



Traiteur

Cooking@Location

Uw feest is onze zorg!

0491/23.25.11

www.cookingatlocation.be

Traiteur Cooking@Location

Traiteur Cooking@Location verzorgt zowel grote als kleine feesten, of het nu gaat om een feest bij u thuis of een evenement.

Hiernaast doen wij uiteraard tevens trouw- en communiefeesten, barbecue,...

Cooking @ Location werkt alleen met uiterst dagverse ingrediënten waardoor we streven naar topkwaliteit van onze gerechten.

Wij staan volledig ter uwe beschikking en garanderen een meer dan bovengemiddelde dienstverlening

Wij verzorgen niet alleen het menu maar ook de aankleding van de locatie, de wijnkeuze en de bediening nemen we graag voor onze rekening.

De vermelde prijzen in deze catalogus zijn bruto, exclusief btw .

Steven – Dimitri

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
- Zalmmousse 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 garnaaltjes
- 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 verfijnd 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€
- Gegarneerde smeuije kaaskroketjes	8.50€
- Gegarneerde 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 15.00€
- Parelhoentournedos met druivensausje en warme groentekrans 19.00€
- Orloffgebraad met champignonroomsaus en zijn garnituur 15.00€
- Spare-Ribs met honing-thymsausje en frisse salade 16.00€
- Lamskroon met geitenkaas, spek en warme groentjes 19.00€
- Ardeensgebraad met zacht getomateerd sausje 16.00€
- Speenvarken met jonge ui + kroketjes 17.00€

Visgerechten

- Tongrolletjes op Normandische wijze 15.00€
- Zalmfilet met chablissausje en fijne groentjes 16.00€
- Kabeljauwfilet met wokgroentjes en een sausje van witte wijn 17.00€
- 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 :

- Spekfakkel
- Kipsaté
- Varkenssaté
- Varkenskotelet
- BBQ worst
- Kalkoentournedos
- Witte pens
- Gemarineerd spek
- Kipfilet
- Hamburger
- Chipolata

Groentenbuffet :

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

Sauzen :

- Cocktail
- Tartaar
- Mayonaise
- Ketchup

Assortiment Brood en boterkes.

16.5€/persoon

Barbecue “ Deluxe ”

3 Soorten vlees of vis :

- Gemarineerde steak
- Rundsbrochette
- Spare Ribs
- Parelhoentournedos
- Varkensmedaillon
- Lamskotelette
- Scampi Spies
- Zalm met fijne groentjes in papillot
- Tongrolletjes met witte wijn in papillot

Groentenbuffet :

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

Sauzen :

- Cocktail
- Tartaar
- Mayonaise
- Ketchup

Warme sauzen :

- Champignonsaus
- Peppersaus

Assortiment Brood en boterkes.

21.5€/persoon

Winterbarbeque “ Classic “

3 Soorten vlees :

- Spekfakkel
- Kipsaté
- Varkenssaté
- Varkenskotelet
- BBQ worst
- Kalkoentournedos
- Witte pens
- Gemarineerd spek
- Kipfilet
- Hamburger
- Chipolata

Groentenbuffet :

- Erwten en wortelen
- Gestoofde boontjes met ui
- Spruitjes met spek
- Gegratineerde bloemkool met kaassaus
- Gebakken krielpatatjes
- Gratin

Warme sauzen :

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus

Koude sauzen :

- Barbecue saus
- Mayonaise
- Ketchup

Assortiment brood en boterkes.

20.5€/persoon

Winterbarbeque “ Deluxe “

3 Soorten vlees :

- Gemarineerde steak
- Rundsbrochette
- Spare Ribs
- Parelhoentournedos
- Varkensmedaillon
- Lamskotelette
- Scampi Spies
- Zalm met fijne groentjes in papillot
- Tongrolletjes met witte wijn in papillot

Groentenbuffet :

- Erwten en wortelen
- Gestoofde boontjes met ui
- Spruitjes met spek
- Gegratineerde bloemkool met kaassaus
- Gebakken krielpatatjes
- Gratin

Warme sauzen :

- Champignonroomsaus
- Peperroomsaus

Koude sauzen :

- Barbecue saus
- Mayonaise
- Ketchup

Assortiment brood en boterkes.

25.5€/persoon

Koud Buffet

Koud buffet : “ Classic “

- Gebakken Kippenboutjes
- Gebakken Varkensgebraad
- Gebakken Rosbief
- Hamrolletjes met Vlaamse asperges
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
- Gerookte Vissoorten
- Tonijn met perzik
- Aardappelsla
- Groenteassortiment
- 3 soorten sauzen
- Mini-sandwiches

Prijs per persoon : 20.50€

Koud Buffet : “ Deluxe “

- Gebakken Kippenboutjes
- Gebakken Varkensgebraad
- Gebakken Rosbief
- Paté van de chef
- Hamrolletjes met Vlaamse asperges
- Parmaham met meloen
- Tomaat met grijze Noord zeegarnalen
- Gegarneerde Schotse zalm
- Gerookte Vissoorten
- Tonijn met perzik
- Aardappelsla
- Pastavariant
- Groenteassortiment
- 3 soorten sauzen
- Broodjesassortiment met botertjes

Prijs per persoon : 24.50€

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: 16,50 euro

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 : 20,00 euro

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 : 28.00€

Paëlla Marinera :

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

17.00€/persoon

Paëlla Royal :

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

19.50€/persoon

Vleespaëlla :

Paëlla verrijkt met : Kippenboutjes
Chorizo
Worstjes
Konijn

15.50€/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.

17.50€/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.

21.50€/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

Prijs per persoon : 8.50€

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

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

Nachtpremie : extra 2,5 € / uur (23uur – 05 uur)

Zondagpremie : extra 2,5 € / uur

Dit gebeurt in samenwerking met “ Pure Events “ en wordt ook gefactureerd door deze firma naar de klant .

Materiaal kopen en huren

Servetten: In kwaliteit papier , juist stof !!

15.00€ incl. Btw voor 50 stuks = 0.30€/stuks

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

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

16.00€ 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 !!

43.00 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.