSLJQRQURRPVDXV  
3HSHUURRPVDXV

### Koude sauzen :

%DUEHFXH VDXV  
0D\RQDLVH  
.HWFKXS

### Assortiment brood en boterkes.

## Winterbarbeque "Deluxe"

### 3 Soorten vlees :

\* HPDULQHHUGH VWHDN  
5XQGVEURFKHWWH  
6SDUH 5LEV  
3DUHOKRRHQWRXUQHGRV  
9DUNHQVPHGDLOORQ  
/DPVWVHOHWWH  
6FDPSL 6SLHV  
=DOP PHW ILMQH JURHQWMHV LQ SDSLOORW  
7RQJUROOHVZMLMVQ FLQWSZLSWVORW

### Groentenbuffet :

(UZWHQ HQ ZRUWHOHQ  
\*HVWRRIGH ERRQWMHV PHW XL  
6SUXLWMHV PHW VSHN  
\*HJUDWLEOHRHUPORRO PHW NDDVVDXV  
\*HEDNNHQ NULHOSDWDWMHV  
\*UDWLQ

### Warme sauzen :

&KDP SLJQRQRPPV DXV  
3HSHUURRPV DXV

### Koude sauzen :

%DEHFXH VDXV  
0D\RQDLVH  
.HWFKXS

### Assortiment brood en boterkes.

Prijs per persoon: 26,50 €

### **Breugelbuffet koud.**

- Keuze uit uiensoep, erwtensoep of witloofsoep
- 10 soorten vleeswaren ( boerenpaté, preskop, ham,...)
- 4 soorten kaas
- Assortiment broodjes en boterkes
- Assortiment koude groentjes
- Aardappelsla
- Sausjes

Prijs per persoon: 18,50 €

### **Breugelbuffet koud en warm.**

- Keuze uit uiensoep, erwtensoep of witloofsoep
- 10 soorten vleeswaren ( 2 soorten paté, 2 soorten kop, ham, vleesbrood, kippefilet  
Frikadellenkoek, worst, salami )
- 4 soorten kaas ( Brie, notenkaas, kruidenkaas, schimmelkaas)
- Assortiment broodjes en boterkes
- Assortiment koude groentjes
- Aardappelsla
- Sausje
- Witte en zwarte pens met appelmoes
- Balletjes met warme krieken
- Spek met wortel stampot

Prijs per persoon : 23,00 €

**3 landen buffet**  
**Vanaf minimum 35 personen**

**Belgisch Buffet**

- Rundstoverij met trappistenbier en krieltjes
- Zalm met fijne groentjes en bieslookpuree
- Ovenschotel met puree, gehakt en bloemkool

**Italiaans Buffet**

- Pasta met scampi en tomaatsaus
- Lasagne met hesp en spinazie
- Spirelli Carbonarra

**Duits Buffet**

- Braadworst met zuurkool
- Varkensvlees in champignonroomsaus en peterselie patatjes
- Gehaktbal in tomatensaus

**Frans Buffet**

- Visstoofpotje uit Marseille
- Kip in dragonsaus met haricot verts ( boontjes met spek)
- Varkenshaas in pepersaus en gratin

**Grieks Buffet**

- Moussake ( griekse ovenschotel met gehakt en aubergines)
- Calamares met verse tartaar
- Souvlaki ( spies met blokjes lamsvlees)

**Chinees Buffet**

- Kipsaté in pikante madrassaus met nasi ( gebakken rijst)
- Tongrolletjes zoetzure saus en bami ( gebakken noedels)
- Ribbetjes met look en kruiden

**Mexicaans Buffet**

- Zalm met koriander en gebakken krieltjes met rode ui en gekookt ei
- Pittig gegrild varkensvlees met Tex-Mex
- Chili con carne

Keuze uit 4 landen / per persoon : 30.00€

### **Paëlla Marinera :**

Paëlla verrijkt met : Verschillende vissoorten  
Scampi's  
Garnalen  
Inktvis  
Kippenboutjes  
Worstjes

18.50€/persoon

### **Paëlla Royal :**

Paëlla verrijkt met : Verschillende vissoorten  
Scampi's  
Garnalen  
Inktvis  
Kippenboutjes  
Worstjes  
Chorizo  
Gamba's

21.50€/persoon

### **Vleespaëlla :**

Paëlla verrijkt met : Kippenboutjes  
Chorizo  
Worstjes  
Konijn

17.00€/persoon

**Gourmet “ Classic ”**  
**Vanaf 6 personen**

**6 Soorten vlees :**

- Ardeensgebraad
- Kipfilet
- Chipolata
- Gemarineerd varkenshaasje
- Rundsfilet
- Mini hamburger

**Groentenbuffet :**

- Geraspte wortelen
- Gekookte eieren
- Boontjes
- Broccoli
- Bloemkool
- Sla
- Tomaat
- Komkommer
- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Knolselderij salade
- Witte koolsalade

**Sauzen :**

- Cocktail
- Tartaar
- Mayonaise
- Ketchup

**Assortiment Brood en boterkes.**

18.50€/persoon

## Gourmet “ Deluxe ”

### 10 Soorten vlees en vis :

- Ardeensgebraad
- Kipfilet
- Chipolata
- Gemarineerd varkenshaasje
- Rundfilet
- Mini hamburger
- Lamscotelette
- Scampi spiesje
- Zalm
- kabeljauw

### Groentenbuffet :

- Geraspte wortelen
- Gekookte eieren
- Boontjes
- Broccoli
- Bloemkool
- Sla
- Tomaat
- Komkommer
- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Knolselderij salade
- Witte koolsalade
  
- Verse kroketjes

### Sauzen :

- Cocktail
- Tartaar
- Mayonaise
- Ketchup

### Warme sauzen :

- Champignonsaus
- Vissausje

### Assortiment Brood en boterkes.

22.50€/persoon



## **Fondue“ Classic “**

### **5 Soorten vlees :**

- Filet van Runds
- Varkenshaasje
- Kipfilet
- Mini vleesballetjes
- mini chipolata

### **Groentenbuffet :**

- Geraspte wortelen
  - Gekookte eieren
  - Boontjes
  - Broccoli
  - Bloemkool
  - Sla
  - Tomaat
  - Komkommer
  - Pastasalade
  - Aardappelsalade
  - Knolselderij salade
  - Witte koolsalade
- Verse kroketjes

### **Sauzen :**

- Barbecue Saus
- Cocktail
- Tartaar
- Mayonaise
- Ketchup

### **Assortiment brood en boterkes.**

18.50€/persoon

## **Fondue “ Deluxe “**

### **8 Soorten vlees :**

- Filet van Runds
- Varkenshaasje
- Kipfilet
- Gemarineerde Kalkoen
- Mini vleesballetjes
- mini chipolata
- Ardeensgebraad
- Lamsfilet

### **Groentenbuffet :**

- Geraspte wortelen
- Gekookte eieren
- Boontjes
- Broccoli
- Bloemkool
- Sla
- Tomaat
- Komkommer
- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Knolselderij salade
- Witte koolsalade
  
- Verse kroketjes

### **Sauzen :**

- Barbecue Saus
- Cocktail
- Tartaar
- Mayonaise
- Ketchup
  
- Champignonssaus
- Peperroomsaus

### **Assortiment brood en boterkes.**

22.50€ / persoon

### Dessertenbuffet

- Mousse van fijne Chocolade
- Javanais gebakjes
- Bavarois van Vruchten-Chocolade
- Mini Misérable gebakjes
- Verse Fruitsla
- Rijstpap op z'n grootmoederswijze met bruine suiker
- Tiramisu
- Panna Cotta met frambozenpuree

9 €

**Deze dessertjes Chocomousse , Panna cotta, Tiramisu en Fruitsalade kunnen ook per stuk genomen worden en dat komt dit op 3 euro/stuk.**

### Bedienend Personeel

Zaal & Bar: 22,50 euro per uur exclusief 21% btw

Teamverantwoordelijk: 27,50 euro per uur exclusief 21% btw

Nachtpermie: extra 2,5 € / uur (23uur - 05 uur)

Zondagpremie: extra 2,5 € / uur

Dit gebeurt in samenwerking met een externe firma en wordt ook gefactureerd door deze firma naar de klant

## Materiaal kopen en huren

### Servetten: In kwaliteit papier , juist stof !!

17.00€ incl. Btw voor 50 stuks = 0.30€/stuks

Wit, grijs, bruin, champagne, kiwi , turquoise, felgroen

### Tête à Tête papier , juist stof en scheurt niet !!

18.00€ incl. Btw voor 40cm x 1.20m voor 40 stuks  
( is een tête à tête voor 80 personen)

Is te verkrijgen in de kleuren :

Zwart, bruin, zand, bordeaux, donkerblauw en wit

### Tafelrol papier ,juist stof en scheurt niet !!

46.00€ incl. Btw voor 1.20m x 50m

Is te verkrijgen in de kleuren :

Zwart, bruin, zand, bordeaux, donkerblauw en wit

### Kandelaars huren verzilverd zonder kaarsen:

1-armig, hoogte 30cm : 7.00€ incl.Btw

3-armig, hoogte 34cm : 12.00€ incl.Btw

5-armig, hoogte 80cm : 22.00€ incl.Btw

5-armig, hoogte 36cm : 14.50€ incl.Btw

### Glazen huren

Champagne glazen : 0.50€/stuk incl.Btw

Wit wijnglas 25cl : 0.50€/stuk incl.btw

Rood wijnglas 35cl : 0.50€/stuk incl.btw

Waterglas 47cl : 0.50€/stuk incl.btw

Glaasje breken = glaasje betalen !

**Omdat uw gasten onze grootste zorg verdienen, leveren wij altijd maatwerk, passend binnen het beeld dat u voor ogen heeft.**