Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

A Pastabuffet (vanaf 8 pers.)

Wij werken uitsluitend met verse pasta's !, vegetarische, glutenvrije of afwijkende pasta's mogelijk op verzoek.

Inclusief: rijkelijk zuiders broodassortiment, twee kazen

Bain-maries worden gratis aangeboden: verkoop brandpasta € 3.20/st.(2 per toestel, hersluitbaar)

Borden en bestek kan men huren bij ons.

Het buffetmateriaal dient ons afgewassen terug bezorgd te worden, zoniet rekenen wij een meerkost aan van min. € 25,00

De pasta's kunnen makkelijk worden opgewarmd of warm worden afgehaald waar mogelijk.(vanaf € 250)

Levering eveneens mogelijk vanaf dit bedrag, na tijdige bestelling

Gratis binnen de straal van 10 km., indien verder a' € 0.50/km.

Prijzen BTW incl.







Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

1) Famiglia € 21.50 (vanaf 12 pers. € 20)

Pizzaportie pp als hapje pp (zelf op te warmen) + 3pasta's

Lasagne Bolognese

Spirelli met fondue van tomatenroomsaus, kip en kappertjes

Strozzapreti "Carbonara "

2 soorten vers gemalen kaas,

Zuiderse broodsoorten

2) Gustoso € 24.50 (vanaf 12 pers. € 22)

Pizzaportie pp als hapje pp (zelf op te warmen) +3 pasta's

Lasagne Bolognese of Lasagne vegetarisch OF pennette, paddestoelen, gebakken gehakt, licht pikante tomatenroomsaus

Spirelli met spinazie en tonijn

Reuze ravioli gevuld met; ricotta, aubergine, asperge(seizoen), kip etc... geklaarde boter, kervel en limoen

2 soorten vers gemalen kaas,

Zuiderse broodsoorten

3) Delizioso € 30 (mogelijk vanaf 10 p vanaf 15 pers. € 28)

Pizzaportie pp als hapje pp (zelf op te warmen) + 4 pasta's

Orecchiette met pesto en Italiaanse venkelworst

Lasagne van het huis (mozzarella, tomaat, oregano)

Mezze rigatoni met gesmolten kerstomaatjes, witte selder en scampi

Girasoli (gevulde pasta) met asperge, kervel, limoensaus

2 soorten vers gemalen kaas,

Zuiderse broodsoorten





Petermansstraat 8 ■ 3583 Paal Beringen ■ T. 011/42.27.13 ■ F. 011/45.17.23 ■ info@peterdaniels.be ■ www.peterdaniels.be

Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

Mogelijke suggesties

- Raviolacci met tomaat en mozzarella

- Lasagne verde van zalm en spinazie

- Linguine scampi, botersaus met dragon en fijne groentjes

- Canneloni met kalfsvlees, champignons en "Cime di rapé "

- Reuzen ravioli (Giganti) met pancetta, olijfolie en groene asperges(seizoensaanbod)

- Schelpjespasta ,broccolini, olijfolie ,coppa, grana padano

Kinderpasta's a'€ 7.5 /portie van 400 gr.

- Macaroni met kaas en hesp OF Spaghetti Bolognese OF strikjespasta met tomatensaus en vleesballetjes
OF lasagne Bolognese (met mini piccolo)

B Koud Zuiders-Continentaal buffet € 37.50 (vanaf 10 pers.)

Volledig koud (warm kan op verzoek !) STEEDS MAALTIJDVERVANGEND, samenstelling naar marktaanbod

Tomaat-buratini, limoenolie, basilicum
Vitello tonato kapperappeltjes, grana padano
Tonijncarpaccio, kappers, citroenzeste, sesam
Gegrilde groene asperges en Seranoham, truffeldressing
Gegrilde groentjes met artisjokharten

Koude pasta "Pesto rosso" met kippenreepjes
Libanese bulgursalade met Feta en Ras el Hanout
Courgette gevuld met lamsgehakt" Baharat"
Rucolaslaatje met gemarineerde ui, rode biet en zongedroogde tomaatjes
Houmous met Platbrood, munt en pistache

Zuiderse broodsoorten
Oliesetje

Een tiental bereidingen, vers en uiteraard seizoensgebonden.
Inclusief brood, oliën, salades en garnituren.

Mogelijke warme suggesties, lamsnavarin, kalfsescaloppe Milanese , osso-bucco,(puntpeper, basilicum , courgette,)zarzuela, tajine van kip en citroen , melanzane met Parmezaankaas
Prijzen op aanvraag




Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

C Koud (Seizoens) buffet € 37.50 (vanaf 10 pers.)

- Keurtomaatje "Monegasque " (huisbereide tonijnsla
- Trio van gerookte vis (forel, zalm, makreel)
- Spies van scampi (2)
- Mootje van roze zalmfilet
- Opgevulde eitjes
- Gebakken vleesbrood met gegrilde paprika en champignons
- Kippenhaasje
- Gebakken rosbief
- Huisbereide porchetta
- Geroosterde Breydel(noot) ham
- Rauwkostslaatjes (5)
- Sausen (2)
- Aardappel en pastasalade
- Delicatessebroodjes(3) en boter

(Aanpassingen, uitbreidingen mogelijk, informeer naar onze suggesties)

D Aperitiefbroodjes-uitgebreid, verfijnd gamma € 2.75 (Particuliere prijzen vanaf 35 st.)

Een verfijnd, rijkelijk gamma aan (aperitief) broodjes.

D.w.z. een formaatje kleiner dan de klassieke lunch(sandwich) broodjes, doch in een zeer uitgebreid gamma; zachte, halfharde, krokante, meergranen, volkoren, muesli, waldcorn, mar Deense smörrebröd, vita-plus etc…) Zuiders gamma aan ciabata's, foccaccia, tramazoné, pizza romana, **NIEUW: Schiacciata, salsa, pecorino, coppa, tapenade van pepers, gerookte paprika**

Zowel open als gesloten , opgevuld, opgespoten, gegratineerd, opgerolde als getoaste varianten, zeer ruim aanbod aan belegsoorten, van klassieke belegsoorten, huisbereide salades, fijnkost charcuterie, (Franse) kazen , gedroogde hamsoorten, gerookte vis , carpaccio, vitello tonato etc… voor iedereen wel wat ! **ZEER RIJKELIJK AFGEGARNEERD**

Steeds individueel geplaatst in cuvetten op authentieke houten planken gepresenteerd en op hun beurt sierlijk verpakt.

Afwijkende maaltijden , gluten , lactose vrije, vegetarische, veganistische … zijn zeker mogelijk.




Petermansstraat 8 ■ 3583 Paal Beringen ■ T. 011/42.27.13 ■ F. 011/45.17.23 ■ info@peterdaniels.be ■ www.peterdaniels.be

Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

ZEER GESCHIKT VOOR RECEPTIES, ONTVANGSTEN , RECEPTIES OF BABYBORRELS

Lunchformaat eveneens mogelijk, gelijkaardig assortiment .

(al dan niet met groentjes belegd)













Petermansstraat 8 ■ 3583 Paal Beringen ■ T. 011/42.27.13 ■ F. 011/45.17.23 ■ info@peterdaniels.be ■ www.peterdaniels.be

Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

E Desserten (vanaf 8 pers, min. 5/soort)

Een gans jaar door dessertdegustatieglaasjes: Duo chocoladeschuim, tirami-su, Panna-cotta van koffie met speculoos,, mousse van passievrucht met meringue, seizoensfruit met mascarponé en crumble en prikker van mini beignets verkrijgbaar. Steeds huisbereid en fijn afgegarneerd, Prijs: € 2.75/st

Voor grotere hoeveelheden- uitgebreide lijst verkrijgbaar op verzoek-ook desserten buffet



Algemeen:

Wij bieden graag culinair aangepaste gerechten aan voor kinderen, typische diëten, vegetariërs of aangepaste maaltijden. Ethische of medische redenen worden zeker in acht genomen.

Doch we kunnen helaas NIET tegemoetkomen aan alle diëtaire restricties .

Ons keukenteam is op de hoogte van de allergenen wetgeving.
Bij vragen kan u steeds bij de verantwoordelijke terecht.

Gerechten en menu's kunnen onderling wijzigen van ingrediënten en samenstelling.

Intoleranties dienen vooraf gemeld te worden, waar mogelijk passen wij deze aan of zoeken een waardig alternatief. Op het ogenblik zelf aan kostprijs om deze alsnog door te voeren.





Petermansstraat 8 ■ 3583 Paal Beringen ■ T. 011/42.27.13 ■ F. 011/45.17.23 ■ info@peterdaniels.be ■ www.peterdaniels.be

Peter Daniëls
COOKING CREATIONS

Wij bieden graag culinair aangepaste gerechten aan voor kinderen, typische diëten, vegetariërs of aangepaste maaltijden.
Ethische of medische redenen worden zeker in acht genomen.

Bestellingen kunnen persoonlijk op de zaak, online of telefonisch.
Graag min. 4 dagen vooraf.

Betalingen enkel cash of payconiq

Er wordt steeds een waarborg van(min.) € 100 aangerekend voor de materialen, geen wegwerp, steeds porseleinen, inox of glaswerk. Indien deze afgewassen en ongeschonden retour komen ontvangt u deze waarborg uiteraard terug.

Bij tijdige bestelling kunnen borden , bestekken en serviezen bij ons gehuurd worden, mogelijks aangeleverd.

We werken steeds en uitsluitend seizoensgebonden , vandaar dat onderlinge aanpassingen mogelijk zijn.
U kan ons steeds en vrijblijvend bereiken op 011/42.27.13





