



Traiteur Assortiment

Heerlijk thuis uit eten!

Art Culinaire heeft een Traiteurlijn voor u en uw gasten samengesteld, om thuis heerlijk te genieten.

Voor uw gemak, in een handomdraai op tafel, een ambachtelijk bereid buffet, heerlijk hapjes, hapjesbuffetten en meer.

Alle gerechten zijn klaar voor gebruik en worden gekoeld aan huis geleverd. U hoeft alleen de warme gerechten te verwarmen en de koude gerechten op uw eigen schalen te presenteren.

Onze ervaring leert dat de gerechten binnen een kwartiertje gereed staan.

Alle gerechten worden koud geleverd en gepresenteerd in disposable schalen welke eenvoudig in uw koelkast te bewaren zijn.

Wij bezorgen in de regio gratis aan huis bij een minimale besteding van € 150,00. Buiten de regio berekenen wij bezorgkosten welke op aanvraag beschikbaar zijn. Ophalen bij ons in de keuken is niet mogelijk.

Wij bezorgen van maandag tot en met vrijdag, uw bestelling voor zaterdag/zondag wordt dan op vrijdag bij u thuis bezorgd.

Voor meer informatie kunt u contact op nemen via telefoonnummer 0488 – 45 25 93. Ons kantoor is geopend van maandag tot en met vrijdag van 09.00 tot 17.00 uur. U kunt ons ook mailen via info@artculinaire.nl

Wij hopen u als gast te mogen begroeten!

Team Art Culinaire

***Op al onze leveringen zijn de Algemene Voorwaarden van toepassing.
Alle genoemde prijzen zijn incl. BTW. Prijswijzigingen voorbehouden (uitgave 2020).
Minimale afname vanaf 10 personen buffet, vanaf 20 personen hapjes. Bezorgkosten afhankelijk van bestelling.***



Koude hapjes I

Gevuld eitje



Wrap belegd met kruidenkaas en gedroogde ham



Roggebrood met haring



Wrap belegd met kruidenkaas en gerookte kip



Huisgemaakt gehaktballetje



Hamrolletje met verse bieslook roomkaas



Stokbroodje brie



Stokbroodje filet Americain

€ 12,50 per persoon



Koude hapjes II

Roquefort koekje met roomkaas



Krokant bakje belegd met gerookte zalm en dillemayonaise



Krokant bakje belegd met gerookte eend en vijgenschutney



Wrapper belegd met romige kruidenkaas kaas, Serranoham en rucolasla



Wrapper belegd met kruidenkaas, geconfijte tomaatjes en Spinata Romana



Krokant bakje gevuld met rilette van eend en rode uiencompote



Krokant bakje belegd met gevogelte mousse en appel chutney



€ 15,00 per persoon



Hors d'œuvres

Ambachtelijk bereide salades met een rijkelijk garnituur van vis of vlees

Hors d'oeuvre van vis

Als basis een ambachtelijk bereide zalmsalade, waarbij een rijkelijk visgarnituur van gerookte vis, gevulde eieren, Amsterdams zuur, komkommer en tomaat.

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

€ 18,50 per persoon

Hors d'oeuvre van vlees

Als basis een ambachtelijk bereide huzarensalade waarbij een rijkelijk vleesgarnituur en gevulde eieren, Amsterdams zuur, komkommer en tomaat.

Geserveerd met stokbrood en kruidenboter

€ 14,50 per persoon



Tapas hapjes

Albondigas, gehaktballetjes met een pikante tomatensaus



Ensalada mixta, salade van aardappeltjes, groene asperges en gedroogde ham



Champinones a la plancha, champignons van de grillplaat
met kruidenvinaigrette verfijnd



Ensalade del salmon, gerookte zalm smakelijk opgediend met een salade



Jamon, rauwe ham met gegrilde groente



Aceitunas, groene olijven met een kruidenmarinade



Tortilla, omelette met chorizo en ui



Pinchos, een spiesje van kipfilet met Piri Piri kruiden gemarineerd



Boerenbroden met roomboter en kruidenboter



€ 17,50 per persoon



Hapjesbuffet Saté

Begeleiding

Boerenbroden geserveerd met kruidenboter, pesto, tapenade en dips

Salades

Huisgemaakte, frisse huzarensalade



Huisgemaakte, romige aardappelsalade met bieslook



Tomatensalade met fetakaas en een Italiaanse balsamicodressing

Warm gerechtjes

Gegrilde kipsaté geserveerd met een pittige satésaus



Gebraden gehaktballetjes met pittige tomatensaus

€ 17,50 per persoon



Hapjesbuffet Beenham

Begeleiding

Boerenbroden geserveerd met kruidenboter, pesto, tapenade en dips

Salades

Huisgemaakte, romige aardappelsalade met bacon en uitjes



Huisgemaakte, frisse rundvleessalade met appel en bieslook



Tomatensalade met fetakaas en een Italiaanse balsamicodressing

Warm gerechtjes

Warme beenham geserveerd met mosterdmayonaise en een lichtgebonden honingsaus
verrijkt met tijm en rozemarijn



Gebraden gehaktballetjes met pittige satésaus



€ 17,50 per persoon



Frivole mondvermaakjes 'Art Culinair'

Terrine van verse en gerookte zalm met groentejulienne met gribiche saus



Schelvis creatie met Puy linzen en groenten met limoen crème



Boerenkip terrine geserveerd met mangochutney



Plattenlands terrine geseveerd met uienmarmelade



Rilette van eend gepresenteerd in een weckpot



Gorgonzola, mascarpone en luxe noten mix



Heerlijke Boerenbroden met kruidenboter



€ 22,50 per persoon



Méditerranée Tapas

Huisgemaakte pastasalade met gerookte vis, kappertjes en limoen



Bruschetta met geconfijte tomaat en mozzarella geparfumeerd met basilicum



Geroosterde groente met dun gesneden gedroogde ham



Artisjokhart met groene asperges, walnotenolie en sinaasappel-extract



Verse zalm in Mojosaus



Knoflookgamba's met citroen en peterselie



Varkensbrochettes met ras-el-hanout specerijen



Pinchos, spiesje van kip met citroen en knoflook



Heerlijke boerenbroden met kruidenboter, tapenade en pesto



€ 22,50 per persoon



Hapjesbuffet Heerlijk Borrelen

Kaasplateau met brie, Old Amsterdam, Danish blue en vsop kaas



Salade van buffelmozzarella, tomaat en basilicum



Mini gehaktballetjes geserveerd met ananas en een koude Cayunsaus



Griekse salade van tomaat, komkommer, zwarte olijven en rode ui met een zomerse dressing



Huisgemaakte tonijnsalade met appeltjes en augurk



In knoflook gemarineerde olijven



Waldorfsalade, salade van zoetzure selderij, mandarijntjes en walnoot



Vers gebakken boerenbroden en stokbroden



Roomboter en kruidenboter, huisgemaakte pesto en tapenade



€ 22,50 per persoon



Warm huiskamerbuffet

Gepocheerde zalm geserveerd met een saffraansaus



Kip 'Toscane' met verse tomaat, Italiaanse kruiden en knoflook

*



Gemengde slasoorten met feta, zongedroogde tomaatjes en olijven



Twee soorten rauwkostsalade



Verse groentemelange van het seizoen



Rijst, combinatie van witte en wilde rijst



Vers gebakken broden met een knapperig korstje



Verse tapenade



Roomboter en huisgemaakte kruidenboter



€ 17,50 per persoon



Familie buffet

Koude gerechten

Huisgemaakte rundvlees salade



Huisgemaakte tonijnsalade met mayonaise aangemaakt



Scharrelei salade



Pasta salade met tomaat, bosui, olijven, pestomayonaise



Hollandse haring met vers gesnipperde uitjes



Rauwkost met dressing



Gemengde salade met mozzarella, tomaat, komkommer, rode ui



Fruitsalade



Boerenbroden met roomboter en kruidenboter

Warme gerechten

Kleine kipschnitzeltjes



Gehaktballetjes in satésaus



Varkenshaas in champignon roomsaus



Gebakken aardappeltjes



Nasi goreng

€ 18,50 per persoon



Otto Lenghi buffet

Koude gerechten

Salade van radijs en tuinbonen met groene kruiden saus



Huisgemaakte zalmsalade



Gegrilde paprika, courgette en aubergine met balsamico



Salade met haricots verts, peultjes, sugar snaps, hazelnoten en sinaasappelolijfolie vinaigrette



Betuwse geitenkaas met bietjes, gegrilde appel en dressing



Vers gebakken boerenbroden met pesto, tapenade, olijfolie, zeezout en kruidenboter

Warme gerechten

Geroosterde broccoli met chili en knoflook



Venkelgratin met cherrytomaatjes en kruimeldeeg



Gegrilde kip met een salsa van olijven, bleekselderij en rozijnen



Lamsgehaktballetjes met een garnituur van bulgur, krenten en pistachenoten



Gegrilde zalm met tomaten-olijvenchutney

€ 24,50 per persoon



Tapas buffet

Koude gerechten

Heerlijke olijven gemarineerd met knoflook en tuinkruiden



Zongedroogde tomaatjes in olijfolie gemarineerd



Garnalen in een pittige marinade



Aardappelsalade met uien en knoflook



Gemarineerde zalm



Gegrilde paprika, courgette en aubergine met wijnazijn en knoflook verfijnd



Serranoham met meloen

Warme gerechten

Pittige gehaktballetjes in een tomatensaus



Gegrilde spiesjes van varkensvlees met rozemarijn en knoflook gemarineerd



Paella Valenciana



Gebakken zalmootjes met Méditerranee kruiden gemarineerd



Brood, boter en tapenade van olijven en gedroogde tomaat

€ 24,50 per persoon



Buffet van onze Zuiderburen

Ardennerham geserveerd met een groene salade



Huisgemaakte salade van Roseval aardappel met mayonaise, bieslook en augurk



Huisgemaakte Ardennerpaté waarbij geconfijte uitjes geserveerd worden



Huisgemaakte terrine van verse zalm waarbij
een romige dillesaus geserveerd wordt



Boerenbroden, roomboter en kruidenboter



Waterzooi, een stoofpotje van Noordzeevis



Rundvlees gegaard in Westmalle



Gehaktballetjes in biersaus



Romige aardappelpuree met kruidenrijen



Huisgemaakte taart van aardappel met knoflook, uien, room en peterselie



Met rozemarijn en knoflook gearomatiseerde seizoensgroente



€ 24,50 per persoon



Italiaans buffet 'Da Vinci'

Krokante Italiaanse salade



Mozzarella met tomaat en basilicum



Gerookte zalm met basilicumcrème



In olijfolie gemarineerde en gegrilleerde aubergines, paprika, venkel en artisjokken



Rode mul in de oven gegaard met tomaat, olijven en knoflook



'Stracotto' in droge witte wijn gesmoord rundvlees



Aardappeltaart met Provolone en Parmezaanse kaas



'Ratatouille' van diverse seizoensgroenten met rozemarijn en knoflook geparfumeerd



Tagliatelle met pesto



Boerenbrood met olijfolie, zeezout, tappenade en pesto



€ 24,50 per persoon



Dinerbuffet Française

Salade César, krokante groene salade met spekjes, kappertjes, ui, kaas, croutons en een French dressing



Gegrilde courgette, paprika, aubergine en venkel verrijkt met balsamico



Natuurlijk gedroogde ham met meloen



Ambachtelijk bereide huzarensalade



Boerenbrood met roomboter en kruidenboter



Kip 'demi-deuil', gegaarde kip met een romige champignonsaus



Roti de porc, gebraden varkensprocureur rollade met een krachtige rode wijnsaus



Huisgemaakte quiche Lorraine, spektaart uit Lotharingen



Aardappelmousseline met een vleugje knoflook



Met rosemarijn en knoflook gearomatiseerde seizoensgroenten



Huisgemaakte gratin van aardappel met geraspte kaas



€ 24,50 per persoon