WELKOM BIJ TRAITEUR MOERMAN



Met smaak en zorg bereiden wij heerlijke gerechten voor elk moment en elke gelegenheid.

In deze folder vindt u een greep uit ons veelzijdige assortiment: smaakvolle hapjes, rijkgevulde schotels, heerlijk bereide gerechten en een uitgebreid BBQ-assortiment.

Heeft u vragen of speciale wensen? Aarzel niet om contact met ons op te nemen. Wij denken graag met u mee!

Onze gerechten kunnen worden afgehaald – afgeleverd of – indien gewenst – ter plaatse worden verzorgd, zodat u zorgeloos kan genieten van uw feest.

Allergieën, vegetarische gerecht of veganistische wensen? Geen probleem, wij passen elk gerecht aan naar uw voorkeuren.

Eet smakelijk en tot snel!
Thomas

THOMAS 0479 81 40 23
TRAITEUR MOERMAN
MET LIEFDE GEMAAKT
COOKING TEAM

BUNDERSTRAAT 17
9770 KRUISEM
0479 81 40 23
THOMAS@TRAITEURMOERMAN.BE

Afhaal gerechten

Onze gerechten zijn ideaal om zorgeloos te genieten van een gezellige avond thuis – vers bereid en eenvoudig af te halen.

Aperitief hapjes

Koude hapjes

Salsa van kip & mango
Tartare van Sint Jacobs vruchten
Frietscoop met Philadelphia en gerookte zalm
Zalmmousse
Glaasje garnalencocktail
Zalmtartare
Duo van rucola & Serranoham vergezeld met mozzarella
Forrelmousse met appel en rode biet
Glaasje hammousse
Gazpacho
Glaasje porto met Gandaham
Seizoenspaté met uien konfijt

Warme hapjes

Kipboutje
Kwartelbilletje
Scampispiesje
Scampi diabolique
Pipootje (kalfsworstje op een stokje)
Warm soepje
Frituurhapjes (4 pp)
Broodje met BBQ worstje
Mini pizza
Mini Bicky burger a la maison
Fackelbroodje
Bruchetta van de chef
Mini hotdog
Biandise opgevulde met brie saus, veenbessen en maanzaadjes

Pizza

Pizza margarita
Pizza Hawaï
Pizza salami
Pizza met 4 kazen

Warme schotels

Beenham met saus naar keuze
Kalkoenfilet met champignonsaus
Varkenshaasje met jagersaus of roze pepersaus
Gepocheerde zalm met vissaus of
hollandaisesaus
Kabeljauwhaasje met vissaus
Vol-au-vent
Stoofvlees
Vispannetje
Paella
Ardeens varkenshaasje
Varkenswangen
Gepekeld hammetje
Koetong

Onze gerechten worden geserveerd met een fijne selectie seizoensgroenten en een garnituur naar keuze: puree, gratin dauphinois, frietjes, kroketjes, pasta of broodjes.

Koude schotels

Vis

Gerookte zalm met ajuin en dille
Gepocheerde verse zalm
Tomaat garnaal
Gepocheerde scampi
Gerookte forelfilet
Perzik met tonijn
Rivierkreeftje
Gerookte makreel
Tongrolletje
Schelp opgevuld met kreeftensalade
Gerookte rivierpaling
Eitje met krabsalade

Vlees

Ham rolletje met asperges
Kippenbout
Huisbereid kippenwit
Italiaanse salami
Rosbief
Gebakken varkensroti
Tomaat gevuld met vleessalade
Parmaham met meloen
Pastei met konfijt

Vis- en Vlees

Ham rolletje met asperges
Kippenboutje
Kippenwit
Salami

Rosbief
Varkensroti
Parmaham met meloen
Gerookte zalm
Gepocheerde verse zalm
Tomaat garnaal
Gepocheerde scampi
Gerookte forelfilet
Perzik met krab
Rivierkreeftje

Onze gerechten worden geserveerd met een fijne selectie seizoensgroenten en een garnituur naar keuze: puree, gratin dauphinois, frietjes, kroketjes, pasta of broodjes.



Friet- of pastamobiel

Met onze friet- en pastamobiel serveren wij ter plaatse smakelijke, versbereide gerechten, ideaal voor elk feest of evenement. Onze gerechten worden gepresenteerd in tasting cups, bordje of tipzak ideaal bij een walking dinner.

Opstartkost € 100
Vervoerskosten frietkraam € 0.75/km (heen & terug) GRATIS in Kruishoutem
Minimum 40 personen (1.30 u open)
Vanaf 100 personen (2.00u open)
Keuze uit 3 pasta's/lasagne

Pasta Italiano
Pasta scampi
Pasta met macaroni
Pasta met kip

Lasagne
Groente lasagne

Menu 1:
Broodje beenham met frietjes & koude sausjes

Menu 2:
Verse frietjes met frikandel/bitterballen/kipnuggets
en koude sausjes

Menu 3:
Frietjes met vers eigenbereid stoofvlees + vol au
vent en frikandel + koude sausjes

Menu 4:
Verse frietjes met keuze uit: frikandel,
kaaskroketten, kipnuggets, mexicano & vleeskroket

Menu 5:
Hamburgers of eigenbereide braadworsten,
broodje beenham of pitta broodje

Menu 6:
Verse frietjes met pitavlees (kip of lam) met
broodje en groentjes + koude sausjes

Menu 7:
Paella

Menu 8:
Tartiflette

Landenbuffet

Een landenbuffet is een gevarieerd buffet dat gerechten uit verschillende landen combineert, zoals Spaanse paella, Noorse zalm, Italiaanse pizza, en Franse kazen, en biedt een internationale culinaire reis voor gasten met diverse smaken.

Startkost €100 (vaste prijs)
Minimum 40 personen (1.30 u open)
Vanaf 100 personen (2.00u open)

Frankrijk:
Diverse kazen en stokbrood
Oesters (3stuks)

Scandinavië:
Gewokt vispannetje
Toast met gerookte zalm

Spanje:
Paella
Gerookte ham met meloen

Italië:
2 soorten pasta
Pizza

België:
Verse frietjes met stoofvlees en vol-au-vent

Turkije:
Pittabroodjes
Turkse pizza

Griekenland:
Moussaka
Griekse salade

USA:
Sweet spare ribs
America bacon cheese burger

Barbecue

Geniet van een heerlijke en volledig verzorgde BBQ-maaltijd. Onze traiteur zorgt voor een royale selectie van sappig gegrild vlees, seizoensgroenten, huisgemaakte sauzen en verse frietjes of knapperig brood, allemaal met liefde bereid.

Startkost €100 (vaste prijs)
Vanaf 50 personen + €25.00/per personeelslid/uur/ kolen en bakken van vlees, borden en bestek zijn inbegrepen
Vanaf 80 personen op aanvraag

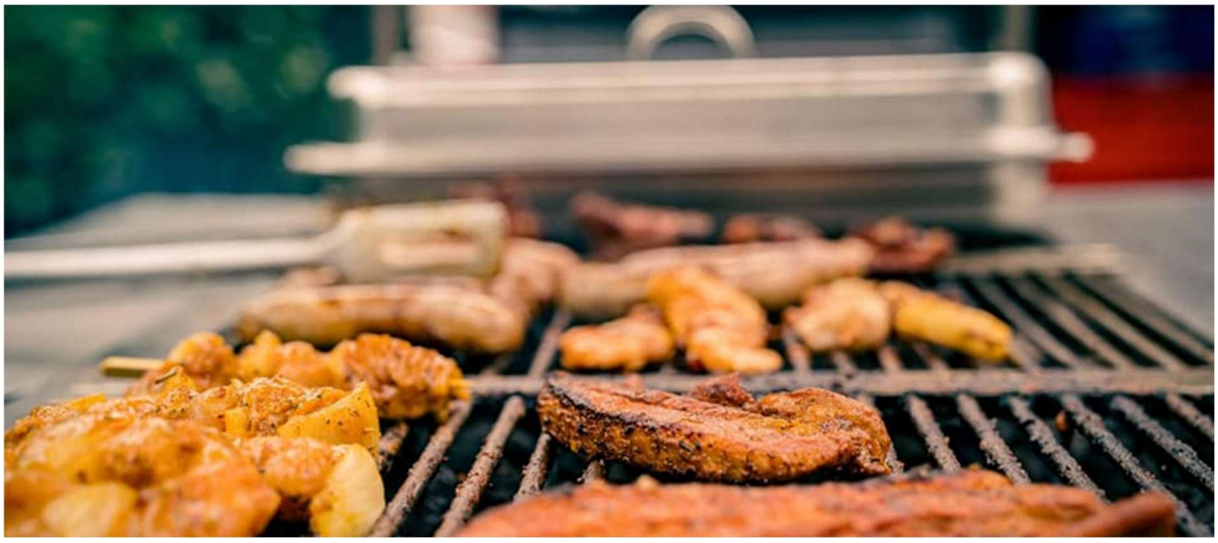
Barbecue 1:
Gem. kippenbrochette, BBQ worst, gem. spek, ribbetje,

Barbecue 2:
Gem. kippenbrochette, scampibrochette, chipolata/of BBQ worst, ribbetje/of gem. spek

Barbecue 3:
Varkenshaasspiesje, lamskoteletjes, chipolata/of merguez spiesje, scampibrochette, gem. Biefstuk

Barbecue 4:
Cote a l'os

Onze gerechten worden geserveerd met een fijne selectie seizoensgroenten en een garnituur naar keuze: puree, gratin dauphinois, frietjes, kroketjes of broodjes.



Dessert

Sluit elk moment feestelijk af met een heerlijk dessertbuffet. Geniet van een gevarieerd aanbod aan verfijnde desserts, vers bereid met kwaliteitsingrediënten: van romige klassiekers tot frisse en zoete lekkernijen. Ideaal om samen na te genieten en iedereen iets naar zijn smaak te bieden.

Dessert bordje

Appelstrüdel met bolletje ijs
Créme brûlée
Tiramisu
Moelleux met bolletje ijs
Appeltaart met ijs
Chocolademousse fondant
Duo chocolademousse
Chocolademousse caramel

Dessertbuffet

Bolletje ijs (vanille-chocolade –aardbei) met bijhorende toppings
Chocomousse (wit en bruin)
Klein gebak (4 per persoon)

Klein gebak bestaat uit 7 soorten: Fruittaartje, Zwaantje, Aardbeigebakje, Chocoladegebakje, Appeltaartje, Rijsttaartje, Advocaat, gebakje.

Verse Fruitsla (supplement)

Koffie

Met melk en suiker

IJswagentje

Onze ijsjes serveren we stijlvol uit een authentieke, oude ijskar – een verrassende eyecatcher!

(minimum ± 50 personen)
Verhuur ijskar € 50, 00 (vaste prijs)

2 bolletjes op een hoorntje of in een potje voorzien van topping

Smaken: vanille, chocolade, aardbei, banaan mokka en pistache

Toppings: bresiliennenootjes/gekleurde bolletjes/chocoladeschilfertjes/…
Karamelsaus, chocoladesaus, aardbeiensaus