

Hapbokaaltjes



LOKALE
LUNCHGERECHTEN
www.luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905



Ideaal tijdens een receptie, geboortefeest, opendeur, avondje met vrienden,...
Handig en gezond lekkers tijdens een vergadering, bespreking,...

Deze hapjes passen in uw walking dinner-formule tijdens een tuinfeest, communie- of lentefeest,...

1 hapbokaaltje (van 230ml) vol leuk lekkers kost €2,5

Voor een receptieformule raden wij 3 tot 4 hapbokaaltjes aan.

Voor tijdens een walking-dinner, denken we aan 5 tot 6 hapjes.

Deze hapjes kunnen hartig zijn maar ook zoet!

Enkele voorbeelden:

- Variatie van heerlijke groenteblokjes met krokante ham en tijm
- Stukje quiche met hoevekaas, witloof en peer
- Pittig slaatje van quinoa, rode biet, gerookte forel en mieriksworteldressing
- Zoetzure rode kool met peterselie, hoevekip en volkorenpasta
- Fris slaatje met appel en peer met beleggen hoevekaas en stroopdressing
- Courgettespaghetti met zwarte tapenade en feta (of parmezaanse kaas)
- Boontjessalade met krieltjes, sjalot, half hoeve-eitje en peperkoekdressing
- Zachte spelt pasta met tomatensalsa en balsamico
- Stukje hoevepaté met krententoast en pompoenchutney
- ...

- zoetbokaaltje met appel- en peercrumble met havermout
- zoetbokaaltje met trifle van biscuit, ananas en cassisbesjes
- zoetbokaaltje met mascarponeroom, rood fruit en merengue
- zoetbokaaltje met rijstpudding, gemaakt met echte hoefemelk
- zoetbokaaltje met crème brûlée
- ...



Luxehapbokaaltjes: 4 euro per stuk

- Gewokte raapjes, wortel en knolselder met beenham of veggiefilet en tijm lekker koud of warm
- mini-lasagne met zuiderse groenten en ricotta warm - al gegaard - mag opgewarmd worden in de oven
- Noordzeevis, zalm, prei en kruidensausje (mini-vispannetje) gegaard - nog zelf op te warmen en te gratineren in de oven dit gerechtje kan ook gemaakt worden als hoofdgerecht
- Gekonfijte kerstomaatjes, gegrilde aubergine en Griekse pasta met pestosausje lekker koud of warm - kan opgewarmd worden in de micogolf of oven
- Kaasbokaaltje met 3 soorten hoevekaas, appel, druifjes en noten
- ...

Tafelhapjes:

- bokaal met 12 zelfgebakken bladerdeegkoekjes met kaas en basilicum
- bokaal met rauwe groentestaafjes (ongeveer 20 - 25) & bokaaltje met kruidensausje
- bokaaltje met 12 stukjes roggebrood & bokaaltje met tapenade of guacamole
- bokaal met groentechips

€17,5 per portie tafelhapjes

Ziet u het liever anders? Misschien kan dat ook!
Mail me uw vraag, ik probeer een oplossing te bieden.

Mvg
Katrijn Foré
LUNCHERIE

- De ene keer zus? De andere keer iets meer zo? Dat klopt!
We koken alles (tapenade, koekjes, sausjes, soep,...) vers en zijn afhankelijk van het aanbod biogroenten, hoevezuivel,... en van onszelf. Twee keer identiek, lukt enkel in de fabriek.
Het bakken van brood laten we over aan de bakkers, paté aan de slaggers en kaas aan de zuivelhoeves. Ook de pasta kopen we aan.

- Lepeltjes of vorkjes nodig? Deze kan u huren aan 1,6 euro per 10 stuks.
- Bokaaltjes, deksels, bestek,... kan u vuil terug bezorgen tegen een forfaitprijs.
- Blijft er een deksel, bokaal of vork bij u? Deze kosten 1 euro per stuk.
- Genodigde met een allergie of veggie? Daar vinden wij iets op!
- Kindjes aanwezig? Dan maken we iets kindvriendelijk.