

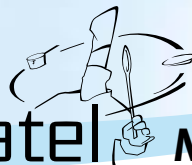
Fribona

Catering

16/02/2012 • 15/03/2012



46e ed.



Bezoek ons op **horecatel** Marche-en-Famenne

11 > 15 maart 2012

Om een perfecte service te garanderen ontvangen wij uw bestelling graag 2 dagen vóór uw leveringsdag. Bij een minimumbestelling van €150 vermijdt u €10 administratie- en transportkosten.

Jagerschnitzel



EIGEN PRODUCT!



2071 5 kg - ± 100g - ca 50 stuks

GAAR 

2070 4,50 kg - ± 150g - ca 30 stuks

GAAR 

gepaneerde portie varkensvlees met champignons, stukjes spek, ui en een lichte rookmaak - in combisteamer opwarmen: 6 min. in ontdooide toestand of 8 min. in bevroren toestand bij 210 à 220°C en 20% stoom

Kalfsblanket



EIGEN PRODUCT!



NIEUW

7206 2,5 kg

GAAR 

heerlijk stoofpotje van kalfsvlees met gekartelde wortelschijven, champignons en erwten - ontdooien en in vacuümverp. 35 à 40 min. à 95°C 100% stoom in steamer opwarmen - nagepasteuriseerd

0634 Rösti natuur - 6 x 1,5 kg

Hachis parmentier



EIGEN PRODUCT!



7221 2,5 kg

GAAR 

een laag rundergehakt overdekt met spinazie-aardappelpuree, in aluschaal

Tilapiafilet



5075 12 x 1 kg

RAUW 

140 à 200g - graatloos - 10% glacering

Cordon bleu



EIGEN PRODUCT!



RAUW

3350 4 x (12 x 140g)
wit kalkoenvlees gevuld met kaassaus en kalkoenham

GAAR

3365 4,20 kg - ± 140g - ca 30 stuks
3366 5,10 kg - ± 170g - ca 30 stuks
gare porties: ± 10 min. in bevroren toestand of ± 8 min. ontdooïd in combisteamer à 210°C en bij 20% vocht opwarmen

Blinde vink



EIGEN PRODUCT!



RAUW

2205 30 x 100g
2206 30 x 150g

runder- en varkensgehakt in rundergebraad gewikkeld

GAAR

2209 48 x ± 130g
ontdooien en in verp. 30 à 35 min. à 95°C in steamer opwarmen

Biefstuk



EIGEN PRODUCT!



RAUW

1006 30 x 150g

Ossentong



1081 8 x ± 1,5 kg
opgekuist, zonder keel

RAUW

Waterzooi met kip



EIGEN PRODUCT!



GAAR

7248 2,5 kg
gekookte kippenhaasjes, aardappelkwartjes en groenten in julienne - ontdooien en in de vacuümverpakking 35 à 40 min. bij 95°C in combisteamer met 100% stoom opwarmen

Gehaktbal in tomatensaus



EIGEN PRODUCT!



GAAR

7230 6 x 1 kg
ontdooien en in de vacuümverpakking 35 min. à 95°C in combisteamer met 100% stoom opwarmen - 12 gehaktballen per verpakking

Garnalentaartje



EIGEN PRODUCT!



0327 40 x 110g
rijkelijk gevuld met grijze garnalen

GAAR

Ciabatta Italiano



7010 12 x 150g
met mozzarella en tomaten - in diepgevroren toestand 15 min. in voorverwarmde oven op 140°C opwarmen

Ardeense kroket



EIGEN PRODUCT!



0420 20 x 50g
gevuld met kaas, gerookte hesp en champignons

Visblokjes



5310 5kg
± 25g/blokje - graatloos

RAUW

Zeeschnitzel



5942 5 x (18 x 105g) - TOT EINDE VOORRAAD **RAUW**
5940 5 x (12 x 150g)
Alaska pollack, roze zalm en surimi met fijne groentjes en vissaus - graatloos - gepaneerde portie

Kippenworstenbroodje



8750 45 x 167g
nog afbakken

Horentjes



8025 16 x 120 ml vanille met nootjes
8026 16 x 120 ml vanille-aardbei
8027 16 x 120 ml vanille-chocolade

Coupe café glacé



8470 12 x 150 ml
mokka roomijs met koffiesaus

Frangitarte



8672 48 x 60g
enkel ontdooien

Chocolademousse



8495 36 x 100 ml

Meringue biscuit



8640 18 x 50g
biscuit met slagroom, frambozen en Italiaanse meringue

Extra promoties

- 0321** Ham-kaasbroodje - 60 x 140g
- 0500** Gemalen kaas Emmenthaler - 1 kg
- 5710** Gepelde roze garnalen - 1 kg
- 6620** Witloof gegaard - 4 x ±1,5 kg
- 8666** Mini-donut chocolade - 80 x 26g
- 8690** Miserabel - 1 verp.
- 8729** Afgebakken sandwich - 100 x 45g

Prijswijzigingen

- 0040** Borrelhapjes - 24 stuks
- 5070** Koningskoraalvisfilet 110 à 200g - 1 kg
- 5210/5** Gepaneerde Alaska pollackfilet
30 x 190g - 40 x 150g
- 5315** Hokifilet meunière - 35 x 140g
- 5325** Zalmgourmet spinazie - 35 x 170g
- 5330** Visgourmet Italiano - 30 x 180g
- 5731** Gepelde scampi's 21/25 - 1 kg
- 5835** Scampibrochette - 10 x 100g
- 5915** Fishstick rauw - 50 x 150g
- 8035** Fribona bomb - 24 x 55 ml

KIP IN DE KIJKER -10%!!



Braadkip

3006
losgevroren - 8 x ± 1,3 kg

RAUW

Halve braadkip

3010
droog gekruid, 375 à 400g gebakken gewicht
(± 500g rauw gewicht) - 20 stuks

GAAR

Kippenbout

3101
vrac - 10 kg

RAUW

Kippenborst

3110
vrac - 10 kg

RAUW

Kippenfilet

3115
120 à 140g/st., losgevroren - 5 kg

RAUW

Kippenfilet

3165
voorgebakken - ± 110g/st. - 5 kg



GAAR

Kippenfilet broccoli-mozzarella

3175
gegaarde Belgische kippenfilet, afgewerkt met een laagje mozzarella-broccolisaus - in de combiteamer opwarmen: 20 à 25 min. in ontdooide toestand of 25 à 30 min. in bevroren toestand bij 140°C - in regeneraartoeistel: 25 à 35 min. in ontdooide toestand - ± 160g/st. - 5 kg - ca 32 stuks



GAAR

Kipspies gegaard

3140
100 % kippenfilet - gemarineerd - opwarmen in oven of microgolf - 20 x 100g

GAAR

Gekookt kippenvlees

3160
ideaal voor het bereiden van vol-au-vent of kip curry... - natuurlijke verhouding - losgevroren - 10 kg

GAAR

Kippenhaasje gebakken

3170
versneden, voorgebakken en losgevroren - ideaal om te wokken, in een slaatje of zelfs met een dipsausje - 20 à 30g - 10 kg

GAAR

Om een perfecte service te garanderen ontvangen wij uw bestelling graag 2 dagen vóór uw leveringsdag. Bij een minimumbestelling van €150 vermijdt u €10 administratie- en transportkosten.