



Fabrieksstraat 138
3900 Overpelt
tel: 011/60 19 49
fax: 011/62 24 63
info@keukenopstelten.be
www.keukenopstelten.be

Ond. nr. : BE 0871 436 617
Iban Kbc: BE69 4531 0882 3178
Bic Kbc: kredbebb
Maatschappelijke zetel:
Oud Dommelhof
Toekomstlaan 7 bus 1 , 3910 Neerpelt

Walking dinner formules

U wilt niet de hele avond aan tafel zitten maar wél genieten van gastronomie?..dan is deze formule beslist iets wat u zoekt.

Gedurende het feest worden de gerechtjes rondgebracht zodat u culinair genieten en gezellig samen zijn kan combineren.....

Verfijnde, gastronomische gerechtjes worden feestelijk geserveerd in verfijnde loungeglasjes, het fijnste porselein, lepels,...

Stel zelf u gerechtjes samen, met de meeste zorg worden uw keuzegerechtjes bereid en bediend zodat het een onvergetelijk gezellig en culinair feest mag worden:

Gevulde loungeglasjes à 3,65 €/glas:

Tonijnsalade met boontjes en pittige salade
Zalmcocktail met whiskysausje
Mousse van eend verfrist met sinaas, frambozensausje
Luchtige mousse van kreeft met koningskruid en tomatendressing
Bloemkoolmousse met gerookte forel en tuinkruidensausje
Salade van kip en curry verfrist met ananas en koriander
Pittige salade van breydelham met vijf-kruiden
Salade van grijze garnalen met jonge scheutjes
Pastasalade met tomaat en pittige salade
Tomatentartaar met mozarellaballetjes

Voorgerechtbordjes à 5,25 €/bordje:

Carpaccio van ossenhaas met parmezaanse schilfers en truffeldressing
Kort gemarineerde zalm met honing-dillesausje
Oosterse tonijn met wasabi en sesamdressing
Combinatie van ganzenlever en gerookte eend verfrist met sinaas
Bavarois van kreeft met tuinkruidensalade
Terrine van ganzenlever met uiencompotte en brioche
Rosé gebraden roastbeef met krokante salade en rode wijn dressing



Fabrieksstraat 138
3900 Overpelt
tel: 011/60 19 49
fax: 011/62 24 63
info@keukenopstelten.be
www.keukenopstelten.be

Ond. nr. : BE 0871 436 617
Iban Kbc: BE69 4531 0882 3178
Bic Kbc: kredbebb
Maatschappelijke zetel:
Oud Dommelhof
Toekomstlaan 7 bus 1 , 3910 Neerpelt

Hartelijke soepjes in mokkatasje met broodstengel à 2,25 €/tasje:

Tomatensoepje met geitenkaas
Romig witlofsoepje met zalmsnippers
Krachtige bouillon met fijne groentjes
Vissoepje rijkelijk gevuld
Kreeftensoepje met saffraanroom
Broccolisoepe met sint-jacobsnootjes
Erwtensoepe met broodkorstjes en breydelspek
Mosselsoepje 'op oosterse wijze'

Warme tussengerechtjes à 5,50 €/ bordje:

Smeuige risotto met zeevruchten
Scampi in currysousje met kokos en koriander
Pittige scampi met fijne groentjes
Ravioli met zalm en dillesousje
Kaaskroketje met remouladesousje
Garnaalkroketje met citroenchutney
Kikkerbilletje in peterselie-looksousje
Kwartelboutje met jeneverbesjes
Kippenpasteitje met hollandaisesaus

Hoofdgerechten à 7,60 €/ bordje:

Ossenhaas met rode wijnsaus, boschampionns, mini-aardappel
Kippenmedaillon met kruidenkaas, broccoli en tagliatelle
Gepocheerd tongrolletje met kreeftensousje, fijne groentjes en Duchesseaardappel
'Saltimbocca' met kalfs en Gandaham, tomatensousje en pasta
Zeebaars met groentesliertjes, gember en fijne kerriesaus
Lamskoteletjes met ratatouille, rozemarijnaardappeltjes
Eendenfilet met spinazie, boschampionns en portosousje
Parelhoen op zuiderse wijze met gratin van tomaat en courgette
Konijnfilet met morieltjes en eikenzwammen
Gemarineerd varkenshaasje met seizoensgroentjes



Keuken op Stelten
Geert Stelten

Fabrieksstraat 138
3900 Overpelt
tel: 011/60 19 49
fax: 011/62 24 63

info@keukenopstelten.be
www.keukenopstelten.be

Ond. nr. : BE 0677 331 994
KBC: 453-1088231-78
Dexia: 068-2286727-76
Iban Kbc: BE69 4531 0882 3178
Bic Kbc: kredbebb
Iban Dexia: BE91 0682 2867 2776
Bic Dexia: gkocbebb

Dessertjes geserveerd in glaasjes / kleine bordjes à 2,60 €/stuk:

Dessert 'royale' met rode vruchten en Italiaans schuim
Tiramisu met speculoos
Crème brûlée met extra caramel
Luchtige mousse van hazelnootchocolade
Cavamosse met gemarineerde ananas
Bavarois van witte en bruine chocolade met geroosterde amandelen
Gemarineerde perzik met vanilleijs
Champagnesorbet
Mini chocoladesoufflé met kersen

Inbegrepen in onze prijzen:

Bedienend personeel tijdens walking-dinner
12 % BTW
Aankleding en huur zalen

Niet inbegrepen in onze prijzen:

Dranken
Eventuele extra's: dj, versiering, ...
Bediening na walking dinner: 25€/u/garçon
Huur muziek-en lichtinstallatie (75,00 €)

Traiteurdiensten:

Vanaf 50 personen
Bedienend personeel wordt apart verrekend (25,00 €/u/garçon)
Porselein, glaswerk, ... nodig om hapjes te serveren wordt gehuurd en door verhuurfirma gefactureerd.