

Björn Matheusen

Hét adres voor al uw feestjes.

Traiteur - chef-aan-huis - vegetarische kok

Molenstraat 4, 2920 Kalmthout

Gsm; 0495/31.31.64

bjorn.matheusen@telenet.be

www.bjornmatheusen.be

Facebook; Bjorn Matheusen – Chef-aan-huis en traiteur

BTW-nr. 0840880528



Björn Matheusen

Traiteur en chef-aan-huis, hét adres voor al uw feestjes

Mensen voelen zich graag thuis, en dan met veel vrienden en familie bij elkaar. Om dat samen zijn aangenamer te maken, komt er meestal eten en drinken bij kijken. We kunnen bij u thuis gastronomisch komen koken, u kan bij ons gerechtjes komen afhalen of ze worden bij u thuis warm of koud geleverd op een afgesproken tijdstip. Wij koken in de meest hygiënische omstandigheden met kwaliteitsproducten. Kom gerust eens kijken!

Hoe gaat het in zijn werk?

Vooraf bespreekt de chef, Björn Matheusen gediplomeerde chef-kok, uw wensen, eventueel op basis van de brochure. Nadien komen wij de keuken even bekijken. Op de dag van het feest komen we ruim op voorhand aan, zetten de keuken en de tafel klaar en het feest kan voor u beginnen, zonder zorgen. De perfecte combinatie toch?!



De kostprijs

Dit hangt af van uw wensen en voorkeuren zijn.

- Een vast bedrag om de nodige voorbereidingen te doen.
- De prijs per persoon naargelang de gekozen formule.
- Eventueel bedienend personeel.
- Eventuele kosten voor gehuurd materiaal (linnen, ...)

Soorten events

- Communie – teambuildings – broodjesmaaltijd / mandjes – ontbijt/brunch/lunch/dinners – banket – huwelijk – tuinfeest – babyborrel – bedrijfsfeest – recepties – walking-dinners – barbecue – opening nieuwe zaak -
- Cadeaubon chef-aan-huis (vanaf 2 personen)
Elke gelegenheid is goed voor een traiteur te laten komen!

Menu

Dit kan een menu zijn van verschillende gangen, voorafgegaan door enkele fingerfoods en begeleid door onze wijnen, een menu met creatieve, eigentijdse en lekkere vlees -, vis-, gevogelte-of wildgerechten of volledig vegetarisch.

We koken steeds volgens de seizoenen en marktgebonden, vandaar dat sommige gerechten en/of garnituren zullen veranderen, steeds in samenspraak met de gast.

Alle bereidingen kunnen aangepast worden in functie van een allergie.

Omwille van ethische redenen bereiden we geen ganzenlever en tonijn.



- Fingerfood en andere hapjes

- Bladerdeeglolly met zalm – kruidenkaas – ham 1.25
- Panna cotta van zachte geitenkaas 1.15
- Flan van groenten op krokante toast 1.25
- Eendbrochette met humus 1.55
- Gefrituurde seizoensvis met kruidenmayonaise 1.50
- Thaise zachte tofu – of kippensoep 1.40
- Groentesoep van het seizoen 1.40
- Oosterse wok met kip of tempeh 1.30
- Tartaar van Belgisch wit-blauw of kalfsvlees 1.75
- Ceviche van rauwe zalm 1.35
- Bavarois van jonge worteltjes 1.35
- Flensje met gerookte zalm en kruidenkaas 1.65
- Gerookte forel met zure room en tomaten 1.55
- Gerookte paling met rode biet 1.85
- Couscousslaatje met chorizo 1.40
- Wrap huisgerookte kip met kruidenkaas 1.55
- Assortiment rauwe bio-groentjes met dipsaus 1.10

- Diverse creatieve lepelhapjes 1.55



- Koud buffet (vanaf 5 personen)

Koud buffet 1 23.50

- Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje
- Gepocheerde verse zalmnoot of huisbereide zalmousse
- Gerookte forefilet
- Pastasalade met beenham
- Italiaanse ham en meloen
- Kipsuprème, lichtgerookt, met verse ananas
- Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade
- Koude sausjes (cocktail, vincent, dressing)
- Broodjes

Koud buffet 2 25.50

- Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje
- Gepocheerde zalmnoot of huisbereide zalmousse
- Gerookte forefilet
- Gerookt zalmuideltje met groentenjulienne
- Kipsuprème, lichtgerookt, met verse ananas
- Pastasalade met beenham
- Zacht gegaard varkensgebraad
- Italiaanse ham met meloen
- Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade
- Koude sausjes (cocktail, vincent, dressing)
- Broodjes

Deze buffetten kunnen worden aangepast volgens het seizoen en uitgebreid worden met andere koude gerechtjes;

- | | |
|--|-------------|
| - Gerookte makreel / heilbot | 1.15 |
| - Frikadellen | 1.15 |
| - Gemarineerde scampi | 1.25 |
| - Zeeuwse oesters (2 stuks/pers) | 2.00 |
| - ½ babykreeft | dagprijs |
| - Pastei met uienconfituur (volgens seizoen) | 1.15 |
| - Rosbief van rund of ree | 1.00 / 1.25 |
| - Gerookte eendenborst | 1.65 |
| - Chorizosalade | 1.25 |



- Warm buffet (vanaf 5 personen)

Warm buffet 1 24.50

- Kalkoengebraad met rode pesto / portosaus
- Varkenshaasje met kruidige roomsaus / tijmsaus
- Vis volgens marktaanbod "Duglère" (tomaten/peterselie)
- Assortiment seizoensgroenten
- Aardappelblokjes "Provençale" en aardappelkroketten

Warm buffet 2 25.50

- Eendenborst met sinaasappelsaus / roze pepersaus
- Varkenshaasje met champignons / kruidige roomsaus
- Vis volgens marktaanbod met spinazie en grijze garnalen
- Assortiment seizoensgroenten
- Aardappelblokjes "Provençale" en aardappelkroketten

Deze buffetten kunnen aangepast worden volgens het seizoen en uitgebreid worden met andere warme gerechtjes, wokgerechten en pastagerechten uit deze brochure.



- Pastabuffet (vanaf 5 personen)

Pastabuffet "Verdi" 23.00

- Papardelle met gepocheerde zalm en rode pesto
- Canneloni met ricotta en raketsla
- Tagliatelle met zeevruchten en verse kruiden
- Farfalle met kalkoen en oesterzwammen

Pastabuffet "La Traviata" 25.00

- Groene lasagne met spinazie en gorgonzola
- Tagliatelle met scampi en tomaat
- Spirelli met varkenshaasje en champignons
- Farfalle met parelhoen en rozemarijn



- Dessertenbuffet (12,00 euro / persoon)

Belgische chocolademousse (fondant en/of wit) – tiramisu – bavarois van rood fruit / honing / speculoos – verse vruchtensalade – vanilleroomijs – coulis van rode vruchten – warme chocoladesaus

Het buffet kan uitgebreid worden met of vervangen door; javanais, misérable, flensjes “Suzette”, soirée-gebakjes, crème brûlée, panna cotta, appeltaart, exotische rijstpap, ijsslam, chocoladefontein, moelleux,..

- Barbecue / gourmet / steengrill / wok

Informeer zeker naar onze barbecue, gourmet, steengrill en wok afhankelijk van iedereen zijn budget. Onze chef helpt u graag verder. Meer info op de website.

Wij hebben ook themabarbecues, zoals winterbarbecue, Caraïbisch, barbecues op communiefeesten, schoolfeesten, bedrijfsfeesten, ...
Een barbecuebuffet kan afgehaald worden of door ons bij u bereid en geserveerd.



- Afhaalgerechtjes

- Zalmbuideltje met groentenjulienne en tuinkruiden	8.25
- Wrap huisgerookte kip "Caesar salad"	7.25
- Champignonroomsoep met spekjes	3.15
- Heldere soep met kruidenflensjes	3.95
- Varkenshaasje met kruidige roomsaus / tijmsaus	18.15
- Vis volgens het marktaanbod "Duglère"	Dagprijs
- Eendenborst / parelhoen met sinaasappelsaus	19.50
- Stoofpotje met rundvlees / wild / coq au vin	17.50
- Groene lasagne met courgette en gorgonzola	15.50
- Bavarois met honing / rood fruit / speculoos	3.85
- Belgische chocolademousse (fondant / wit)	3.65

De hoofdgerechten zijn allemaal inclusief verse groenten, aardappelgarnituur, pasta of rijst. Wij denken ook aan de allerkleinsten.

Natuurlijk is het mogelijk om onze klassieke Belgische afhaalgerechten of seizoensgerechten te bestellen. Of laat u verrassen door de inspiratie van de chef! Informeer er zeker naar!



- Drankenformule

- Fruitsappen en mousserende wijnen voor recepties
 - Witte - rode - roséwijn (eventueel biodynamische productie)
 - Wij kunnen zorgen voor aangepaste wijnen – bieren – waters bij het menu.
Dranken excl in formule.
-
- Prijzen steeds incl. 6% BTW (afhaal) en excl. dienst en levering.
 - Alle prijzen vermeld in de brochure zijn per persoon.
 - Vermits wij enkel werken met dagverse seizoensproducten kunnen er zich kleine wijzigingen voordoen.
 - Alle gerechten bevatten allergenen. Wij kunnen u professioneel informeren.
 - Vermeld steeds bij reservatie uw e-mailadres – telefoon of gsm.

Vraag vrijblijvend informatie en gratis offerte!

Smakelijke groeten

Björn Matheusen

Chef-aan-huis en traiteur

