

# Björn Matheusen

**Hét adres voor al uw feestjes.**

**Catering en chef-aan-huis**

**Rooiendamlaan 15, 2910 Essen**

**Gsm; 0495/31.31.64**

**[info@bjornmatheusen.be](mailto:info@bjornmatheusen.be)**

**[www.bjornmatheusen.be](http://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 wat 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 (ingehuurd via een bureau).
- Eventuele kosten voor gehuurd materiaal (linnen, ...)

## Soorten events

- Communie – teambuildings – broodjesmaaltijd / mandjes – kaastafels - ontbijt/brunch/lunch/dinners – banket – huwelijk – tuinfeest – babyborrel – bedrijfsfeest – recepties – walking-dinners – barbecue – opening nieuwe zaak - ....
- Cadeaubon chef-aan-huis voor 70,00 euro / persoon (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 of Ibérico ham           | 1.50 / persoon |
| - Eendbrochette met humus                           | 1.70           |
| - Scampi fritti met wasabimayonaise                 | 2,00           |
| - Thaise zachte tofu – of kippensoep                | 1.65           |
| - Groentesoep van het seizoen                       | 1.65           |
| - Oosterse wok met kip of tempeh                    | 1.55           |
| - Quiche met spinazie en blauwe kaas                | 1.55           |
|   |                |
| - Tartaar van Belgisch wit-blauw of kalfsvlees      | 2,00           |
| - Ceviche van rauwe vis                             | 1.60           |
| - Bavarois van jonge worteltjes                     | 1.60           |
| - Kruidenflensje met gerookte zalm                  | 1.80           |
| - Forelbolletje met gelei van groene kruiden        | 1.70           |
| - Gerookte paling met rode biet                     | 2,00           |
| - Couscousslaatje met chorizo                       | 1.65           |
| - Wrap huisgerookte kip met kruidenkaas             | 1.70           |
| - Humus met een currykrokantje                      | 1.30           |
| - Zalmmousse met groentetartaar                     | 1.65           |
|   |                |
| - Diverse creatieve lepelhapjes volgens marktaanbod | 1.55 / lepel   |



- **Koud buffet (vanaf 5 personen)**

Koud buffet 29,95 / persoon

- Gevulde tomaat met grijze garnalen en gevuld eitje
- Gepocheerde verse zalmnoot of huisbereide zalmousse
- Gerookte forelfilet
- Bonbon van zalm met groentejulienne
- Pastasalade met beenham (met mozzarella of asperges volgens seizoen)
- Ibérico ham en cavaillonbolletjes
- Kipsuprême, lichtgerookt, met verse ananas
- Assortiment salades, aardappelsalade en rijstsalade
- Koude sausjes (cocktail, vincent)
- Broodjes

Salade buffet 29,95 / persoon

(kan aangepast worden volgens seizoen / keuze gast)

- Gegrilde groenten en perzik, burrata en/of Ibérico ham
- Carpaccio van Aberdeen Angus of gravad lax met frisse groenten
- Klassieke Griekse salade
- Vietnamese salade met scampi, mango en rijstnoedels
- Tabouleh met granaatappel en gegrilde lamskoteletjes
- 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        |
| - Oesters (2 stuks/pers)                     | dagprijs    |
| - 1/2 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 27.95 / persoon

- Kalkoenmédaillons met beukenzwam
- Varkenshaasje met kruidige roomsaus
- Vis volgens marktaanbod met citroenboter
- Assortiment seizoensgroenten
- Aardappelkrieltjes “Provençale” en aardappelkroketten

Warm buffet 2 29.95 / persoon

- Kalfslende met roze pepersaus
- Lamszieltjes met tijmsaus
- Vis volgens marktaanbod met graanmosterd
- Assortiment seizoensgroenten
- Aardappelkrieltjes “Provençale” en aardappelkroketten

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



- **Italiaans buffet (vanaf 5 personen)**

“Verdi” 26.95 / persoon

Tomaat mozzarella “Deluxe” (koud)

Papardelle met gepocheerde zalm en rode pesto

Canneloni met ricotta en verse spinazie

Farfalle met kalkoen en oesterzwammen

“La Traviata” 29.95 / persoon

Carpaccio van Aberdeen Angus of gravad lax (koud)

Groene lasagne met gegrilde groenten en gorgonzola

Tagliatelle met scampi en tomaat

Farfalle met parelhoen en rozemarijn



- **Dessertenbuffet**

14,95 euro / persoon

Belgische chocolademousse (fondant of wit) – cheesecake “Mojito” – mousse van Wildertse honing of bavarois van speculoos – verse vruchtensalade – vanilleroomijs – mousse van gezouten caramel - coulis van rode vruchten of warme chocoladesaus

Het buffet kan uitgebreid worden met of vervangen door; javanais, misérable, tiramisu, flensjes “Suzette”, soirée-gebakjes, crème brûlée, panna cotta witte chocolade, “Oma’s”- appeltaart, exotische rijstpap, ijslam, 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

	prijs / persoon
- Zalmbonbon met groentejulienne	11,85
- Carpaccio Aberdeen Angus met rucola	12,00
- Klassieke "Caesar salad" met huisgerookte kip	10,95
- Erwtenroomsoep met buikspek (1 L)	8,00
- Perzische linzensoep (1 L)	8,00
- Varkenshaasje met kruidige roomsaus	24,00
- Lamszieltjes met tijmsaus	24,00
- Vis volgens het marktaanbod met citroenboter	Dagprijs
- Brochette van vis met ratatouille "All seasons"	Dagprijs
- Kalfslende met roze pepersaus	25,00
- Osso bucco van kalf	26,00
- Groene lasagne met courgette en gorgonzola	17,50
- Portabella met mungbonen en quinoa	18,50
- Mousse met honing	4,75
- Mousse van gezouten caramel	4,85
- Cheesecake "Mojito"	4,65
- Chocoladetaartjes "Red Ruby"	4,95

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!





# *Björn Matheusen*

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

- **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

