



Feestarrangementen

made for fun



# onsruimaanbod

Traiteur Jaco, een begrip op culinair gebied, waar de kwaliteit van het product primeert.

Kwaliteit staat voor iets goeds, voor iets dat met zorg is bereid om tegemoet te komen aan de vele uiteenlopende behoeften en wensen van ons cliënteel.

Gelieve er rekening mee te houden dat de aangegeven prijzen kunnen worden aangepast naargelang het aantal personen en naargelang het seizoen.

Aarzel niet om meer inlichtingen te vragen.

## NOTA'S

- U kan kiezen voor een drankenarrangement. Speciale bieren en sterke dranken worden à la carte genoteerd en apart aangerekend.
- U kan er eveneens voor kiezen alle dranken à la carte te laten noteren en apart in rekening te brengen.



### Assortiment amuses

- Verrassingsdoosje met huisgemaakt kroketje
- Huisgemaakte bladerdeeghapjes
- Hartige poffer met hamcrème en gefruite uitjes
- Glaasje met verse zalm, zure room, cress
- Seizoenssoepje

**Per persoon: €8.90**

### Assortiment amuses

- Tempura van scampi, paksoi, ui met dips
- Huisgemaakt worstenbroodje met Marokkaanse twist
- Cremeux van lepelkaas, gelei Granny Smith, zuurdesem krokant
- Kroepoek van inktvis, tapenade artisjok, gels
- Mini-soepje van kokos met citroengras en garnaltjes

**Per persoon: €11.90**

### Assortiment amuses

- Oester met wodka-room
- Torentje van kreeft met mango en aardappel
- Getikt eitje, tartaar Limburgs goud, kwartelei, melkschuim, kruidenolie
- Ardennerrolletje met een ganzenleverpraline en huisgemaakte chutney van abrikozen
- Tartaar van tonijn, sesam, limoen en waterkersolie
- Bisque met staartjes van rivierkreeft en kruidenroom

**Per persoon: €18.20**





## Receptie 45 minuten, dranken inclusief

Dranken:

- Cava
- Witte wijn
- Jus d'orange

Amuses:

- Huisgemaakte bladerdeeghapjes
- Scampi in aardappeltasje
- Mini-seizoenssoepje

**Per persoon: €14.00**

## Receptie 1 uur, dranken inclusief

Dranken:

- Cava
- Witte wijn
- Jus d'orange

Amuses:

- Tapas met dips
- Verrassingsdoosje met huisgemaakt kroketje
- Cannelloni van rund met hammousse en cracker
- Mini-seizoenssoepje
- Marshmallow van rode paprika, paprikamayo, shiso purper

**Per persoon: €18.80**



Voor groepen ≤ 20 personen worden de werkuren van de barbecuekok apart in rekening gebracht à €32.00/uur.

### Barbecue 1

Vleesgerechten:

Gemarineerde kipsaté - Gemarineerde hamburgers  
Provençalse varkensrib - Brochettes van varkensfilet  
Witte kruidenworst

Visgerechten:

Scampi's in de pan

Salades:

Aardappelsalade - Komkommerschijfjes  
Geraspte wortelen  
Tomaat met mozzarella en oregano  
Pastasalade met hamblokjes en tomaat  
Couscous met munt, kervel en bieslook  
Bladsla met vinaigrette  
Verse meloen of ananas  
3 koude sausjes  
Assortiment brood

**Per persoon: €24,20**

### Barbecue 2

Vleesgerechten:

Kipfilet met relish van ananas - Witte kruidenworst  
Lamssteak met tijm gemarineerd - Rundhamburgers  
Cocktailspiezen van het huis - Speklappen

Visgerechten:

Papillot van witvis met kervel en waterkers  
Scampi's in de pan  
Gegrilde "green Shell" mossel met bieslookvinaigrette

Salades:

Huzarensalade - Komkommersalade met yoghurt  
Salade witte kool-wortel - Sperzieboontjes met fijne ui  
Tomaat met mozzarella en oregano - Verse meloen  
Pastasalade met vlees - Bladsla met vinaigrette  
Pastasalade pesto en pijnboompitjes  
Couscous met munt, kervel en bieslook

Warme bijgerechten:

Gepofte tomaatjes met kruidenboter  
Wok van asperges en champignons  
Gegrilde aardappelwedges met oregano  
4 koude sausjes - 3 warme sausjes  
Assortiment brood

Dessertje: Ijsscoupe van het seizoen

**Per persoon: €33,80**

## Barbecue voor fijnproevers

### Ontvangst

#### Aperitief:

Martini Royal

Jus d'orange

#### Amuses:

Nacho's met pittige dip

Bruschetta tomaat, sjalot, knoflook

Junior Caesar Salad

Verrassingsdoosje met kroketje van het huis

Gazpacho van cavaillon, hamstructuren

### Voorgerecht aan tafel geserveerd

Carpaccio van tonijn - scampi burgertje - koriander

- wasabicrème - gemarineerde paksoi - zeekraal

### Af te halen aan de grill

#### Vleesgerechten:

Teriyaki van eend, gegrild

Entrecôte op z'n geheel

Gegrilde lamsspiesjes met uiringen

Saltimbocca van Hoevekip

#### Visgerechten:

Dorade op de huid gegrild

Mosseltjes en vongole met peterselie-olie

Zalmmootjes gemarineerd met sojasaus en sesamzaad

#### Salades:

Gevulde hoeve-eitjes - Aardappelsalade

Komkommersalade met yoghurt

Wortel - witte koolsalade

Salade van regenboogtomaten, buratta, basilicum

Salade verde met radijsjes en spekjes

Couscous met munt, kervel en bieslook

Bladsla met vinaigrette - Verse meloen of ananas

#### Warme bijgerechten:

Asperges op z'n geheel gegrild

Spies van champignon, aubergine, sjalot

Patattas bravas

4 koude sauzen - 3 warme sauzen

Assortiment brood

### Dessert aan tafel geserveerd

Parfait van mango - chocolade - ananas

**Per persoon: €54.50**

## KOUDE BUFFETTEN

### Uit oma's keuken

#### Visbereidingen:

Gepocheerde zalmfilet - Gerookte zalm met dille

Tomaten gevuld met krab en mayonaise

Hollandse nieuwe met zure room en groene appel

Mini-cocktail van kreeftgarnalen - Mosselschelpjes (seizoen)

#### Vleesbereidingen :

Meloen met gevogeltesalade

Ardennerham met meloen

Kip van het spit - Varkensgebraad met rozemarijn

#### Bijgerechten:

Gevulde eitjes - Huzarensalade

Pastasalade met fijne groentjes en kruidenmayonaise

Tomatensalade met uiringen en balsamicovinaigrette

Komkommersalade - Wortelreepjes

Oma's salade van sperziebonen en spekjes

Bladsla met diverse vinaigrettes

Koude sausjes - Assortiment brood

**Per persoon: €22.40**

## Sun on Your Plate (Zuiders)

#### Visbereidingen:

Gepocheerde zalmfilet - Scampi escabèche

Tomaten gevuld met kreeftgarnaaltjes

Gerookte zalm met olijfjes en fijne olijfolie

Cocktail van mosseltjes met lente-ui en dille

Tataki van tonijn met polenta

#### Vleesbereidingen:

Pittige kippenpootjes

Pastrami van varken met tapenade van artisjok

Gandaham met portocoulis

Gekookte ham met asperges

Carpaccio van rund met rucola en parmezaan

#### Bijgerechten:

Gevulde eitjes - Pastasalade met chorizo

Aardappelsalade met kruidenmayonaise

Rijstsalade met erwtjes en paprika

Pastasalade met pesto en groene frisse kruiden

Caprese; Tomaat - mozzarella - basilicum

Spaghettini van courgette met zongedroogde tomaatjes

Bladsla met diverse vinaigrettes - Grissini, crostini en croutons

Koude sauzen - Crostini met dips

Focaccia en mini-broodjes

**Per persoon : €29.60**



## Walking buffet voor de fijnproevers

Gezien dit buffet zodanig uitgebreid is, worden de gerechten stelselmatig gepresenteerd. M.a.w. wanneer het ene op is, wordt het met iets nieuws bijgevuld. Het is hierbij ook zeker de bedoeling gedurende een langere periode te tafelen.

### Visbereidingen:

Oester met komkommergranité

Gepocheerde Schotse zalmfilet in court-bouillon

Huisgerookte zalm mi-cuit met grof zeezout, kwarteleitjes en zeekraal

Tomaatjes gevuld met Oostendse grijze garnaaltjes

Gerookte makreelfilet met zwarte peper en zoetzure radijsjes

Crème van rode biet en gerookte forel met een dille-geleitje

Scampi escabèche

### Vleesbereidingen:

Cocktail van meloen en parmaham met oude Port

Cannelloni van pastrami met gepekeld groentjes gevuld

Gerookte eendenborst met sinaasappelgelei

Ardennerrolletjes met ganzenleverboter en

rode ui confijt maison

Carpaccio van rund met rucola, parmezaan en sjalotjes

### Vegetarische bereidingen:

Getikt eitje met eiercreme van truffel

Marshmallow van paprika, paprikamayo, shiso purper  
Hummus om uit te lepelen, met toastjes

Crèmeux van lepelkaas met gelei van Granny Smith, zuurdesem krokant

Bun met salade van hoeve-eitjes

### Salades:

Aardappelsalade met kruidenmayonaise

Pastasalade met vlees

Tomatensalade met uiringen en balsamicovinaigrette

Komkommersalade

Witte kool - Wortelsalade

Bladsla met diverse vinaigrettes

Grissini's, crostini's en croutons

Koude sausjes

Kruidenvinaigrette

Assortiment brood

**Per persoon: €42.80**



## WARME BUFFETTEN

### Oma's buffet

Koninginnenhapje met kipfilet, gehaktballetjes, champignons en room  
Gehaktballetjes in tomatensaus  
Zalmfilet met fijne groentjes

Stoverij van seizoensgroenten  
Rijkelijke groene salade  
Tomatensalade met vinaigrette  
Witte kool-wortelsalade  
Peterseliepuree  
Hoevefrietjes

**Per persoon: €26.90**

### Bourgondisch buffet

Stoofpotje van kabeljauw, Schotse zalm en garnadltjes met fijne groenten en een vleugje Pernod  
Teriyaki van eend met sinaasappel en honing  
Hoevekip met salie en Parma  
Gepofte tomaten met oregano  
Ratatouille van seizoensgroenten  
Boontjes met spek  
Risotto met champignons en 4 kazen  
Gratin dauphinois  
Aardappelkroketjes  
3 salades  
Broodjes

**Per persoon: €38.40**

## Pastabuffet

Macaroni bolognaise

Tagliatelle met 4 kazen, rozemarijn, champignons

Farfalle met zeevruchten en groene pestosaus

Gemengde bladsla met vinaigrette

Salade van sperziebonen, spekjes, gepocheerde eitjes

Salade Caprese

Focaccia en mini-broodjes

Parmezaan

**Per persoon : €25.50**

## SAMENGESTELD VOORSTEL

Ontvangst:

Amuses:

Verrassingsdoosje met huisgemaakt kroketje

Glaasje met verse zalm, zure room, cress

Seizoenssoepje

*Voorgerecht, aan tafel geserveerd*

Carpaccio rund – parmezaan – rucola – pijnboompitjes

OF Regenboogtomaten – buratta – Noordzeegarnalen

- basilicumstructuren – olijfolie

*Bourgondisch buffet*

Stoofpotje van kabeljauw, Schotse zalm en garnaltjes

met fijne groenten en een vleugje Pernod

Teriyaki van eend met sinaasappel en honing

Hoevekip met salie en Parma

Ratatouille van seizoensgroenten

Gepofte tomaten met oregano - Gratin dauphinois

Boontjes met spek - Risotto met champignons en 4 kazen

Aardappelkroketjes - 3 salades - Broodjes

*Dessert, aan tafel geserveerd*

Ijsparfait van mango met chocolade en ananas

**Per persoon: €72.50**

## WALKING DINNERS

### Scharrelwandeling

Aangepaste porties om uit de hand te kunnen eten.

Ontvangst met 3 appetizers van de chef

Pastrami van Livar - truffelmayonaise -  
opgelegde komkommer - kroketje van hutspot

Scampi van de plancha - bieslookroom -  
consommé van tomaatjes

Gebakken roodbaarsfilet - tabouleh - prei

Aardappelschijfjes - rundragout - zilveruitjes,  
wortel en raapjes

Dessertenparade in buffetvorm

**Per persoon: €54.50**

### Grote promenade

Aangepaste porties om uit de hand te kunnen eten.

Ontvangst met 3 appetizers van de chef

Canadese kreeft - kruidenroom - bisque

Gebakken kwartelfilets - jus van ganzenlever -  
drie bereidingen van wortel

Pladijs - groene asperge - saus van asperge - erwtjes -  
prei - aardappeldobbeltjes

Lam - tijmsaus - ratatouille - soesjes met spek - groentjes

Trio van zoete zonden

**Per persoon: €68.50**





### Kleine promenade

Aangepaste porties om uit de hand te kunnen eten.  
Ontvangst met 3 appetizers van de chef

Zalmcarpaccio - tataki van zalm - avocadocrème -  
kerrievinaigrette - kroepoek

Suprême van Poulet Noir - dragonsaus - gepofte ui -  
snijboontjes - aardappelsoes

Luikse koffie; koffiesiroop, vanilleroomijs,  
gesuikerde amandelen

**Per persoon: €38.00**



## DESSERTS

### Traditioneel dessertbuffet

Tiramisu Classico

Limburgs gebak

Verse fruitsalade

Vanille-ijs met diverse toppings

**Per persoon: €9.40**

### Luxeus dessertbuffet

Tiramisu met speculooscrumble

Chocolademousse Monte-Carlo

Verse fruitsalade

Vanille-ijs met diverse toppings

Mini-bavarois van het huis:

Chocolade, mokka, vanille,...

Soesjes, mini-eclairs, macarons

**Per persoon : €13.50**

### Dessertparade

Italiaanse bokkenpootjes

Chocolademousse Monte-Carlo

Assortiment Limburgs gebak

Diverse soorten bavarois in glaasjes:

Chocolade, mokka, vanille,...

Roomijs met diverse toppings

Sinaasappelgebak met kwark en kumquats

! 1 warme zoete bereiding; flensjes - appelgebak - churros

**Per persoon: €15.90**





### Desserts, per bord afgewerkt

Gateau met fruit en slagroom OF

Gateau met crème au beurre

**€4,60/persoon**

Ijstaart met chocoladesaus/aardbeisus

**€4,90/persoon**

Warm appelgebakje met vanille-ijs, amandelkoekje en slagroom

**€5,90/persoon**

Waaier van verse vruchten met vanilleroomijs en handgeklopte sabayon

**€7.20/persoon**

Ijsparfait van mango met chocolade en ananas

**€8.90/persoon**

Moelleux van fondant, boerenroomijs, meringue mokka, crème patissière

**€11.00/persoon**

Luikse koffie ; koffiesiroop, vanilleroomijs, gesuikerde amandelen

**€8.40/persoon**

Drieluikje van zoete lekkernijen

**€7,40/persoon**

Dessertpallet van het huis (5 soorten)

**€9,80/persoon**

### Mini-glaasjes zoet, per stuk

Chocolademousse Monte-Carlo

Tiramisu met speculooscrumble

Pana cotta met frambozencoulis

Vers fruit met aardbeienschuim

Luikse koffie

Bavarois van bosvruchten

Bavarois van vanille met ananas/mango

**Per stuk: €2.50**



Wij trachten steeds met seizoensgebonden, verse producten te werken. Zo kunnen wij tijdens de communicatieperiode bij elk menu tevens alternatieve gerechten met asperges, aardbeien, ... aanbieden. Vraag hier zeker naar!

Bij de menu's Eat & Go garanderen we een snelle service aan een leuk ingedekte eettafel. Er wordt hierbij geen gebruik gemaakt van tafelkleden en verse bloemstukjes.

### Menu Eat & Go

Saltimbocca van Hoevekip gevuld met salie en Parma  
- graanmosterdsaus - warme groentjes - hoevefrietjes  
Aangeklede koffie

**Per persoon: €22.00**

### Menu Eat & Go

Frisse salade - huisgemaakte kroketjes  
Varkenshaasje - saus van grotchampignons  
Warme groentjes - hoevefrietjes  
Aangeklede koffie

**Per persoon: €28.40**

### Verrassingsmenu

U wordt ontvangen met enkele tapas en knabbelbrood. Daarna serveren wij u een 3-gangenmenu afgestemd op het marktaanbod, naar de grillen van onze chef.

Voorgerecht

Hoofdgerecht

Aangeklede koffie

OF

Soep

Hoofdgerecht

Dessert

**Per persoon: €32.50**



## Menu 1

Carpaccio rund - parmezaan - rucola - pijnboompitjes

Gepocheerde aspergepuntjes - gekookte ham -  
nage van asperge en tuinkruiden - olie van waterkers

Speenvarkenfilet - 3 bereidingen van wortel -  
- gepofte sjalot - ovenaardappel

OF

Pladijs - groene asperge - saus van asperge -  
prei - aardappeldobbeltjes

Luikse koffie ; koffiesiroop, vanilleroomijs,  
gesuikerde amandelen

### Per persoon:

€35.00 voor 3 gangen

€42.20 voor \* 4 gangen

## Menu 2

Regenboogtomaten - buratta - Noordzeegarnalen  
- basilicumstructuren - olijfolie

Open ravioli - dorade - kerriebouillon - limoen - jonge prei

Saltimbocca van hoevekip - krachtige jus - asperge -  
snijboontjes - aardappelsoes

OF

Koolvis - groene kruidentapenade kervel en dille -  
saus van prei - linguine

Sinaasappelgebakje - kwark - kumquats

### Per persoon:

€38.80 voor 3 gangen

€47.50 voor \* 4 gangen



### Menu 3

Zalmcarpaccio - tataki van zalm - avocadocrème - kerrievinaigrette - kroepoek

\* Bisque van Noordzee garnalen - dim-sums - lente-ui

Lam op 2 wijzen; heup en rack - groene kruidenkorst - polentakrokot - tuinbonen - parelsaus van jus en salie - kruidensalade

OF

Kabeljauwhaas - vongole - kraal - kreeffensaus - seizoensgroentjes - papardelle

Grand dessert van chocolade; Savarin - fondant - crumble - schuim

**Per persoon:**

**€43.50 voor 3 gangen**

**€54.00 voor \* 4 gangen**

### KINDERMENUS

#### Kindermenu

Bittersnacks bij het aperitief

Soep naar keuze

\* Kipnuggets, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup

\* Frikandel, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup

\*\* Kipfilet, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup

\*\* Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup

\*\* Lasagne bolognaise

Handijsje naar keuze

**Per persoon:**

**\* €14.00**

**\*\* €19.00**

#### Losse kindergerechten

Tomatensroomsoep met balletjes **€4.70**

Kipnuggets, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€6.20**

Frikandel, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€6.20**

Kipfilet, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€12.50**

Gehaktballetjes in tomatensaus, frietjes, appelmoes, mayo, ketchup **€9.80**

Lasagne bolognaise **€9.50**

Kinderijsje **€3.80**



## Drankarrangementen

Huiswijn; rood - wit - rosé

Jupiler

Frisdranken

Chaudfontaine

Fruitsappen

Koffie/thee

**Met een duurtijd van 3 uren €19.00/persoon**

**Met een duurtijd van 4 uren €22.00/persoon**

**Met een duurtijd van 5 uren €25.00/persoon**

**Met een duurtijd van 6 uren €28.00/persoon**

Aanvulling

+ Cava/Prosecco tijdens aperitief **+ €5.50**

+ Champagne tijdens aperitief **+ €9.90**



# DRANKEN

## BABYBORRELS

De prijzen voor babyborrels zijn opgemaakt op basis van ten minste 100 personen.

Na de aangegeven duurtijd, worden alle dranken à la carte genoteerd en apart in rekening gebracht.

Voor de kinderen wordt er doorgaans een speciaal tarief afgesproken, afhankelijk van de keuze die u zal maken.

Prijzen inclusief bediening en gebruik zaal.

### Animatie

Springkasteel €95.00

Clown met ballonshow

OF grime 90min. €180.00

Ballonpakket baby-thema €85.00

### Decoratiepakket baby-thema:

de gehele zaal wordt ondergedompeld in de themakleuren van uw keuze €220.00

## Babyborrel 1: los samen te stellen koffietafel

Dranken:

Koffie / thee

Waters - Frisdranken

Pils - Witte/rode huiswijn

Lekkernijen:

Diverse soorten Limburgse vlaai

Harde en zachte broodjes met divers beleg:

Kaas, hesp, fijnkost, zalmzalade, vleessalade

### Duurtijd 3 uren - €16.90 per volwassene

**Aanvulling:** 4 warme hapjes à €4.80 per persoon:

Bladerdeegjes met diverse vullingen

Tondino van gerookte zalm en kruidenkaas

Bittermix

Mini-soepje van het seizoen





## Babyborrel 2

### Dranken:

Koffie / thee

Waters - Frisdranken

Pils - Witte/rode huiswijn - Kirr

### Afhaalbuffet met zoete lekkernijen

Assortiment Limburgse vlaaien;

Appel, rijst, abrikoos, kers, pudding, smurven, brésilienne, ...

Huisgemaakte bavarois; Speculaas, vanille, kokos, ...

Mini-glaasjes gevuld met chocolademousse Monte-Carlo

Mini-glaasjes gevuld met crème suisse en rode vruchten

Traditionele tiramisu - Slagroomsoesjes

Mini-éclairs - Mini-donuts

Verse fruitsla - Crumble met appel en peer

Flensjes met siroop, suiker, chocoladesaus, ...

### Tapasborden (1 bord/10 personen)

pittige kaasblokjes - radijsjes - selderstokjes - zoutkoekjes -

olijfjes - zongedroogde tomaatjes -

pappedew gevuld met kaas

**Duurtijd 3 uren - €19.90 per persoon**

## Babyborrel 3

### Dranken:

Koffie / thee

Waters - Frisdranken

Pils - Witte/rode huiswijn - Kirr

### Lekkernijen, naar believen af te halen:

Zoete bereidingen:

Assortiment Limburgse vlaaien:

Appel – Rijst - Abrikozen - Pudding – Kersen - ...

Slagroomsoesjes - Mini-éclairs - Mini-donuts - Macarons

Pannenkoekjes met

Suiker - Stroop - Confituur

### Hartige bereidingen:

Mini-sandwiches met divers beleg; kaas – hesp – salami -

Tramezzini;

Volkoren met kip-kap en graanmosterd

Witbrood met gerookte zalm en kruidenkaas

Wraps met carpaccio van het huis en garnituurtjes

Tomatenroomsoep met balletjes

**Duurtijd 3 uren - €26.70 per persoon**

## Babyborrel 4

### Dranken:

Prosecco Brut & Rosé

Geselecteerde witte/rode wijn

Pils - Waters - Frisdranken - Koffie / thee

### Belegde broodjes:

1/2 sandwiches belegd met:

jonge kaas - gekookte hesp - pastei van het huis

gerookte zalm - gerookte forel

### Koude hapjes:

Mousje van gerookte vissoorten

Mini-cocktail van zeevruchten met kruidenmayonaise

Nieuwe Hollandse met een slaatje van rode ui en appel

Gekarameliseerd kerstomaatje met schuim

van parmezaan

Vitello Tonato, kalfs met tonijnmayonaise

### Assortiment tapas:

Crostini met diverse tapenades

Zongedroogde tomaatjes

Koningsolijven

Gegrilde courgettes en aubergines

### Warme hapjes:

Bladerdeegjes met diverse vullingen

Tondino van Gandaham en kruidenpesto

Hoevenoedels met spekjes

Huisgemaakte visfrito's

Mosseltjes met currysaus en Pernot

### Buffetje met zelfbediening:

Koffie/thee

Chocolademousse Monte-Carlo

Traditionele tiramisu

Huisgemaakte bavarois met diverse aroma's

Poffertjes met poedersuiker

Crumble van ananas, appeltjes en peren

**Duurtijd 3 uren - €38.40 per persoon,**

## AANVULLINGEN BIJ ALLE BABYBORRELS

Hartige hap à €3.00 per persoon

Tuutje frietjes met stoofvleessaus en mayonaise OF

Hotdogs met knackworst, zuurkool en mosterd OF

Burger met gedroogde uitjes, ketchup en mayonaise OF

Cup gevuld met pasta bolognaise en parmezaanschilfers

Snoepjesbuffet voor de kinderen à €3.50 per kind

Wij bieden een ruim assortiment aan snoepgoed aan.

Er wordt een ware "kids" hoek gecreëerd waar de kinderen zich kunnen bedienen en hun snoepjes in leuke kartonnen doosjes kunnen verzamelen.

## Feesttaart

Trendy €4.20 per persoon

d.w.z. een babytaart met slagroom of crème au beurre afgewerkt met fruit, volgens het klassieke etage-ontwerp van onze bakker.

Exclusief €5.40 per persoon

Bij deze kunt een babytaart volledig naar eigen smaak samen stellen. In overleg met onze bakker kan ook het ontwerp verschillende vormen aannemen.





Bessemmerstraat 2  
3620 Lanaken (B)  
t. 089-717 326

[info@traiteurjaco.be](mailto:info@traiteurjaco.be)  
[www.traiteurjaco.be](http://www.traiteurjaco.be)

# Activiteiten 2018

New Years Brunch	zon 14 jan	
Bal Masqué	januari	
Paasbrunch	zon 1 en maa 2 apr	
Asparaguus for a Day	zon 29 apr	
Moederdag Scharrelontbijt	zon 13 mei	
Vaderdag Scharrelontbijt	zon 10 jun	
Holiday kick-Off BBQ	juli 18	
Pompoenfestijn	okt 18	
Proeverij	dec 18	
Kerstdiner	din 25 en woe 26 dec	
Sylvesterparty	maa 31 dec	



Neerharenweg 14 • 3620 Lanaken (B)  
t. 089-717 326

[www.traiteurjaco.be](http://www.traiteurjaco.be)

