



Traiteur Stefan

PURE TRADITIE, MODERNE SMAAK





Van de golven naar uw tafel: 37 jaar vakmanschap

Al meer dan 37 jaar is Traiteur Stefan een gevestigde waarde in Hasselt.
Wat begon als een passie voor de eerlijke, klassieke keuken, is uitgegroeid tot een culinair verhaal waar we trots op zijn.

Wist u dat onze chef ook al 29 jaar aan het roer staat in de keuken van de bekende
Limburgia Cruises?
Die jarenlange ervaring op het water brengen we nu rechtstreeks naar uw feest of diner.

Bij ons vindt u:

Eerlijke klassiekers: Gerechten zoals ze bedoeld zijn, met liefde bereid.
Een moderne toets: Vertrouwde smaken in een eigentijds jasje.
Dagverse producten: Wij doen geen concessies op kwaliteit.
Vers is bij ons ook écht vers.

Of het nu gaat om een intiem diner of een groot feest,
Traiteur Stefan zorgt voor een zorgeloze en smaakvolle ervaring.

Dit kan bij u thuis of op locatie of bij u op het bedrijf.
Leveren van maaltijden voor een vergadering, lunch-break of teambuilding

Contact : www.limburgiacruises.be
0475-954078

Apero



PAKKET TRENDY

- 2 Kroketjes (Bitterbal & kaaskroketje)
- 2 Warme bladerdeeg hapjes mix
- 1 Yakatori met tomaatpesto

12,00 € p/p

PAKKET ROYAAL

- Knabbelgroentjes
- 2 Kroketjes (Bitterbal & kaaskroketje)
- 2 Warme bladerdeeg hapjes mix
- 1 gevulde Pani puri

16,00 € p/p

PAKKET LUXE

- 2 Kroketjes (Bitterbal & kaaskroketje)
- 2 Warme bladerdeeg hapjes mix
- 1 Pani Puri
- 1 Degustatielepel
- 1 Wrap met Parma ham

20,00 € p/p

PAKKET SUPER DE LUXE

- 1 gevulde Pani Puri
- 1 Degustatielepel
- 2 Amuseglasjes scampi's met look / salade met rivierkreeftjes
- 1 Garnalensoepje
- 1 Taco met Rib-eye en avocado
- 1 Quiche lorraine

24,00 € p/p

Tapas :

Chorizo/olijven/ansjovis/lookbroodjes dip/zongedroogde tomaatjes,
Seranoham / paprika met kaas

15,00 € p/p

Warme hapjes schotel :

Calamaris fritti / mini loempia / bitterbal / kip cajun / scampi fritti,
3 sauzen/ potato wedges

15,00 € p/p

Italiaans Buffet



buffet : 31,00 € p/p

Koud

- Prosciutto de parma met meloen
- Insalata Caprese : (mozzarella met tomaat / basilicum / balsamico)
- Pastrami salade (Pastrami/rucola/tomaat/pijnboompitten)

Warm

- Penne Italiano met scampi
- Farfalle met kip
- Huisgemaakte Lasagne bolognaise
- Spirelli ham(kalkoen) -kaas-broccoli

Breughel Buffet



buffet : 35,00 € p/p

Koud

- Assortiment van 4 kaassoorten met druiven en noten
- Seizoen pastei met uienconfituur
- Fijne kip kap
- Kippendrumsticks met ananas
- Boerenham met asperges
- Appelmoes met stukjes
- Broodassortiment met boter

Warm

- Luikse balletjes Zwarte / witte pens
- met appelmoes Ribbetjes op z'n
- vlaams Beenham met fijne kruiden 2
- soorten puree

Dessert

Rijstpap
Appeltaart

Koud Buffet

menu 1 : 32 € p/p

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met tonijnsla

Scampi's

Gerookte heilbot

Opgevuld eitje

Hesp met asperges

Rundsgebraad

Varkensgebraad

Kip met fruit

Boerenpastei

Ham met meloen

SSalades en rauwkost van het seizoen / Diverse sauzen, broodsoorten en boter



Menu 2 : 34,00 € p/p

Zacht gerookte zalm van de chef

Gerookte Forel

Scampi's

Tomaat met rivierkreeftenvlees

Eitje met groene kruiden

Mandje gerookte Ardeense nootham

Rosbief met palmharten

Ham met asperges

Boerenterrine

Salades en rauwkost van het seizoen / Diverse sauzen, broodsoorten en boter





Kapiteinsmenu Royal : 40,00 € p/p

Verse Zalm van de chef

Tomaat met Oostendse garnaaltjes Artisjok gevuld met krab

Scampi's piri piri

Kipfilet met mango curry

Eitje gevuld met zalmousse Kalfsgebraad

Rundfilet met uienconfijt

Parmaham met seizoensfruit

Salades en rauwkost van het seizoen Diverse sauzen, broodsoorten en boter

Koud & Warm Buffet

Koud en warm buffet 35 € p/p

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met garnalen

Perzik met krab

Eitje met groene kruiden

Rosbief van de chef

Ham met seizoenfruit

Salades en rauwkost van het seizoen Diverse sauzen, broodsoorten en boter

WARM

Suprême van gegrild gevogelte met champignonsaus

Zalmfilet met fijne groentjes

Groentekrans +5 €

Aardappelgratin & Krielaardappelen met rozemarijn



Koud en warm buffet : 38 € p/p

KOUD

Zacht gerookte zalm van de chef

Tomaat met rivierkreeftenvlees

Gerookte heilbot

Scampi's

Eitje gevuld

Parmaham met seizoensfruit

Rosbief

Salades en rauwkost van het seizoen, sauzen, broodsoorten en boter

WARM

Kalfsgebraad met een zachte graanmosterdsaus

Eend filet met honing en xeresazijn

Groentekrans + 5 €

Aardappel gratin of krielaardappelen met paprika





Kapiteinsbuffet royale: 45 € p/p

KOUD

Cocktail van gerookte kip met mango en curry

Cocktail van garnalen met advocado

Rolade van zalm

Lagoustines op hun best met Cajun

Palette van gerookte vissoorten (makreel, forel, paling)

Paté van het seizoen

Ham met blauwe druiven

WARM

Kalsmedaillon Stroganoff

Varkenshaasje met pepersaus

Oostends vispannetje Krielaardappelen van de chef & aardappelgratin

Groentekrans

Bij alle buffetten kun je kreeft als extra toevoegen : +- 30€ extra (dagprijs)

Andere samenstellingen ook mogelijk

Buffet Dinner

(vanaf 40 personen) 45,00 €

Voorgerechten buffet

Visvaria gerookt / Tomaat mozzarella / Beenham met groene asperges Salade met scampi's
spekjes honing en mosterd / Kipfilet met mangochutney / Tomaat met rivierkreeftenvlees /
roomeitje / Griekse salade met calamari

Hoofdschotel buffet

Tongrolletjes dugléré victoriabaars met kappertjes en peterselie

Parelhoen met druivensaus

Kalfsgebraad met peperroom

Stoofpotje van vergeten groenten, boontjes met spek, gegratineerde aardappelen Kroketjes

Dessertbuffet

Crème brûlée

Chocolademousse

Tiramisu baveriois



Internationaal Buffet

Vanaf 35 personen 52 € p/p

ITALIË

Insalata Caprese

Huisgemaakte Lasagne

Parmaham met meloen

Carpaccio met truffelmayonaise, parmezaan & pijnboompitten



BELGIË

Balletjes in luikse saus

Steak (showcooking) met pepersaus

Gerookte visschotel (zalm, heilbot, paling)



USA

Ribs op wijze de chef

Beefburger met bun en koolsla (showcooking)

pulled pork met bun en koolsla



SPAANS

Paella met zeevruchten

Calamares

Scampi al ajillo (showcooking)



Al deze gerechten worden geserveerd met aangepaste groenten- en aardappelbereidingen.

Paëlla

Het maken van onze Paella is een echte attractie voor uw gasten!

Wij zijn gespecialiseerd in een sublieme, rijk gevulde Paella .

Het bereiden van deze Paella is een echte attractie voor uw gasten dat ongeveer één uur duurt.

Het zien maken en de heerlijke geuren van safran en Spaanse kruiden zullen iedereen doen watertanden! Daarna schuift iedereen aan en wij scheppen de bordjes vol.

Minimum aantal is 30 personen .

Prijs : 35,00 € per persoon



Voorgerechten

Koud

Tomaat Garnaal	15.00 €
Zalm cocktail	12.00 €
Parmaham met meloen	16.00 €
Carpaccio van verse Schotse zalm	16.00 €
Carpaccio van rund en parmesaan en rucula	16.00 €
Noorse visschotel	18.00 €

Warm

Artisanalekaaskroketten	14.00 €
Artisanalegarnaalkroketten	18.00 €
Duo van kaas-en garnaalkroket	18.00 €
Scampi in lookboter	17.00 €
Scampi diabolique	18.00 €
Salade van lauwe geitenkaas met spekjes en honing	14.00 €
Gamba's op zuiderse wijze(4 stuks)	20.00 €

Soepen

tomatensoep Tomaat	5,00 €
pompoensoep	5,00 €
Bospaddenstoelen	5,00 €
Bloemkool-broccoli	5,00 €
kreeftensoep	6,50 €

Hoofdgerechten

Varkenshaasje met jagersaus / peperroomsaus / Stroganoff	31.00 €
Konijn op grootmoeders wijze	32.00 €
Kalfsgebraad met peperroomsaus	32.00 €
Lamsbout / filet met graanmosterdsausje	34.00 €
Kipfilet met champignonroomsaus	26.00 €
Parelhoen met sinaasappelsaus	30.00 €
Spies van kip	31.00 €
Steak tartaar (rauwe vleesbereiding)	28.00 €
Steak (300gr)	32.00 €
Entrecôte: Aberdeen Agnus (350gr)	38.00 €
Spareribs met honing en zoetzure saus	28.00 €
Lamskoteletjes	32.00 €
Lamssouvlaki (met griekse salade)	29.00 €
Kabeljauwhaasje met beurre blanc en spekjes	29.00 €

Bij al onze gerechten worden groentjes en aardappelproducten naar keuze geserveerd.



Vegetarische gerechten



Gegrilde groentespies met dragonsaus	20,00 €
Pasta met pesto	19,50 €
Spaghetti Umbria Zoetzure	21,50 €
groenteschotel met Tofu	21,50 €
Griekse salade met Feta en olijven	19,50 €

Bij al onze gerechten worden groentjes en aardappelproducten naar keuze geserveerd.

Barbecue houtskool

vanaf 25 pers

Wij bakken op houtskool BBQ maar we kunnen ook bakken op de grillplaat met hout, dat is een meerprijs van 100 € in totaal

Groenten buffet incl.

Mix salade / tomaat / boontjes / komkommer / eieren (1 p/p) / wortel / olijven / aardappelsalade - pastasalade - coleslaw / 4 koude sauzen / broodjes

Barbecue pakket 1 35 €

- Kipsaté
- Zalm in papillotte
- Chipolata
- Rib-eye steak (in geheel gebakken)

Barbecue pakket 2 40 €

- Scampi-spies (6 scampi's)
- Saté van de chef
- Gemarineerde kipfilet
- Gamba's met chefs kruiden
- Gekruide speklapjes

Kinder pakket 14 €

- Kip sate
- Chipolata

Vegetarische Barbecue 18 €

- Quorn papillotte met fijne groenten
- Vegetarische burger

Extra's

- Verse mosseltjes in papillotte 10,00 €
- Halve kreeft op de grill Warme dagprijs
- sauzen 4,50€/p

Vlees Specials : prijs per stuk

- Kalfs tomahawk +- 450 gr 49,68 €
- T-bone steak +- 650 gr 46,00 €
- Runds Tomahawk Picanha +- 650 gr 51,32 €
- Runds Tomahawk +- 650 gr 43,00 €
- Cote a los +- 1,4 kg 105,00 €



Dessert Buffet

Dessertbuffet 15,00 € p/p

Chocolademousse

Vanille ijs met chocolade saus

slagroom

Tiramisu

Speculoosbaverois



Dessertbuffet Luxe : 18,00 € p/p

Chocolademousse

Vanille ijs met chocolade saus en slagroom

Panna cotta met rode vruchten

Crème brûlée

Tiramisu

Mix van gebakjes (2 p/p)

Dessertbuffet XXL 24,00 € p/p

Chocolademousse

Tiramisu

Verse Lollywafel (aan buffet gebakken) met garnituren

Crème brûlée

Mix van 3 gebakjes

Vanille ijs met chocolade saus en slagroom

Verse fruitsalade



Dessert

Chocolademousse	9.00 €
Tiramisu (met Amaretto)	9.00 €
Crème brûlée	10.00 €
Bordje vers fruit	10.00 €
Moelleux au chocolat (chocoladegebakje met vanilleijs)	12.00 €
Sabayon van prosecco (met vanilleijs)	14.00 €
Dame blanche	10,00 €
Dame noir	10,00 €
Banana split	12,00 €
Coupe bresilienne	10,00 €
Coupe aardbei (seizoensgebonden)	12,00 €
aardbei met verse room en crumble	12,00 €
Gateau met vers fruit en slagroom / Creme au beurre	9,00 €

