



“Restaurant bij u thuis”

Waar

ambacht en gastronomie

samenkomen

A n d y B A E R T
Antwerpsesteenweg 2
9080 Lochristi
T e l . : 0 9 3 5 6 8 6 1 2
e-mail: info@restaurantbijthuis.be
website: www.restaurantbijthuis.be

Quality Crown.

Symbol van kwaliteit en klantvriendelijkheid.
Horeca-Awards Nominatie 2011-2012-2013-2014
Winnaar Horeca-Award 2014

Wij bieden de
communicant een
geschenkje aan.

Buffetvoorstellen om af te halen

* Plaats uw bestelling minstens 5 dagen vooraf.

* Al onze buffetten worden op spiegels geschikt en de groentjes in porseleinen kommen

Prijslijst geldig vanaf 01.12.2025 en vervangt alle voorgaande.

1. Aperitiefhapjes warm en koud: vanaf 1,65 €/stuk, lepelhapjes vanaf 2,10 €/stuk

Een assortiment van hapjes met o.a. zalm, ganzelever, vis- en vleesspecialiteiten volgens marktaanbod.

Nieuw: Kant en klare warme hartige hapjes (vanaf 1,25 €/stuk) : enkel afbakken of opwarmen.

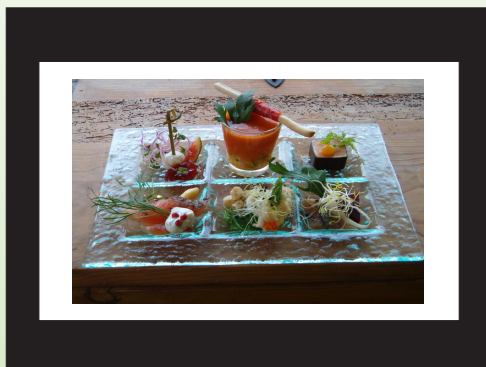
Verskillende soorten zoals mini croque-monsieurs, blinis, bladerdeegjes, mini tarte-tatins. mini-hamburger, mini hot-dog,....Origineel en lekker!!!!



2. Aperitiefhapjes op bord vanaf: 7,60€/persoon

Een assortiment van hapjes geschikt op een bord met 3 vakjes 7,60 €/persoon

Een assortiment van hapjes geschikt op een bord met 6 vakjes 10,00 €/persoon



3. Het festijn van koude en warme toastjes : vanaf 17,50 €/pers. (vanaf 25 personen)

Een presentatie op mooi verzorgde schotels van een ruim assortiment van huisgemaakte koude en warme hapjes volgens marktaanbod, die geschikt zijn in lepeltes, glaasjes of passende toastjes.

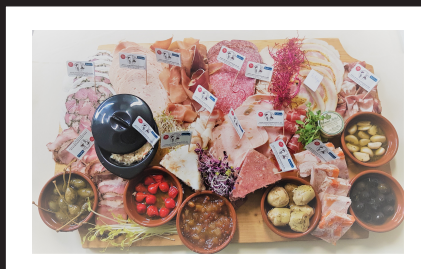
-toastjes met gerookte vis: zalm, heilbot, sprot,...,g roentetaarten of quiches,bladerdeeghapjes met vis- en vleesvulling, huisgemaakte kaas-, garnaal-,zalm- kip- en/of krabkroketjes, allerhande koude hapjes met vis- en vleespasteien, Oosterse gefrituurde hapjes, rauwkost- en fruithapjes, gevulde kerstomaatjes met garnalen, krab,....



4. Slagersplank met “Belgische” specialiteiten: 25,50 €/persoon

(minimum 4 personen) als maaltijd of ter aanvulling van uw receptie

Slagersplank "deluxe" met de beste charcuterie die er momenteel op de markt is met o.a. : Secreto n°7, (wild)paté, Butcher's spek, gebraseerde entre côte Holstein, boerenkop Belgasconne, rilette Belgasconne, potjesvlees, carcasseworst, gekookte ham Huyze Terroir, vleessalade, Vlaamschen coppa, Polderham,..... vergezeld van mosterd, chutney, sweet drops, kapperappeltjes, artijsok,..... enkele soorten artisanaal brood, aperitiefstokjes, breekbrood,.....



5. Schotel met gerookte vis : 24,50 €/persoon

Koude schotel met gerookte zalm, heilbot, botervis, forel, makreel, paling, sprout en zwaardvis met hun passende garnituur. (alles volgens marktaanbod) De schotel kan naar wens aangevuld worden met tomaat-garnaal en verse zalm (meerprijs). Wordt geserveerd met tweetal aangepaste sausjes, huisgemaakte tafelbroodjes en een vijftal koude groentesalades.



6. Koud buffet met 't fijnste uit de Noordzee : 37,85€/persoon

- Verse Noorse zalm met groene of witte asperges (volgens seizoen)
- Gepelde en gevulde tomaat met Noordzeegarnalen
- Huisgemaakte vispastei met meloen
- Assortiment van gerookte vis : zalm, heilbot, forel, sprout, makreel
- Gemarineerde zwaardvis met fijne kruiden
- Assortiment schaaldieren: rivierkreeftjes, langoestines, scampi
- Slaatje van scampi en maatjes (volgens seizoen), soesje gevuld met tonijn
- Gevuld eitje met krab; rivierkreeftjes- en kreeftensalade
- Gevulde sinaasappel met tongreepjes en mango
- Dit buffet wordt aangevuld met een zestal koude groentesalades, een drietal aangepaste sausjes, basmatirijst- en aardappelsalade en huisgemaakte tafelbroodjes



7. Breughelmaaltijd: 46,00 €/persoon (minimum 15 pers.)

Bestaat uit een gemengd buffet: een vis- & vleesgedeelte met aangepaste groentesalades, sausjes en broodjes en een dessertbuffet inbegrepen in de prijs. Dit alles samengesteld met typische Vlaamse specialiteiten.



8. Koud buffet met heerlijkheden van vis en vlees : 34,55 €/pers.

- Verse Noorse zalm met groene of witte asperges (volgens seizoen)
- Gepelde en gevulde tomaat met Noordzeegarnalen
- Huisgemaakte vispastei
- Eitje gevuld met krab
- Assortiment van gerookte vis: zalm, sprout, makreel,...
- Gerookte kalkoenfilet of kip gevuld met serrano
- Arista al Forno (varkenshaasje met kruiden), pastrami (gestoomd rundsgebraad)
- Romaham met meloen, Finocchiona (Italiaanse venkelsalami)
- Huisgemaakte rillette van eend of paté in korstdeeg, salade van kippepeperroom in soesje
- Dit buffet wordt aangevuld met een zestal groentesalades, een drietal aangepaste sausjes, pasta- en aardappelsalade en huisgemaakte tafelbroodjes



9. Een landelijk buffet met vleesspecialiteiten : 32,60 €/pers.

- Een assortiment Italiaanse vleeswarenspecialiteiten met o.a. Romaham, Pastrami (rundsvlees), Abruzzese, Magnifico, Spinata Romana,....
- Een assortiment huisgemaakte Belgische specialiteiten met o.a. mousse van beenham, Gentse kop, huisgemaakte paté volgens seizoensaanbod,...
- Een assortiment Franse vleeswarenspecialiteiten met o.a. rillette van gans, gerookte eendeborst, ganzelevermousse,....
- Enkele Spaanse specialiteiten: Mortadella, Serrano ham, Spaanse boeresalami,....
- Dit buffet wordt aangevuld met een zestal groentesalades, een drietal aangepaste sausjes, couscous- en aardappelsalade en huisgemaakte tafelbroodjes



10. Ter aanvulling :

- Half babykreeftje met een passende seizoensgarnituur: vanaf 14,50 €/persoon
- Warme eenpansgerechten: lijst apart te verkrijgen
- Creuse of platte Zeeuwse oesters: vanaf 2,00 €/oester (diepe en geopend)
- Koude schotel van vis en vlees gepresenteerd op bord met verse marktprodukten volgens aanbod: vanaf 15,00 €/persoon



DINNER

Richtprijs vanaf 33,15 € tot 50,60 €/persoon

verschillende soorten warme hapjes,
maar ook voorzien we enkele soorten anti-pasti en soorten tapas vergezeld van diverse dipkoekjes.

hierbij een keuze uit volgende gerechtjes:

- Couscous, zwarte boontjes, gegilde zoete aardappel, gepekeld citroen, gerookte kabeljauw
- Tomaat maar geen tomaat, pesto, Belgische coqs, De Laet en Van Haaver
- Crèmeux van erwijts, traaggegaard spij, coquilles, pickles van mais
- Tataki van bonitonotijn, gemarineerde watermolen, tzaziki van komkommer
- Carpaccio van secreto n°7, kruidenslaagje, parmezan
- Praline van lau gerookte zalm, marsmallow citroen, asperges en labnch, wasabimayonaise
- Geconfijte langoustine in gerijpte runderzeul, lardo van Scottish Highlander, jus van sinaasappel, stengelsla
- Gaspacho van tomaat, bellota ham, gerookte paling, zuiderse groentjes
- Ceviche van heilbot, asperges, romige espuma van tigre de leche
- Pana cotta van asperges, gedroogde Iberico ham, langoustine, jus van sinaasappel, stengelsla

Gerechtjes die makkelijk in de oven te warmen zijn : bvb.

- Gelakte Mowi zalm met miso en honing, puree zoete aardappel en maïspickles
- Pressa van Iberico-varken, pommes dauphines, shii-také, bospeen, truffelaardappel

- Een assortiment van verschillende huisgemaakte kleine dessertspecialiteiten.

*Vegetarische gerechtjes kunnen voorzien worden op aanvraag.

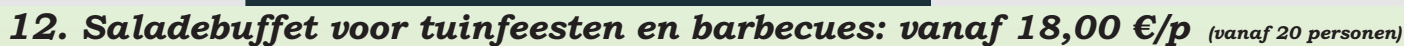
*Voor de kleinsten onder ons bieden wij een aangepaste formule aan. Vraag er gerust naar.

*Ik geef u graag advies omtrent de wijnkeuze met mogelijkheid tot aankoop uit onze wijncarta.

*Wij bieden deze formule ook aan met bediening aan huis.

Walking-dinner is een concept waarbij u tijdens uw diner niet aan tafel gebonden bent. Deze vorm van dineren is tegenwoordig erg populair. U komt op een informele en gezellige manier in contact met uw collega's, vrienden of familieleden. De gerechtes zijn allemaal een culinaire beleving en een lust voor het oog welke samen een geheel diner vormen. Voor een walking dinner van 7 gangen trekt u ongeveer 5 uur uit

Uiteraard kunt u de gerechten aanpassen aan uw wensen, dit kan een meerprijs tot gevolg hebben. Wilt u toch liever zitten, dan kan dat natuurlijk ook.



-salade van tomaat, komkommersalade, salade van rode kool, Waldorfsalade, salade van asperges, geraspte wortelen, rode biet met kokosnoot en witte rozijntjes, witte koolsalade zoet-zuur met ananas en rozijnen, salade van bloemkool en broccoli, salade van rettich met radijs, diverse pasta-, quinoa-rijstsalade, koud warm aardappelsalade, assortiment gemenge salades, ijsbergsalade
-aangepaste koude en warme sausjes (o.a. tartare, barbecuesaus...)



Wij voorzien een ruim assortiment aan artisanale kazen uit Spanje, Italiaanse bergkazen en geaffineerde kazen uit Frankrijk en België op basis van koe-, geit- en/of schapemelk. (275 gr./persoon)

De schotel wordt voorzien van huisgemaakte broodjes: wit en bruin stokbrood, noten- en briochetoast, amandelvijgenbrood, rozijnebroodjes,....

Voorzien van een druivetros, enkele noten, dadels, abrikozen en gedroogde vijgen.

Extra: een ruim assortiment van vers seizoensfruit 7,50 € / persoon



14. Racletteschotel : 25,50 €/persoon

Wij voorzien een ruim assortiment aan typische raclette kazen zoals raclette Sint Bernard, Sint nectaire, Tête-de-moine, rookkaas, raclette kaas met kruiden o.a. uit Frankrijk, Zwitserland, Duitsland. De schotel wordt voorzien van huisgemaakt stokbrood, aangevuld met uitjes, kapperappeltjes, artisjokharten, aperitiefnootjes, een sla mengeling, tomaat, aardappel in de pel met kruidenboter en een assortiment vleeswaren o.a. Bresaola, Alpenham



15. Assortiment van kleine zoete zaligheden : vanaf 8,00 €/persoon (te serveren bij de koffie)

Ter aanvulling van uw festijn van hapjes en ter afsluiting van uw receptie of maaltijd, kunnen wij een assortiment van zoete zaligheden voorstellen. Met o.a. huisgemaakte kleine amandelgebakjes, kleine bavarois, mini-soesjes, kleine stukjes javanais, miserable, enz....



16. Assortiment van nagerechten op bord : vanaf 11,00 €/persoon

Een assortiment aan huisgemaakte dessertspecialiteiten op bord geschikt, met vers fruit,,....



17. Het grote buffet der zoete zaligheden : vanaf 18,95 €/persoon (vanaf 20 personen)

Een ruim assortiment van verschillende huisgemaakte specialiteiten : taarten, gebak, maar ook kleine gebakjes petits-soirée, petits-fours,,... gepresenteerd in glaasjes, bordjes,...

-Klassiekers zoals chocolademousse, parfait, panna cotta, hoorntjes, zwaantjes, soesjes,....

-Verse fruitsalade of fruitmand volgens seizoen

-Ijs en sorbet kan op aanvraag in verschillende taartvormen



18. Ijsfiguren : vanaf 30,00 €/stuk - 6,00 €/persoon (10 personen)

Ijskabouter, -lam met bloed, -beer, racewagen in ijs,....

Dit alles is samengesteld uit diverse smaken ijs en sorbet



19. Belegde broodjes : 2,30 €/stuk

Diverse broodjes zoals een zachte mini sandwich, kruiden Focaccia, Ciabatta, mini witte en bruine tafelpistolets, enz...Deze zijn belegd met o.a. rauwe ham, beenham, gerookte zalm, garnaal-, krab-, seizoenssalade, kaas gerookte heilbot, pastrami, salami, paté, arista al forno, enz.... Alle broodjes zijn goed belegd en voorzien van een passende garnituur zoals salades, fruit, tomaat, ei, komkommer, groentescheuten,....

De broodjes worden geserveerd in een mand met gratis servietten.



20. Mini boterkoekjes : 0,95 €/stuk

Diverse huisgemaakte mini boterboekjes zoals suises, croissants, chocolade broodjes,.



21. Brunch : vanaf 43,00 €/persoon

Bestaat uit een ontbijtbuffet, een gemengdbuffet deels koud en deels warm met aangepaste sausjes, groentjes, broodjes en als afsluiter een dessertbuffet



22. Elk ontbijt op zijn tijd:

Verschillende soorten ontbijtmanden te verkrijgen Basismand vanaf 58,00 €/ 2 personen.

Kinderontbijt ook verkrijgbaar, vraag er naar.



Prijzen geldig tot volgende uitgave. Alle prijzen zijn inclusief BTW-tarief.

Prijzen kunnen onderhevig zijn aan marktschommelingen en kunnen daardoor soms wijzigingen ondergaan.

Wij streven ernaar onze prijzen zo stabiel mogelijk te houden. De vermelde prijzen zijn gebaseerd op de huidige wetgeving en blijven van kracht zolang de overheid de btw-tarieven voor traiteurmaaltijden niet wijzigt.

Gelieve tijdig te bestellen.

**De 14 meest voorkomende
voedselallergieën**

- * Ei (A) 
- * Melk, inclusief lactose (B) 
- * Weekdieren (C) 
- * Glutenbevattende granen (D) 
- * Noten (E) 
- * Zwaveldioxide (F) 
- * Schaaldieren (G) 
- * Pinda's (H) 
- * Sesamzaad (I) 
- * Lupine (J) 
- * Vis (K) 
- * Soja (L) 
- * Selderij (M) 
- * Mosterd (N) 