



## BENJI'S ON WHEELS

### HAPJES, SNACKS EN GERECHTJES

### AAN FOODTRAILER

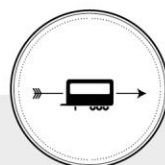
#### FINGERFOOD (OP TAFELTJES TE PLAATSEN)

- Fijn gesneden Spaanse ham of coppa glorius
- Huisgemaakte toastjes met tapenade
  - Rilette van forel
  - Tapenade van zongedroogde tomaat, mascarpone en chorizo
  - Humus van geroosterde paprika
- Taco's met verse kaas, tomatendip en groentesalsa
- Gesneden groenten met dips
- Zongedroogde tomaatjes, mozzarella balletjes, pesto



#### EENVOUDIGE HAPJES (ROND TE DRAGEN AAN DE GASTEN, GEEN EXTRA MATERIALEN NODIG)

- Huisgemaakte toastjes met
  - Gerookte zalm, geitenkaas, groene appel
  - Foie gras, mango en macaron
  - Tomaat, mozzarella, pesto
  - gorgonzola, peer
  - Rilette forel
  - Mousse van ham, meloen
- Bonbon van carpaccio en tartaar van rund op notentoast en Parmezaancreme
- Mini croque met Parma ham, mozzarella en truffel
- Mini croque tomaat, pesto, mozzarella en peperoni
- Nobashi garnaal in panko met rucolamayonaise
- Sushi (maki) van zalm en tonijn
- Scampi, appel en curry in kruimeldeeg





- Scampispiesje met currydip
- Trio videetjes: kaas/ham, pizza en vis
- Huisgemaakte kip kroketje kip met groene kruiden
- Huisgemaakte garnaal kroketje
- Scampi met kruidenboter in bladerdeeg
- Mini hamburger
- Lolly foie gras met mango, nootjes en macaron
- Krokant rolletje van gerookte zalm, asperge en wasabi
- Filodeeg met camembert, appel, vijg en pistache nootjes
- Opgevulde champignon (spek, Parmezaan, groene kruiden)
- Bruschetta tomaat, pesto, mozzarella en peperoni
- Bruschetta geitenkaas, honing, rode biet, rozijnen en nootjes



#### HAPJES (GEPRESENTEERD IN GLAASJE, KOMMTEJE, BORDJE, ...)

- Canneloni van gerookte zalm en geitenkaas met groene appel
- Glasje Rilette van forel met parfait van tomaat
- Glasje aardappelmousseline met garnaltjes, peterselieolie en citroentost
- Gerookte paling, rode biet, zure room, limoen en pistache nootjes
- Garnaalcocktail met kwarteleitje
- Glasje mousse van ham, tartaar van meloen en rucolazalf
- Crème van bloemkool, tartaar van zalm en salsa van coeur de boeuf
- Avocado, krab, verse kaas, groene kruiden en kroepoek
- Vitello tonato
- Carpaccio van rund met crème van Parmezaan en pesto
- Tartaar van rund met kwarteldooier en foccaciatoast
- Scampi diabolique
- Coquille met butternut, peterselieolie en crumble van uii
- Soepje: erwt, schuim van waterkers en crumble van ham





### **BURGERS AAN FOODTRAILER**

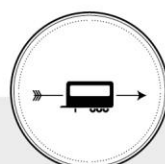
#### **rundshamburger 100 gr/ bagnet broodje 70 gr**

- ➔ Classic Cheese/ bacon  
kaas, bacon / sla/ tomaat/ augurk/ geroosterde uitjes/saus
- ➔ Italian  
mozzarella/ rucola/ ratatouille/pesto
- ➔ BBQ  
Amerikaanse BBQ saus / spek/gestoofde ui/ peperoni
- ➔ Pepper  
pepersaus/ gestoofde ui/ kaas/ ijsbergsla
- ➔ Mexican:  
licht pikante tomatensaus/taco's/avocado/ kaas/ mais
- ➔ Gegrilde groenten met truffel  
Truffelmayonaise/ aubergine/ courgette/ paprika
- ➔ Vegetarisch (verschillende toppings mogelijk)



### **OVENKOEKJES MET BEENHESP**

- ➔ Warme beenhesp met gesmolten kaas
- ➔ sla, tomaat, wortelen, augurk, krokante uitjes
- ➔ verschillende koude sauzen
- ➔ extra warme sauzen (champignon / bearnaise)





### OVENKOEKJES EN BAGNAT BROODJES MET IRISCH BEEF

- ➔ Gegrilde Irish beef Rib Eye tussen ovenkoekje of bagnat broodje
- ➔ sla, tomaat, wortelen, augurk, krokante uitjes
- ➔ verschillende koude sauzen
- ➔ Warme sauzen (champignon/ peper/ bearnaise)



### HAUTE DOGS

#### Langwerpig bagnat broodje/ special grill worst

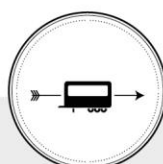
- ➔ Italian: Ratatouille/ mozzarella/ pesto/ rucola
- ➔ French: Truffelcrème/ rode ui/ gegrilde courgette/ zalf van aubergine/ crème en krokant van knolselder
- ➔ American: Gelakt gegrild spek/ zuurkool/sjalot/ BBQ saus/ mosterd/ peperoni/ Krokante uitjes



### PASTA BUFFET

#### Penne/ verschillende sauzen en toppings

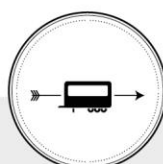
- ➔ Spek, sjalot, look, champignons, room
- ➔ Scampi's, sweet chill curry saus en tomaat
- ➔ Bolognaise saus
- ➔ All'arrabiata met gegrilde groenten
- ➔ .....





### HUISGEMAAKTE PITA'S IN OVENKOEK

- ➔ **Classic Pita**  
Pitta vlees: varken/ lamsvlees  
Tomaat, sla, geraspte wortel  
Saus: looksaus/andalouse/ coctail/ mayo
  
- ➔ **Mexican pita**  
Gekruid gebakken gehakt  
Met groeten: mais, paprika, wortel, bonen  
Tortillia chips, avocado, tomatensaus (licht pikant)
  
- ➔ **Oosterse pita**  
Gebakken kip, Curry, ijsberg sla  
Gewokte groenten: soyascheuten, lente ui, paprika, wortel





## ANDERE GERECHTJES

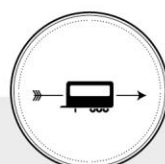
Losstaande gerechtjes die kunnen gecombineerd worden, eventueel samen met boven vermelde snacks

- Goujonettes van pladijs met knapperige salade en verse tartaar
- Asperges op zijn Vlaams
- Koude pasta met tomaat, pesto, mozzarella, peperoni en rucola
- Koude pasta met spek en feta
- Bruchetta met pesto, tomaat, mozzarella, peperoni
- Bruchetta met geitenkaas, rode biet, walnoten, honing en rozijnen
- Wrap met gegrilde kip, kruidenkaas en gegrilde groenten, mais en ijsbergsla
- Wok met Varkensvlees of kip zoet zuur, paprika, soyascheuten, cashewnoten, noedels of rijst
- Wok met Scampi's of kip met curry, kokos, spinazie, wortel, noedels of rijst
- Scampi's diabolique met rijst
- Ceasar salad
- .....



## ANDERE MOGELIJKHEDEN

- Allerhande hapjes en gerechtjes met of zonder bediening
- Vlaamse Klassiekers: Vol au vent, varkenswangetjes, vispannetje, Gentse waterzooi, .....
- Paëlla
- Beenhesp met frietjes
- Vol au vent
- Karnemelk aardappelen met garnaltjes en gepocheerd eitje
- Côte à l'os met bearnaise en frietjes
- Wereldkeuken
- .....





## BIJKOMENDE INFO

- ➔ Voor prijzen van de verschillende formules gelieve het prijsaanvraag formulier in te vullen op de site of contact op te nemen.
- ➔ Wij zorgen voor bediening in de trailer.
- ➔ Bediening buiten de trailer van hapjes en dranken is ook mogelijk.
- ➔ Dranken en bediening van de dranken steeds in overleg.
- ➔ Snacks worden geserveerd in wegwerpverpakkingen, bepaalde gerechtjes en hapjes kunnen ook in porselein of glazen kommetjes of bordjes gepresenteerd worden.
- ➔ Wenst u bijkomende materialen: tafels, stoelen, tent, lounge, koelcel, ... wij zorgen ervoor
- ➔ Als de trailer op volledige capaciteit werkt hebben we voldoende stroom nodig. Indien mogelijk bij voorkeur 3F 380V – of 2 goede afzonderlijke circuits van 220V.

Wij kunnen ook zorgen voor een stroomgroep

- ➔ De foodtrailer kan ook gebruikt worden als mobiele keuken voor allerlei feesten of evenement waar er geen standaard keuken voorhanden is. In combinatie met een tent en andere mobiele keukentoeestellen bouwen we een outdoor keuken. Zo kunnen we alle mogelijke cateringformules aanbieden (zie algemene catering).

