

Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% incl. Voor alle vragen ivm catering contacteer: Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071 - GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be
Traiteur Savoury doet enkel nog levering van maaltijden. De uitbater van het schip zal instaan voor de bediening in de zaal (onder voorbehoud dat bedieningspersoneel beschikbaar is). Hij zal hiervoor een toeslag aanrekenen.

Last update: 24-04-2023 | Onder voorbehoud van prijswijzigingen

• Aperitiefhapjes •

Ter verwelkoming van de gasten. Voorafgaand aan een walking diner, buffet of klassiek diner aan tafel. Bediening gedurende 1 uur.

• Tapas, spreads • & knabbelhapjes

Geserveerd met rauwe seizoen groenten, bruschettas, tortilla chips, brood. Prijs p.p. en per soort, naar keuze:

Potjes met Zuiderse tapenades - Poivronnade met feta - Mu Sesam en Edamame boontjes met grof zeezout - Olijven, Feta en gemarineerde ansjovis - Maquée du Brabant met radijsjes en bieslook - Crème van geitenkaas en kervel - Zalmmousse - Mousse van gerookte forel - Rillettes van gerookte makreel - Linzen op Indiase wijze - Guacamole - Baba Ganoush (kaviaar van aubergines)

€ 1,50 / stuk



• Aperitiefhapjes • om rond te delen

Finger food, lepelhapjes, hapjes in schaalpjes, naar keuze of op maat (prijs op aanvraag). Prijs p.p. en per soort naar keuze:

Maki komkommer met surimi
Loempia met gerookte eendenborst
Loempia met gerookte zalm
Toscaanse rollade met verse kaas, pesto en rucola
Profiterole met romige geitenkaas en Acacia honing
Lepel met mousse van gerookte forel
Kwarteleitje met forelmousse
Mini hoorntje met forelmousse
Blini's van Tarama met gekonfijt vruchten
Blokje verse zalm met knapperige nori

Loempia met gekonfijte eend
Gefrituurde scampi met tartaarsaus
Gefrituurde groenten
Loempia met groenten
Bladerdeeghapje met Gruyère kaas en feta
Samosa met spinazie en Indische kruiden
Gefrituurde visballetjes met salsa verde
Mini samosa met kip
Saté met balletjes van gekarameliseerde kip en sojasaus
Kippenbrochette met satésaus

€ 1,50 / stuk



Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% incl. Voor alle vragen ivm catering contacteer: Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071 - GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be Traiteur Savoury doet enkel nog levering van maaltijden. De uitbater van het schip zal instaan voor de bediening in de zaal (onder voorbehoud dat bedieningspersoneel beschikbaar is). Hij zal hiervoor een toeslag aanrekenen.

• Koud buffet •

Rundscarpaccio met rucola
en Parmezaanse kaas
Thaise salade met krokante groenten en scampi's

OF

Gepersileerde inktvisringen met citroen
Gegrilde kippenreepjes

OF

Vitello Tonnato

OF

Gekarameliseerde kippenreepjes met sojasaus
Zacht gerookte zalm met dille en citroen

OF

Tartaar van gemarineerde zalm met wakamé

Begeleidende gerechtjes:

Assortiment van minimum 5 seizoenssalades
(zie onderstaande selectie)

VOORBEELDEN: Salade van Griekse pasta,
zongedroogde tomaatjes en zachte kurkuma -
Quinoasalade met komijn - Salade van gegrilde
zomergroenten met Provençaalse kruiden -
Woudsalade met groene boontjes, champignons,
Bleu d'Auvergne en noten - Herderssalade met
komkommers, tomaten en feta.
Met verschillende sauzen en hotelbroodjes.

€ 36,00 p.p.

**Eventueel aan te vullen met
een warm gerecht: € 10,00 p.p.**

Mini dessertje: € 3,20 / stuk



• 3 buffetten •

van zonnige grill- gerechten op het bord

Voor alle gelegenheden

*Assortiment van vlees en gemarineerde vissoorten,
gekookt of op de grill.*

*Keuze uit 5 salades gekozen uit de formules
of uit de volledige menu, creatieve vinaigrettes.*

• Grill volgens inspiratie 1 •

OP DE GRILL

Inktvisringen met peterselie en citroen -
Kleine lams Keftas met verse munt - Soudjouks,
kleine Libaneese worstjes - Gemarineerde
Argentijnse rode gamba's met limoen -
Brochette van eendenborst met 5 Chinese kruiden

ASSORTIMENT VAN SALADES

Taboulé van linzen en feta - Marokkaanse
wortelsalade met kurkuma en citroen - Kantonese
rijst - Gegratineerde courgettes - Fatouce salade
(Romeinse sla, broodkorstjes, radijsjes en
komkommer)

*Sauzen: kruidenboter met look,
mayonaise met mosterd, tzatziki,
satésaus met 10 ingrediënten, brood*

€ 37,00 p.p.





Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% incl. Voor alle vragen ivm catering contacteer: Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071 - GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be Traiteur Savoury doet enkel nog levering van maaltijden. De uitbater van het schip zal instaan voor de bediening in de zaal (onder voorbehoud dat bedieningspersoneel beschikbaar is). Hij zal hiervoor een toeslag aanrekenen.

• 3 buffetten van zonnige grillgerechten op het bord (vervolg) •

• Grill volgens inspiratie 2 •

A LA PLANCHA

Gesauteerde calamaries met chorizo
Gemarineerde zwarte tijger gamba's met limoen
Gevogelbrochette met oriëntaalse kruiden
Lamskoteletjes
Rundsburgers

SALADES

Libanese taboulé met quinoa en bulgur,
verse kruiden en citroen
Salade Savoury: appel, mango en komkommer
Aardappelbrochettes met zuiderse groenten
Salade van 3 soorten gegrilde paprika
op Méchouia wijze
Salade van Griekse pasta met zachte curry
en zongedroogde tomaten

Sauzen: Lookboter met fijne kruiden, mayonaise met soja, Groene pesto met verse en gedroogde kruiden, brood

€ 39,00 p.p.

• Grill volgens inspiratie 3 •

OP DE GRILL

Tournedos met grof zeezout
Scampibrochette
Gegrilde gevogelreepjes
met tandouri
Merguez en gegrilde worstjes

SALADES

Tagliatelli van courgette en soufflé van quinoa,
feta en vinaigrette
Brunoise van krokante groenten
Chop choy met gesauteerde groenten
Risotto van bio quinoa en komijn
Herderssalade met komkommer, feta en tomaten

Gefrituurde uien, licht tartaarsaus, rougaille van tomaten gekruid met gember en koriander, Thaise vinaigrette, brood

€ 42,00 p.p.

Zin om een bijgerechtje te kiezen?

DUIZEND EN ÉÉN SALADES NAAR KEUZE

Japanse koolsla
Savoury salade (appel, selder, mango)
Tartare van tomaten met pesto,
mozzarellaballetjes en rucola
Speltgraantjes met erwtjes en feta
Salade van gegrilde tofu, soja- en spinaziescheuten,
vinaigrette Teriyaki
Krokante salade van groene asperges, boontjes,
selder en honingvinaigrette (seizoensgebonden)
Salade Primavera (edamameboontjes,
groene boontjes, asperges)
Sushi salade (rijst, zalm, avocado, komkommer)
Sushi salade (rijst, tonijn, ei en sesamzaadjes)
Sushi salade (rijst, scampi's, groenten en nori)
Salade van penne met rode pesto, zwarte olijven en
verse basilicum
Salade van Griekse pasta met saffraan en groenten
Salade van zongedroogde gegrilde groenten
met Provençaalse kruiden
Woudsalade met boontjes, champignons,
bleu d'Auvergne en noten
Chop choy met groenten en shiitaké
Salade Méchouia met 3 soorten gegrilde paprika
Herderssalade met komkommer, tomaten en feta
Libanese taboulé met verse kruiden,
bulgur en citroen
Zachte taboulé van couscous,
Korintische rozijnen en verse munt
Salade van komkommer en yoghurt
en sinaasappelschil
Salade Fatouche (Romeinse sla, broodkorstjes,
radijsjes en komkommer)
Wortel op Marokkaanse wijze (komijn en koriander)
Kaviaar van worteltjes op Tunesische wijze
met kappertjes en tonijn
Zaalouk van aubergines
Salade van zongedroogde groenten met feta
Humus met zwarte peper en sesamolie
Labné (yoghurtcrème met munt)
Salade van kikkererwten met gekonfijte tomaten
Puree van lentilles corail op Indische wijze
Taboulé van linzen met feta
Witloofsalade met sinaasappel en munt

Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% incl. Voor alle vragen ivm catering contacteer: Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071 - GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be Traiteur Savoury doet enkel nog levering van maaltijden. De uitbater van het schip zal instaan voor de bediening in de zaal (onder voorbehoud dat bedieningspersoneel beschikbaar is). Hij zal hiervoor een toeslag aanrekenen.

• 5 walking dinner buffetten •

50 pers.: 1 buffet naar keuze - 100 pers.: 2 buffetten naar keuze - 150 tot 200 pers.: 3 buffetten naar keuze.

• Brussel - Rome •

Genieten van basilicum, zongedroogde tomaatjes en Ricotta

Taartje van tartaar van rundsvlees
Involtini van aubergines, Ricotta en Rucola
Courgettelinguini met pesto en Parmezaanshilfers
Salade van tomaten en Bocconcini (Mozzarella)

Orecciette (schelp pasta) met scampi's
Schaaldierenmousse met crumble van Chorizo
Rollade van gevogelte en paddenstoelen met romige risotto

Sauzen: kruidenpesto, tomatencoulis met groenten, zongedroogde tomaten

• Brussel - Macao •

Genieten van munt, gember en citroengras

Gefrituurde Nems van het huis met groenten en Hanoïsaus
Salade van krokante groenten met soja-citroen vinaigrette

Wok van Back Tiger scampi's met smeùige satésaus van 10 ingrediënten

Rundstoverij met rode curry, Thaise basilicum en Basmatirijst

Chop Choy met gewokte groenten

• Brussel - Parijs •

Genieten van Fleur de sel, muskaatnoot en rozemarijn

Tomatentartaar met grijze garnalen en peterselie crème
Eendenconfit met salade van groene asperges en mimosa (seizoensgenonden)

Zalmfilet met lichte kreeftensaus en bieslook
Waterzooi van kip met fijne groenten
Gegrilde aardappelen met rozemarijn

• Brussel - Fes •

Genieten van oranjebloesem, munt en komijn

Taboulé met munt, komkommer en tomaten
Krokant bladerdeeghapje met spinazie en feta
Marokkaanse wortelsalade
Tzatziki

Balletjes van rundsgehakt in tomatencoulis met komijn en koriander

Tajine van kip met groene olijven en gekonfijte citroen

• Brussel - Barcelona •

Genieten van tapas, kurkuma en Piquillos (rode peper)

Mini tortilla's met courgette en zongedroogde tomaten
Manchego en gemarineerde olijven
Kabeljauwkroketjes met tomatensaus
Andalousische gazpacho

Mediterraanse paella met zeevruchten, gegrilde gamba's, kip en chorizo
Lamsbrochette met gebakken aardappeltjes en pepercoulis

€ 49 € p.p.



Catering verzorgd door traiteurdienst Savoury aan boord van de Rivertours schepen. BTW 12% incl. Voor alle vragen ivm catering contacteer: Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek - BE 49 0017 4820 9071 - GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be
Traiteur Savoury doet enkel nog levering van maaltijden. De uitbater van het schip zal instaan voor de bediening in de zaal (onder voorbehoud dat bedieningspersoneel beschikbaar is). Hij zal hiervoor een toeslag aanrekenen.

• Dessertenbuffet •

Ananasdessert met granaatappel
Sinaasappeltranches met kaneelsiroop
Salade van perzik, gember en aardbeien
(seizoensgebonden)
Mini moelleux van chocolade
Mine tarte tatin
Lekkernij uit Quebec
(mascarpone, peren en ahornsiroop)
Tiramisu met rood fruit
Mousse van speculaas
Mousse van limoen
Mousse van Belgische chocolade
Tiramisu met Cuberdonksmaak
Tiramisu met speculaas en karamel
Oriëntaalse tiramisu met een vleugje sinaas
en amandel
Crème brûlée met zeezout
Griekse yoghurt met mango en citroenverbena
Een mix van rood fruit (seizoensgebonden)
Verse yoghurt met honing puur natuur en
geroosterde amandelen

**€ 3,20 / stuk. Voorgestelde portie: 2 p.p.
uit een assortiment van 4 keuzes.**





Prijzen inclusief BTW. Er wordt steeds een mooie tafeldecoratie voorzien met een groene toets. Borden, bestek en tafellakens zijn inbegrepen. Afhankelijk van de ligplaats kan een transporttoeslag gevraagd worden. Voor groepen van minder dan 50 personen kan de prijs van onze formules verhoogd worden. Het definitief aantal gasten moet ons 5 dagen voor het event schriftelijk worden meegedeeld via info@savoury.be

Het volledige factuurbedrag moet voor het event op onze rekening gestort zijn: FORTIS BP PARIBAS BE 49 0017 4820 9071. Een voorschot van 30% wordt gevraagd ter bevestiging van het event. De gerechten en producten die in onze formules worden aangeboden kunnen variëren volgens het seizoen en het marktaanbod.

Traiteur Savoury - rue de la Station 80 - 1630 Linkebeek
GSM: 0479 930 358 - 0474 50 50 65 - E-mail: info@savourytraiteur.be
FORTIS BNP PARIBAS BE 49 0017 4820 9071

NAAM:

ADRES:

.....

Telefoon - Fax: E-mail:

BTW nummer:

Datum boottocht:

Boot:

Plaats en uur van vertrek:

Plaats en uur van aankomst:

Ter gelegenheid van:

Keuze:	Prijs:
.....
.....
.....
.....

Andere wensen - suggesties:
.....
.....
.....

AANTAL PERSONEN:

DATUM: HANDTEKENING:

