



Folder
2024

ATELIER MANGER

SINCE 1988

Tapas - kaas - BBQ - buffetten...

Mgr. Bremsstraat 13
3272 Scherpenheuvel - Zichem

013/77 45 70

Tapas plank

€25,00 p.p.

Onze tapasplanken zijn stevige, houten planken die u mag bijhouden na gebruik. Deze zijn opgebouwd uit overheerlijke vleeswaren, kazen en garnituren.

Vlees:

Mortadella met truffel
Italiaanse ham
Coppa
Pastrami met kruiden
Saltufo
Fuet
Chorizo

Kazen:

Manchego
Comté
Antwerps -
pikantje

Garnituren:

Olijven
Zongedroogde -
tomaten
Anjovisrolletje
Pepers met roomkaas
Dips & tapenades
Grissini
Fornaccini d' olive
Verse vruchten

LEUK WEETJE...

De oorsprong van de 'tapa' is omstreden, maar vast staat dat het woord 'tapa' (meervoud 'tapas') is afgeleid van het Spaanse werkwoord 'tapar', hetgeen afdekken of bedekken betekent. 'Tapa' is dan ook letterlijk te vertalen als 'deksel'. Op basis van deze betekenis wordt vaak verondersteld dat tapas zijn ontstaan uit de gewoonte om een drankje letterlijk met een stuk brood en/of een plakje ham af te dekken, dit om te voorkomen dat er bijvoorbeeld vliegen in het glas zouden komen.

Kaas plank

€17,00 - 200gr./p.p. €22,00 - 300gr./p.p.

Onze kaasplanken bestaan uit een assortiment zorgvuldig gekozen meesterlijke wereldkazen. Een variatie van zachte, halfharde, harde en blauwe kazen. Van zowel geit, schaap als koemelk.

Al onze kaasplanken worden afgewerkt met verse vruchten en een mengeling van rozijnen & noten.

Zowel te verkrijgen als volledige maaltijd (300gr. p.p.) of als apero / dessert (200gr. p.p.)

SUPPLEMENTEN BIJ TAPAS- OF KAASPLANK

- Notenbrood €6,80 / stuk
- Stokbrood wit 27cm €1,20 / stuk
- Finesse stokbrood 27cm €1,40 / stuk
- Focaccia €1,80 / stuk

Share & Grill

€25,00 p.p.

Gezellig tafelen met familie en vrienden en toch nog het gevoel van "koken" ervaren? Dan is onze share & grill echt iets voor jou!

Wat mag je verwachten?

Assortiment om te bakken:

- Mini-burgers
- Mini-worstjes
- Gemarineerde kipfilet
- Kalkoenlapjes
- Varkenshaasje
- Steak
- Scampi
- Champignons
- Paprika partjes
- Kruidenboter

Garnituren:

- Sla
- Tomaat
- Komkommer
- Geraspte wortelen
- Rode bietensla
- Witte koolsla
- Pasta salade
- Tabouleh
- Aardappelsalade
- 4 koudesauzen

TIP!!

Huur onze XXL-Bakplaat (87x20cm) hiermee kan je met 10 mensen in één keer aan de slag.

€10,00/ dag



BBQ

€25,00 p.p.

Onze BBQ formule is voorzien van koude groenten: sla, tomaten, komkommer, geraspte wortelen, witte koolsla, rode bietensla, 2 soorten pastasalade, aardappelsalade, tabouleh en 4 koude sauzen.

U mag zelf uw pakket samenstellen. Keuze uit 3 stuks per persoon 1 stuk uit elke kolom per persoon. Maximum 6 verschillende soorten per bestelling.

KOLOM 1

- Gemarineerde kipfilet
- Drumstick "Indian Style"
- Zwarte pens
- Hoevespek
- Balletjes brochette

KOLOM 2

- Kipbrochette
- Varkensbrochette
- Kipchipolata
- BBQ burger
- Veggies groentenbrochette
- Witte pens

KOLOM 3

- BBQ steak
- Scampi spies
- Arosticini "black agnus"
- Kalkoenbrochette
- Spare-rib



Supplementen

BIJ SHARE & GRILL EN BBQ

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| - Côte a los "Belgisch wit-blauw" | Dagprijs / +-500 gram |
| - Entrêcote "Holstein" | Dagprijs/ +-350 gram |
| - Lamskoteletjes | €12,00/ 4 stuks |
| - Breydelhammetje | €5,80 / stuk |
| - Zalm in papillot | €7,90 / stuk |
| - Verse aardappelkroketten | €4,50 / 10 stuks |
| - Aardappelpuree | €12,50 / kg |
| - Aardappelgratin | €13,05 / kg |
| - Gratin met truffel | €14,25 / kg |
| - Champignonroomsaus | €12,80 / kg |
| - Peperroomsaus | €12,80 / kg |
| - Vleessaus | €12,00 / kg |
| - Bearnaise | €13,80 / kg |



LEUK LEUK LEUK & LEKKEEERRR

- | | |
|------------------------------|------------------|
| - Marshmallows op een stokje | €5,85 / 300 gram |
| - Houtskool | €10,00 / 4 kg |

Koud buffet “Deluxe”

€32,00 p.p. Lorem ipsum

Ons koud buffet wordt opgebouwd met verschillende verse groenten waaronder: sla, tomaat, komkommer, geraspte wortelen, eitjes. Alsook aardappelsalade, pastasalade, taboulé, rode bietensla, groentensalade, witte koolsla, verse vruchten en koude sauzen en broodjes. U mag uit iedere kolom 2 stuks per persoon kiezen om uw buffet samen te stellen. Maximum 6 verschillende soorten per bestelling.

KOLOM 1

- Kip apero 2st.
- Beenham
- Half vogelnestje
- Gebakken kipfilet
- Gevuld eitje met krab

KOLOM 2

- Perzik met tonijn
- Meloen met Italiaanse ham
- Varkensgebraad
- Kalkoenrollade
- Geitenkaasje met spek

KOLOM 3

- Gerookte zalm
- Zalm “Belle-vue”
- Scampi spiesje
- Rosbief
- Gerookte heilbot
- Makreel
- Pastrami
- Gerookte forel

Breugelbuffet

€22,50 p.p.

Een breugelbuffet zoals de tijden van weleer? Dan bent u bij ons aan het juist adres. Ons breugelbuffet is zorgvuldig samengesteld uit kwalitatiefvolle en dagverse producten zowel warm als koude gerechten. Ook een mogelijk om dit warm af te halen of te laten leveren.



Koud

- Kop in't zuur
- Frikadellenkoek
- Gerookte ham
- Brie
- Père Saint-Antoines
- Salami

Warm

- Frikadellen met krieken
- Mini witte & zwarte pens
- Appelmoes
- Groentestoemp met worst
- Kipdrumsticks

Ons breugelbuffet is ook vergezeld van ovenvers gebakken broodjes met echte boerenboter.

Supplementen

BIJ ONZE BUFFETTEN

- Carpaccio van rund €9,90 / stuk
- Tomaat - garnaal €9,50 / stuk
- Vitello tonnato €9,80 / stuk
- Breydelhammetje €5,80/ stuk
- Rosbief €4,40 / 100 gr.
- Verse aardappelkroketten €4,50 / 10 stuks
- Aardappelpuree €12,50 / kg
- Aardappelgratin €13,05 / kg
- Gratin met truffel €14,25 / kg
- Notenbrood €6,80 / stuk

IT'S SO
Delicious!

Openingsuren winkel

Maandag: 09:00u-18:00u

Dinsdag: 09:00u-18:00u

Woensdag: 09:00u-18:00u

Donderdag: 09:00u-18:00u

Vrijdag: 09:00u-18:00u

Zaterdag: 09:00u-16:00u

Zondag: 08:00u-14:00u

Feestdagen: 08:00u-13:00u

ATELIER MANGER

SINCE 1988

Mgr. Bremsstraat 13
3272 Scherpenheuvel - Zichem
013/77 45 70

www.ateliermanger.be
info@ateliermanger.be