

BELEGDE BROODJES

BASIC (belegd met sla, tomaat, komkommer, worteltjes + bijpassend sausje)
Groot broodje + € 0,30

Smos Kaas	4,20
Smos Hesp	4,30
Club (hesp/kaas, alle groentjes, mayo)	4,50
Smos Américain	4,70
Smos Texas (gehaktballetje, mayo, ketchup)	4,70
Smos Salami	4,30
Smos Kip (kipsla/curry/andalouse/hawai)	4,70
Smos Kippewit	4,70
Smos Tonijn	4,70
Smos Tonijn pikant / Toscaans	4,70
Smos Krabsla	4,80
Smos Garnaal	dagprijs
Smos Gerookte zalm	dagprijs
Smos Lentesla / Franse salade	4,50
Smos Kruidenkaas met bieslook	4,70
Smos Fitness (enkel groenten + eitje)	4,00

DELI

Mozzarella / pesto / tomaat	4,80
Martino (americain, pikante saus, ansjovis, ui, augurk)	4,70
Smos Ardennaise (superano, sla, tomaat, mosterd)	4,90
Boulette Spéciale (gehaktballetje, ketchup, mayo, ui)	4,30
Tropical (ham, kaas, ananas, sla, wortel, cocktailsaus)	4,70
Bella Italia (superano, mozzarella, zongedroogde tomaat)	5,10
Kip Oriental (kip-curry, ananas, wortel)	4,60
Tonijn/Perzik (tonijnsla, perzik, sla, eitje)	4,70
Brie/honing (brie, honing, rozijnen)	5,00
Extra groenten bij de belegde broodjes deli	+ 0,30
Zonder groenten	- 0,30

BELEGDE MINI BROODJES (minimum 20 stuks)

Gesloten Mini-sandwiches en/of pistolets (z/garnituur)	€ 2,00/st
Gesloten Mini-sandwiches en/of pistolets (+ garnituur)	€ 2,30/st
Luxe broodjes met garnituur (mini-wraps gerookte zalm of rauwe ham/kruidenkaas + mix ciabatta pistolets met luxe beleg: brie honing, krab-of garnaalsla, mozzarella/superano,...)	€ 3,00/st

Bekijk ook onze voordeelpakketten (per 25 stuks), te bestellen op de webshop.

Advies hoeveelheid mini broodjes: 4 à 5 per persoon als lunch

Presentatietip:

Verrassingsbrood (leeg brood: rond) indien schildpad of beer gewenst, graag specificeren
Een verrassingsbrood kan opgevuld worden met ongeveer 40 stuks minibroodjes (prijs zie boven) Heeft u een allergie? Vraag meer info aan onze verkoopsters.

Let op: ook wij zijn onderhevig aan prijschommelingen.
Raadpleeg de meest recente prijzen voor onze belegde broodjes op onze webshop.

APERITIEFHAPJES (Minimum 10 stuks per soort)

APERIO Hapjes vlees € 2,40/ stuk

KOUD

Vitello tonnato / tonijn / appelkappers
Carpaccio van ronds / parmezaan / balsamico
Wrap "Caesar salade" style
Serranoham / salsa tomaat / meloen
Spiesje kip / sesam / sojadip

APERIO Hapjes vis € 2,60/ stuk

KOUD

Oester creuse, open (€ 3,00)
Oester / passievrucht / witte balsamico (€3,50)
Mousse gerookte zalm / focaccia / basilicum
Coquilles gemarineerd / zeekraal / wakamé / sesam
Nobashi garnaal in tempura / tartaar

APERIO Hapjes veggy € 2,40/ stuk

KOUD

Gazpacho watermeloen / tomaat / munt
Macaron / paprika / parmezaan
Spiesje gemarineerde mozzarella / zonnetaomat

WARM

Gyoza van kip / zoet zure dip
Mini boucheé van vol au vent
Mini worstenbroodje / curry
Spiesje varken / tzatziki

WARM

Oester gegratineerd / Comtékaas (€3,20)
Tasje bisque d'Homard
Reuzegarnaal / spek / salsa tomaat
Quiche zalm / prei
Kroketje scampi curry / mangodip

WARM

Bruschetta / tomaat / aubergine/ feta
Gyoza veggy / zoetzure dip
Quiche geitenkaas / pijnboompitten

TAPAS

Tapas apero aan € 17,00/pp (te bestellen vanaf 4 personen)
Assortiment van Spaanse charcuterie & Zuiderse kazen (150 gr/p), mini-wrapje gerookte zalm/kruidenkaas + fuet salami, olijftjes, ansjovis, zongedroogde tomaten, peppadews, bladerdeegstengels & tapenade

Tapas deluxe aan € 23,00/pp (te bestellen vanaf 8 personen)

Tapas apero met uitbreiding van albondigas (pittige gehaktballetjes, 2/p), kippenpilon (1p), patatas bravas, geroosterde reuzegarnalen (2/p), bruschetta tomaat/mozzarella (2/p)

Opgelet, de tapasplanken zijn vrij lang en passen niet altijd in een gewone koelkast (aangewezen om de planken pas af te halen net voor consumptie)

Bierplank (te bestellen vanaf 4 personen)

Belgische variant van de tapas schotels aan € 10,00/pp
Twee soorten kaasblokjes, salami blokjes, kopvlees, witte of zwarte pensjes, droge worst, blokjes fricadon, zilveruitjes, augurkjes, mosterd (200 gr/p)

KAAS-EN CHARCUTERIESCHOTELS

Assortiment van de fijnste kazen en/of fijne vleeswaren met waaijer van vers fruit, notjes en rozijntjes gepresenteerd op leistenen of houten planken.

Als dessert (150g kaas of vlees) aan € 13,00/p

Als hoofdgerecht (300g kaas of vlees) aan € 17,00/p

Combinatie kaas & vlees als hoofdgerecht aan € 19,00/p

Luxe broodpakket 4 pers aan € 10: 1 stokbrood, appeltjes- of rozijnenbrood, notenbrood & 4 ciabatta pistolets

Leeggoed:

Opgelet hou rekening met een leeggoedbedrag van € 8,00/pp, dit bedrag wordt terugbetaald bij binnenbrengen van de leistenen, tapas- en bierplanken

PÂTISSERIE by Bellefood Creations

Taarten

Biscuit slagroom: slagroom, frambozen, bretoense zanddeeg, afgewerkt met vers fruit
Biscuit ganache: slagroom, frambozen, bretoense zanddeeg, afgewerkt met witte of fondant ganache
Zwarte woud: chocoladebiscuit gevuld met chocomousse en slagroom, afgewerkt met chocoladeblaadjes
Bavarois framboos: frambozenbavarois op laagje vanillebavarois, bretoense zanddeeg
Javanais: amandelbiscuit gevuld met mokka crème au beurre
Crème au beurre vanille: biscuit gevuld met vanille crème au beurre en griottes op krokante bodem
Crème au beurre mokka: biscuit gevuld met mokka crème au beurre en chocolade op krokante bodem
Aardbeientaart: aardbeien, banketbakkersroom, afgewerkt met slagroom (bladerdeeg of zanddeeg)
Fruittaart: gemengd fruit, banketbakkersroom, afgewerkt met slagroom (bladerdeeg of zanddeeg)
Kriekentaart: krieken, banketbakkersroom, afgewerkt met slagroom (bladerdeeg of zanddeeg)
Bananentaart: bananen, banketbakkersroom, afgewerkt met slagroom (bladerdeeg of zanddeeg)
Saint Honoré: bodem van bladerdeeg met banketbakkersroom, krieken, profiteroles, afgewerkt met chocoladekrullen
FOTOTAART: biscuit of chocoladetaart met foto naar keuze (stuur foto naar info@bellefoodcreations.be)
Fruittaarten bladerdeeg: mogelijk tot groot aantal personen
Fruittaarten zanddeeg (rond): mogelijk tot maximum 8 personen

En uiteraard: Flan brésilienne, rijstaart, appeltaart, frangipannetaart, cakes

BROOD by Bellefood Creations

Onze wakkere bakkers bakken elke nacht vers brood voor u, krokante pistolets in allerlei variaties, speciale broden, sandwiches, ciabatta's, stokbroden, mini-pistolets, speltbrood, ... rechtstreeks vanuit onze oven naar onze winkels



BESTEL ONLINE via onze webshop

Bespaar tijd in onze winkels

Online betalen = Voorrang bij afhalen

OPENINGSUREN WINKELS

	APPELS	OPWIJK	OUDEGEM	ST-GILLIS	LONDERZEEL
Maandag	7.00u - 18.30u	7.00u - 18.30u	gesloten	7.00u - 18.30u	7.30u - 18.30u
Dinsdag	7.00u - 18.30u	7.00u - 18.30u	7.15u - 18.00u	7.00u - 18.30u	7.30u - 18.30u
Woensdag	gesloten	7.00u - 13.30u	7.15u - 18.00u	gesloten	gesloten
Donderdag	7.00u - 18.30u	7.00u - 18.30u	gesloten	7.00u - 18.30u	7.30u - 18.30u
Vrijdag	7.00u - 18.30u	7.00u - 18.30u	7.15u - 18.00u	7.00u - 18.30u	7.30u - 18.30u
Zaterdag	7.00u - 17.30u	7.00u - 18.00u	7.00u - 16.00u	7.00u - 17.30u	7.30u - 17.30u
Zon- en feestdagen	7.00u - 15.00u	7.00u - 15.00u	7.00u - 14.00u	7.00u - 15.00u	7.30u - 15.00u

NIEUW: AUTOMATENSHOP te Opwijk

24/24 tot uw dienst

(meeneemgerechten, patisserie, brood, snacks, ...)



DE HOPRANK
TRAITEUR, BROOD & BANKET

EST.
1998

Bellefood
Creations

Traiteurfolder
2024



Zandstraat 149, Appels | 052 20 12 24
Gasthuisstraat 10, Opwijk | 052 35 35 36
Mechelsestraat 164, Londerzeel | 052 31 61 51
Oudegemse baan 65a, Oudegem | 052 20 12 22
Bellefood Creations, Denderbellestraat 116, St-Gillis-Dendermonde | 052 20 12 26
info@dehoprank.be - www.dehoprank.be
info@bellefoodcreations.be - www.bellefoodcreations.be



CADEAUTIP.

Vraag naar onze CADEAUBONNEN in één van onze culinaire shops.

Te besteden bij:
 a'Muze - Teaterhuysse - De Hoprank
 Hof ter Meyghem - Bellefood creations



ONZE BUFFETTEN (vanaf 6 personen)
 Bij de buffetten voorzien we standaard geen brood, u kan dit wel apart bijbestellen.

Koud buffet 'De Hoprank' aan € 28,00/p
 Vis: Carpaccio van tomaat, grijze garnalen, mozzarella - Wrap gerookte zalm, kruidenkaas
 Zalm "Belle vue", mimosa van ei & tuinkruiden - Ceviche van zwaardvis, veldsla, gemarineerde venkel
 Vlees: Rundscarpaccio, parmesan, rucola, zongedroogde tomaat - Vitello tonnato (kalfs, tonijn, kapertjes) Kippenpilons, curry dip - Superanoham, cavailon meloen, pijnboompitten
 Salad bar: Griekse salade (tomaat, komkommer, olijf, feta), aardappelsalade met walnoot & radijs
 Witte kool / wortelsalade / zuiderse pastasalade / Romeinse salade, croutons, parmesan
 Sausjes: Cocktailsaus, tzatziki, vinaigrette

Breughelbuffet aan € 23,00/p
 Kopvlees, ribbekes, superanoham, witte & zwarte pensjes, verse platte kaas met radijsjes, pastei van het huis, gebakken balletjes, droge worstjes, kippenpilon, gebakken rosbeef, noorderkrieken en appelmoes, aardappelsla, wortelsla, tomaat, komkommer
 + **Breugheldessert** (Vlaai / Rijstpap / Appeltaart) - Supplement € 6,00/p

Italiaans buffet aan € 27,00/p
 Bruschetta van tomaat, tapenade, grissini, carpaccio van rundsvlees & parmigiano, pollo tonato met appelkappers, Italiaanse rauwe ham met meloen, pastasalade met pesto, zongedroogde tomaatjes & pijnboompitten, tomaat mozzarella basilicum, Spianata romana salami, fris Italiaans slaatje mesclun, rucola & olijven, Italiaanse kazen (Gorgonzola, pecorino), gebakken tijgergarnalen met Italiaanse kruiden

Onze buffetten kunnen uiteraard nog aangevuld worden met kreeft, oesters, ...

Leeggoed koud buffet en Italiaans buffet
 Opgelet, hou rekening met een leeggoedprijs van € 5,00/persoon dat teruggegeven wordt bij het terugbrengen van her porselein en het vertonen van de leeggoedbon (binnenbrengen ten laatste 5 dagen na afhaling)

Gemengde koude schotel op bord aan € 20,00/stuk
 Perzik met tonijn, tomaat garnaal, gepocheerde zalm, beenham gevuld met asperges, superanoham met meloen, aardappelsla, rauwkost, eitje, mayonaise

Tip: Stokbrood, tafelbroodjes,... kunnen apart bijbesteld worden via onze webshop

Partypannen "De Hoprank"
 Nieuw: onze éénpersoonsgerechten gepresenteerd in een elektrische pan (prijs per 4 personen)

Penne arrabiata (veggy)	60,00
Pasta carbonara / spek / kaas	60,00
Varkenshaasje / champignonroomsaus / krieltjes / seizoensgroentjes	80,00
Rundstoofvlees / gebakken krieltjes met spek / jonge wortel / champignons / zilverui	76,00
Stoofpotje van koekoek/ m'hamsa couscous / curry / kokos / courgette / aubergine	76,00
Paella di mare (zeevruchten / kippenpilons)	80,00
Scampi diabolique/ tagliatelle / limoen / provençale groenten	80,00
Oostendse vispan / kabeljauw / zalm / tong / mossel / kreeftensausje / aardappelpuree	80,00
Zalmfilet 'duglère' /spinazie / mosseltjes / tomaat / champignons / kreeftensaus	80,00

Tip: stel zelf een buffetje samen met verschillende eenpersoonsgerechten.
 Feestelijk gepresenteerd in elektrische pannen, gemakkelijk op te warmen: gewoon in het stopcontact steken en gedurende ca. 30 minuten laten opwarmen op stand 2 met het deksel erop. De pan warmt op als het lampje brandt. Schoonmaken: eenvoudig reinigen met keukenpapier of vochtige doek en een druppel afwasmiddel. Leeggoed elektrische pan: € 40,00

Tip: combineer met onze tapas planken of hapjes als apero moment terwijl de pannen opwarmen.

ZEEVRUCHTENSCHOTELS (vanaf 4 personen)

Zeevruchtenschotel aan € 26,00/p (1 week op voorhand te bestellen)
 2 krabbenpoten, 2 langoustines, 2 gamba's,
 100 gr ongepelde garnalen, 2 wulken, 100 gr kreukeltjes, 6 oesters, tartaarsausje, citroen
 Zeevruchtenschotel Royale' aan € 41,00/p Idem zeevruchtenschotel met uitbreiding van halve kreeft (enkel te bestellen voor een even aantal personen)

Catering met bediening
 Wij verzorgen: Familiefeesten, huwelijksfeesten, communie- en lentefeesten, recepties, babyborrels, walking dinners met live showcooking, tuinparty's, BBQ's, business-lunches, ...
 De prijzen vermeld in deze folder zijn afhaalprijzen incl. 6% BTW.
 Voor gerechten **met bediening** worden de prijzen in deze folder vermeerderd met 6% BTW.
 Catering met bediening en kok is mogelijk vanaf een minimum van 45 personen.
 Voor elke catering wordt er een opstart/transportkost gerekend.
 Aarzel niet om ons een prijsofferte op maat te vragen via info@dehoprank.be

Verhuur materiaal en diensten

Kok (per uur)	€ 50,00
Kelner (per uur)	€ 40,00
Chafing dish (bain marie) inclusief 2 potjes brandpasta	€ 30,00
Borden, bestek, glazen (per stuk) - door ons afgewassen	v.a. 0,45
Sta-tafel	€ 25,00
Sprinkasteel	v.a. € 100,00
Huur percolator zonder koffie	€ 25,00
Gasbarbecue (inclusief gas)	€ 150/st

BBQ (vanaf 4 personen) - 5 dagen op voorhand te bestellen
 Vlees = ca. 100 gram/stuk

Basis-pakket : € 19,00/p (inclusief salad bar)
 Gekruide BBQ-worst / Ribbetjes / Hamburger / Kalkoenlapje

Extra-pakket : € 21,00/p (inclusief salad bar)
 Rundbrochet / Gekruide BBQ-worst / Buikspek / Ribbetjes / Kippenbout

Maxi-pakket : € 22,00/p (inclusief salad bar)
 Kippenbrochet / Kalkoenlapje / Duo van worstjes / Steak 1ste keus / Varkensmedaillon met gerookt spek

Salad bar BBQ: Tomatensalade, fijne boontjes, geraspte wortelen, komkommersla, gemengde sla, mais, witte kool, pastasalade, aardappelsla, aardappel in de schil met lookboter, diverse sausjes (mayo, bieslookvinaigrette, cocktail, bbq saus), stokbrood aan € 9,00/p (vanaf 4 personen)



DESSERTEN by Bellefood Creations

Chocomousse Callebaut (melk of wit) - in glaasje (excl. € 0,60 waarborg)	3,20
Tiramisu van rode vruchten - in glaasje (excl. € 0,60 waarborg)	3,20
Panna Cotta met frambozencoulis (excl. € 0,60 waarborg)	3,20
Mixbox mini glaasjes (3 tiramisu / 3 riz condé / 3 chocomousse / 3 panna cotta)	23,00
excl. €6,00 waarborg	
Dessertbuffet "De Hoprank" (assortiment gebak, vers fruit, waaiertjes, ...) (vanaf 15p - € 0,60 waarborg excl.)	9,00

Verse fruitsalade (per kg) 14,00

MINI DESSERTJES by Bellefood Creations

Petit fours (mix)	1,80
Mini-gebakjes (mix)	2,00
Bokkenpootjes 250 gr bruin / wit	8,00
Slagroomsoesje met chocolade	0,75
Glaasje mini-chocomousse / tiramisu / rijstpap (€ 0,60 waarborg exclusief)	2,00

YSESSERTEN (te bestellen vanaf 10 personen) by Bellefood Creations
 Ystaart & Yslammetjes (vanille, vanille/chocolade, vanille/aardbei) (per persoon) (5 dagen op voorhand te bestellen) 4,50

VERS SCHEPIJS (huisbereid met echte vanillestokken)
 Vanille / Aardbei / Mokka / Chocolade / Pistache / ... (liter) 11,00

ONTBIJTMANDEN

Ontbijtmand 'Classic' € 43,00/2 personen
 Flesjes cava 25 cl, 2 flesjes Fruitsap, 2 gekookte eitjes, 4 mix pistolets, 2 sandwich, 2 mini-croissant, 4 mini-koffiekoek, 2 confituur, 1 honing, 1 choco, kaas, spie kaas, salami, hesp, 2 boter, 2 speculoos, vers fruit, 2 yoghurt

Ontbijtmand 'Deluxe' € 63,00/2 personen
 idem classic maar met uitbreiding van Champagne (0.375l), schepsalade, aardbeien, confiserie i.p.v. flesje cava

Ontbijt 'KIDS' € 18,00/kind
 Sandwich, pistolet, donut, kaas, boterhamworst, choco, kippeworstje, chocoladekoek, chocomelk, gekookt eitje, fruitsla, snoepzakje of chocolade lolly

Check de webshop voor onze thema-ontbijtmannen (Valentijn, Pasen, Moederdag, Halloween, ...)

Extra's
 Pralines (250g-500g-1kg)
 Fles Huischampagne (0,75 l)
 Waardebon Teaterhuysse, Hof ter Meyghem, a'Muze, Bellefood & De Hoprank (bedrag naar keuze)

LEVERINGEN AAN HUIS (vanaf aankoop €20,00)
 Leveringen binnen de gemeente: €7,00 leveringskost
 Leveringen deelgemeente €10,00 leveringskost (max. 15 km)
 Leveringen >15 km op aanvraag