



RAMA RAO

— TRAITEUR —

Zakelijke lunches en evenementen 2024-2023



Onze soepen

Onze sandwichschalen | Nieuw: nog meer toppings!

Onze salades

Onze koude buffetten, koude schotels, prestige schotels

Onze desserts

Uw evenementen | Koffiepauzes, cocktails, walking dinners, buffetten, etc.

Bestellingen | Via e-mail: ramarao@skynet.be | Telefoon: 02 378 00 46 | V: 02 331 43 15

Terhulpenweg, 226 | 1170 Brussel | Telefoon: 02 378 00 46 | V: 02 331 43 15 | ramarao@skynet.be



Nieuw !

Soep **op** het werk!

Biologische soepen bezorgd op uw kantoor

Haal de natuur naar binnen

Met onze 100% **biologische** soepen haalt u de natuur naar uw werkplek! Of het nu voor

vergezellen uw lunch in uw cafetaria, of op elk moment van de dag dankzij onze warmers -

Laat soep aan huis bezorgen en trakteer uzelf op een gezonde pauze op kantoor. Geen gedehydrateerde soepen meer!
kies zo gemakkelijk mogelijk voor **natuurlijk** .

Groene kant van het leven

Met meer dan 18 soorten **biologische soepen**, gegarandeerd vrij van conserveringsmiddelen en kleurstoffen,
kiest u resoluut voor uw welzijn. En als u zich bij ons abonneert, ontvangt u elke dag verschillende soepen!

Lekker eten, goede prijs!

Wij werken met seizoensproducten om u **biologische** producten voor de beste prijs te garanderen!

Hier zijn onze prijzen:

ÿ Tussen 10 L en 20 L soep, € 6,00/liter exclusief

BTW ÿ Tussen 20 L en 40 L soep, € 5,00/liter

exclusief BTW ÿ Abonnementspakketten, neem contact met ons op!

Wij zijn gecertificeerd als biologische operator door Certisys Belgium.





“DAILY” sandwichshotels (minimaal 8 personen)

Een selectie van 4 sandwiches (zachte of meergranenbaguettes) per persoon; Keuze uit 2 mogelijke vullingen: ÿ De Klassieker (krab, kipcurry, tonijn, Amerikaans, ham en kaas, etc.) ÿ De Luxe (gerookte zalm, Parmaham, milde Camembert, garnalen, etc.) € 10,00/persoon

“DE LUXE” sandwichplateaus 5 mini sandwiches/persoon (minimaal 8 personen)

Het populairst is ons ‘luxe’ assortiment broodjes. Het voordeel van dit assortiment is dat het klassiek en origineel combineert. Hier kunt u genieten van geitenkaas en Spaanse gedroogde tomaten, boerenbrie, een wrap met gerookte zalm en kaas, € 12,00 / persoon € 12,50

...

“ASIAN FUSION” sandwichshotels 5 mini sandwiches/persoon (minimaal 10 personen)

Aziatische en Indiase vullingen

Ons assortiment “Asian fusion” sandwiches is qua ingrediënten duidelijk anders en innovatief. In een wereld die steeds multicultureler wordt, vinden we met ons aanbod een plek bij een internationaal publiek.

Met dit assortiment kunt u genieten van een combinatie van Tandoori kip en guacamole, geitenkaas en mangochutney, ... € 12,00 / persoon 12.50



4- "100% VEG" sandwichplateaus 5 mini sandwiches/persoon (minimaal 8 personen)

Ons assortiment "100% veg" sandwiches past perfect bij onze verschillende sandwichschotels. Het bevat geen gevogelte, vlees, vis of kaas!

Met dit assortiment kunt u genieten van een wortel-courgette wrap, gegrilde aubergines met kruiden, groenteburgers met zoetzure saus, etc. € 12,00 / persoon € 12,50

5- "ITALIAANSE" sandwichschotels 5 mini sandwiches/persoon (minimaal 8 personen)

Met ons assortiment Italiaanse broodjes zetten we ambachtelijke Italiaanse producten in de schijnwerpers. U zult onder andere kunnen genieten van Parmaham met basilicumolie, rundercarpaccio met balsamicoazijn uit Modena, etc.

~~12,00~~ € / persoon

6- "TARTINES" sandwichplateaus 25 mini driehoekjes voor 5 personen Een selectie van 5 driehoekjes per persoon; Assortiment van sandwichbrooddriehoekjes en diverse toppings!

€ 40,00 per schaal

Wij bieden u graag een assortiment van meer dan **25** soorten brood aan!

Ruime keuze aan vergaderschalen en bijgerechten van hier en elders!

Een origineel alternatief voor uw zakelijke bijeenkomsten!

Al ons brood wordt in onze werkplaats gebakken, zodat u verzekerd bent van een optimale versheid!



Nieuw ! Onze broodjesbuffetten (minimaal 10 personen) SANDWICHES

"Express" broodjesbuffet

4 mini sandwiches per persoon (uit ons luxe, Italiaanse, Aziatische fusion of vegetarische assortiment) + assortiment van diverse desserts € 13,50 / persoon.

Sandwich- en dessertbuffet

5 mini sandwiches per persoon (uit ons luxe, Italiaanse, Aziatische fusion of vegetarische assortiment) + assortiment van diverse desserts € 16,00 / persoon.

Sandwich- & dessertbuffet + rauwkost

5 mini sandwiches per persoon (uit ons luxe, Italiaanse, Aziatische fusion of vegetarische assortiment) + assortiment van diverse desserts + salade van jonge scheuten & rauwe groenten (jonge scheuten, rucola, komkommer, tomaten, halfgedroogde tomaten, olijven, maïs, etc.) € 18,00 / persoon

Broodjesbuffet, verrine, dessert (minimaal 20 personen)

ÿ Assortiment mini wraps (gerookte zalm, tandoori kip, vegetarisch) ÿ Spiesje scampi met kruiden
ÿ Mini glaasje gerookte zalm & avocado, zure saus ÿ
Assortiment luxe sandwiches

ÿ Dessert- en zoetighedenbuffet

€ 20,00 / persoon

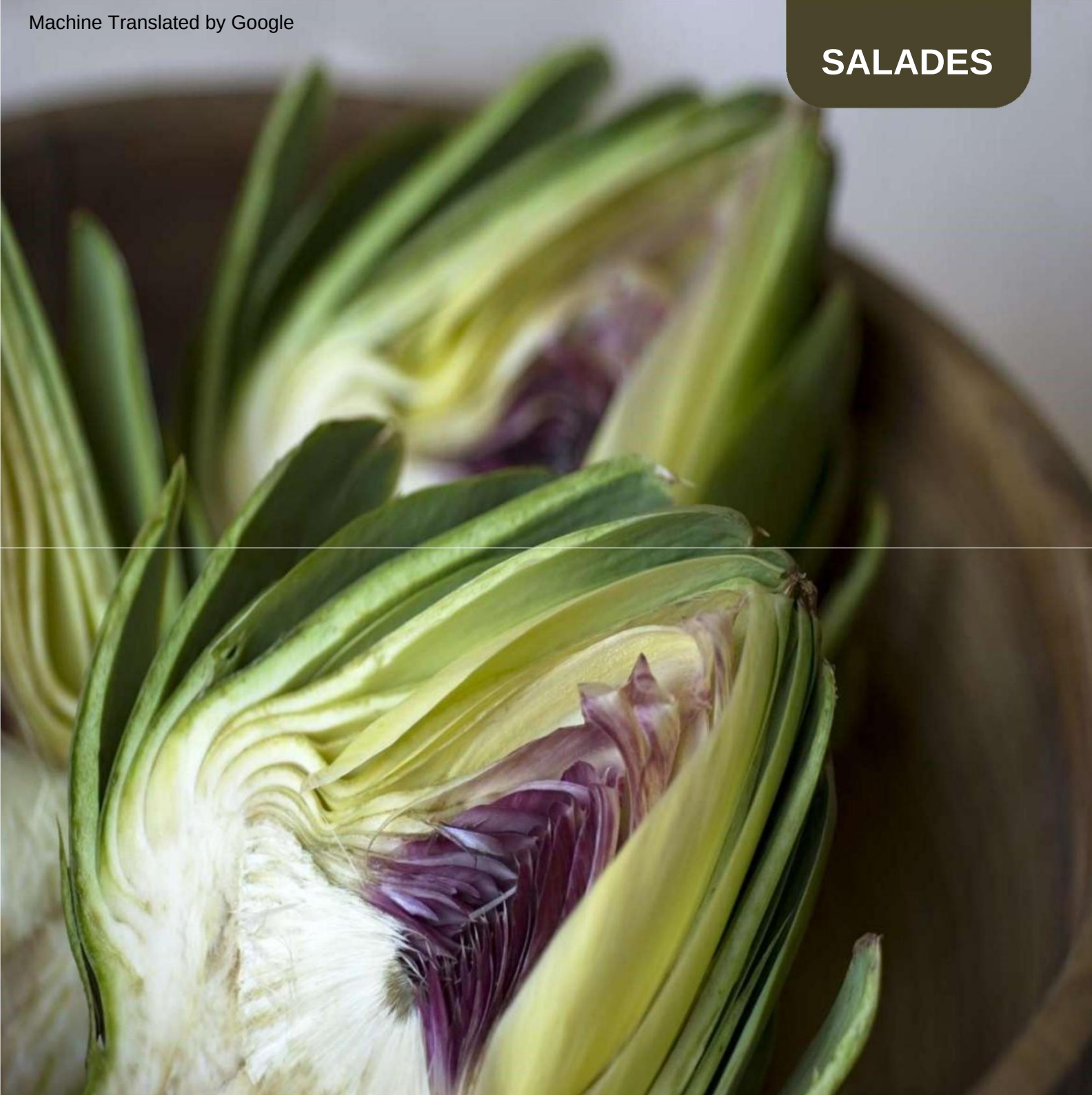
Sandwich- en quichebuffet (minimaal 15 personen)

3 mini sandwiches per persoon (uit ons luxe, Italiaanse, Aziatische fusion of vegetarische assortiment) + assortiment quiches
€ 17,50 / persoon

Sandwich- en saladebuffet

4 mini sandwiches per persoon (uit ons luxe, Italiaanse, Aziatische fusion of vegetarische assortiment) + assortiment van 3 salades in buffetvorm
€ 22,50 / persoon





Onze salades: (minimaal 8 personen)

SALADES

Bijgerecht salade van jonge scheuten en rauwe groenten, €3,75 4,50

Curry scampi

Scampi met kruiden, nieuwe aardappelen en sperziebonen, jonge scheuten, tarwesalade, vinaigrette
bieslook, 11,50 €

Tandoori

Tandoori kipfilet, maïs, komkommer, appels, rozijnen, jonge scheuten, rucola, vinaigrette
met citroen, 10,50 €

Gerookte zalm

Gerookte zalm, kiwi, komkommer, dille, limoen, zure saus 10,50 €

100% vegetarisch

Tomaten, mozzarella, pasta, gegrilde en gemarineerde groenten, pesto, jonge scheuten, rucola, € 8,50

Kust

Gerookte zalm, gerookte elbot, scampi spies, krieltjes, dille, limoen, zeebaarsfilet met curry
Madras, jonge scheuten, 13,50 €

Leuk

Tonijn, hardgekookte eieren, zwarte olijven, ansjovis, radijsjes, mesclun, citroenvinaigrette 11,50 €

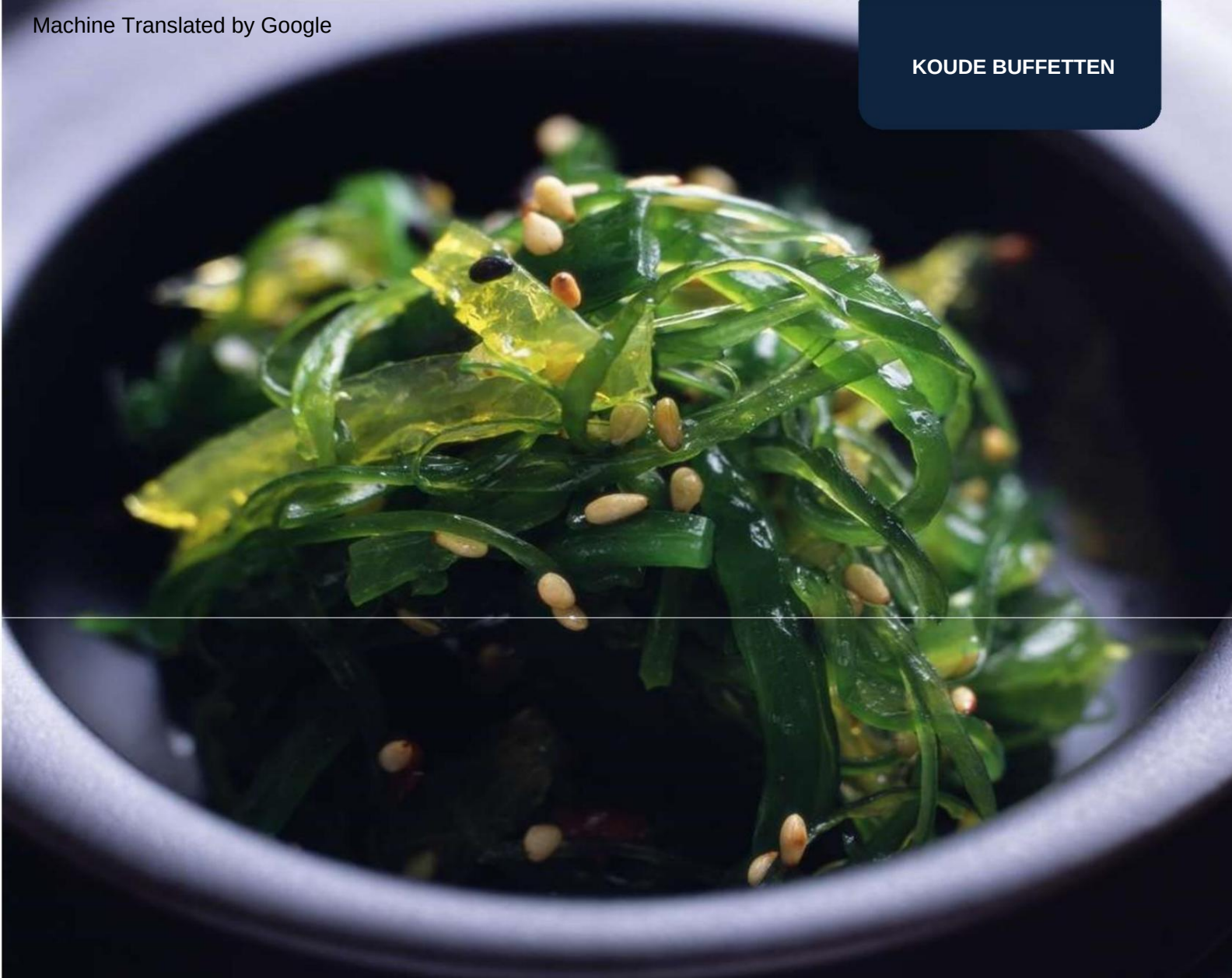
Onze saladebuffetten :

Onze saladebuffetten (3 verschillende salades) zijn een originele en gezonde oplossing voor uw lunch in
gezelschap, ze zijn gevarieerd en kunnen alleen geserveerd worden of vergezeld worden door een schotel
broodjes of wraps.

Saladebuffet met brood en boter 17,50 €

Saladebuffet met assortiment wraps en/of sandwiches 21,75 €





Onze buffetten zijn qua smaak resoluut vernieuwend en sluiten aan bij de trend van 'fusion cooking'. Onze buffetten worden prachtig gepresenteerd op een porseleinen servies, wij kunnen u ook voorzien tafellakens, borden en bestek, glazen, etc. op aanvraag.

BUFFET A

- Millefeuille van aubergine en tandoorikip
 - scampi spiesjes met koriander • gerookte zalm op smaak gebracht en gemarineerd met dille
 - Basmatirijst gebakken met groenten
 - kleine lizensalade
- 22,50€

BUFFET B

- Roastbeefsalade, basilicum en parmezaanse kaasschaafsel
 - zalm-tartaar
 - gegrilde courgette gemarineerd met kruiden uit de Provence
 - penne met pesto
 - verse Griekse salade
- 22,50€

BUFFET C

- rode pootfilet met Provençaalse confit
 - witte kool & gegrilde kipblokjes •
 - rundercarpaccio met parmezaanse kaas en verse basilicum
 - penne & gegrilde courgette
 - rucola en parmezaanse kaasschaafsel
- 22,50 €

BUFFET D

- Kipfilet gevuld met kruiden en specerijen
 - gebakken witte kool
 - penne met aubergine •
 - scampisalade
 - soja- en rode peperwok
- € 21,95



Onze koude buffetten (minimaal 10 personen)



Italiaans buffet

- penne met aubergine
- Rundercarpaccio & Parmezaanse kaasschaafsel
- kleine salades: rucola, peer
- tomaten mozzarella

• assortiment vleeswaren en antipasti € 22,95

Hartig taartenbuffet: assortiment van diverse quiches, minimaal 20 personen 16,50€

BUFFET F

- rosbeef, rucola en parmezaanse kaasschaafsel
- scampi spiesjes
- hash browns en sperziebonen
- mozzarella en tomatensalade
- wok van gesneden gevogelte, courgette en rode paprika

€ 23,95

Indiaas koud buffet

- Tandoori kippendijen, verse koriandercoulis
- scampi spiesjes
- gebakken rijst met groenten
- klein stukje zeebaars met Madras curry
- verse linzen- en koriandersalade

22,95€

Onze buffetten worden geserveerd met brood en boter

Deze lijst is niet uitputtend, laat ons gerust uw [suggesties weten](#), onze chefs luisteren naar u!

Japans buffet*

• Sobanoedels met groenten

• rode tonijn- en zalmsashimi

• edamame

• wakame zeewier

• gember- en sojatofu

• gyoza

€ 27,95

***Bestel 48 uur van tevoren**

ONS MAANDELIJKSE BUFFET

Elke maand serveren wij een buffet, deze bieden wij aan voor €24,00 inclusief desserts!

Minimaal 10 personen. Neem contact met ons op voor meer informatie.

GROEPSBuffet

Voor groepen vanaf 30 personen bieden wij gemengde buffetten aan bestaande uit

vegetarische gerechten, vlees, vis, 10 verschillende gerechten & desserts voor de prijs van € 27,50!

BUFFET OP MAAT

Organiseert u een evenement met een thema? U wilt uw buffet samenstellen op de kaart, het kan! Neem contact met ons op voor een pakket op maat!



Wij bieden u graag een selectie [warme buffetten](#) aan

vanaf € 27,50/persoon inclusief servicemateriaal.

Voorbeelden van buffetten (minimaal 20 personen), niet-uitputtende lijst

Indiaas warm buffet

ÿ kip tikka masala ÿ
scampi met lichte curry en kokosmelk ÿ
linzen met koriander ÿ
basmatirijst

Thais warm buffet

ÿ rode curry rundvlees ÿ
groene curry kip ÿ gele
curry groenten ÿ basmatirijst

Creools warm en koud buffet

ÿ Vis- en garnalenvindaye ÿ
Gefrituurd vlees met kruiden ÿ
Aloo faratas (op basis van aardappelen) ÿ
Basmatirijst
ÿ groente augurk ÿ
groente samosa ÿ brood &
boter



Oosters buffet

- ÿ Kipcouscous ÿ
- Tunesische tajine met tonijn en eieren ÿ
- Mechouia-salade ÿ
- Marokkaans brood ÿ
- Verse komkommersalade ÿ Wortelen met komijn

Wereldbuffet

In de kou

- ÿ gerookte zalm met dille ÿ gegrilde courgette ÿ jonge scheutensalade ÿ groentesamosa ÿ roastbeefsalade met balsamicoazijn Modena ÿ penne met aubergine

In hete

- ÿ Kip Tikka Masala ÿ
- Scampi met lichte curry en kokosmelk ÿ
- Basmatirijst



Onze koude gerechten (niet-uitputtende lijst)

(min. 6 identieke borden per bestelling)

KOUDE GERECHTEN

Onze vleesgerechten € 17,50

- ÿ rosbief, rucola en parmezaanse kaasschaafsel
- ÿ rundercarpaccio
- ÿ Zuidelijke charcuterie en groenten
- ÿ ...

Onze "vis" borden €18,75

- ÿ Gepaneerde zeebaarsfilet met lichte curry
- ÿ duo van rode tonijn & zalmtartaar
- ÿ zalmvariaties
- ÿ kabeljauwfilet, saffraanrijst
- ÿ ...

Onze "gevogelte" borden € 17,50

- ÿ Kipfilet gevuld met kruiden
- ÿ gebraden kalkoen, mosterdsaus
- ÿ ...

Onze "gemengde" schotels € 21,50

- ÿ gemengde land-zee platen volgens uw keuzes
- ÿ ...



Al onze gerechten worden geserveerd met brood en boter, een zetmeelrijk voedingsmiddel, groenten gegrilde, rauwe groenten en jonge scheuten.



Nieuw !

Ontdek onze maaltijdtrays "Prestige"
individueel:

Dit verfijnde en elegante dienblad is ideaal voor vergaderingen met klanten. Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert. Onze schotels worden dezelfde dag nog bereid met verse producten en geserveerd met twee broodjes, een servet en bestek. (minimaal 5 identieke trays per bestelling).



Onze schotels zijn verkrijgbaar in 4 varianten: gevogelte, vegetarisch, vlees & vis en worden u aangeboden voor de prijs van € 25,00/stuk.

De samenstelling varieert afhankelijk van de markt en de seizoenen.

Voorbeeld van een bord:

• Kipfilet gevuld met kruiden en ouderwetse mosterd •
• Pompoenblokjes met komijn •
• Linguine met basilicumpesto •
• Jonge scheuten en rauwe
groenten • Gegrilde groenten en halfgedroogde
tomaten • Fijne
mignardises • Brood en boter



ÿ Verse fruitsalade, een eenvoudig en gezond dessert zonder kleurstoffen of conserveermiddelen en	4,50 €
zonder toegevoegde suiker ÿ Crème brûlée met echte vanille (uit Madagaskar, Réunion of Tahiti,	4,50 €
afhankelijk van de beschikbaarheid) ÿ	4,50 €
Crème brûlée met bosvruchten	4,50 €
ÿ Chocolademousse ÿ Mascarpone mousse met	4,50 €
bosvruchten ÿ Fruittaartje	5,00 €
ÿ Assortiment fijne mignardises (3 per persoon) ÿ Rijstroom	5,50 €
met vanille en kaneel ÿ Beierse room met	4,00
speculoos ÿ Javaanse ÿ Mini	€ 4,00
chocolademoelleux	€ 4,00 €



Drankjes

- Frisdranken 33cl	2,00 €
- Waters en frisdranken per liter	6,00 €
- 75cl rode of witte wijn, huisselectie	14,50 €
- Huischampagne 75 cl	30,00 €



Al meer dan 10 jaar doen wij er alles aan om om uw evenement tot een succes te maken!

Of het nu gaat om uw cocktails, dinercocktails, walking dinners, wereldkraampjes, productlanceringen, inauguraties, etc., wij zorgen voor alle aspecten van de organisatie van uw evenement (gekwaliceerd personeel, tweetalige hostesses, meubilair, bloemendecoratie, servies, etc.).



Onze koffiepauzes

• Welkomst- of “express”-ontbijt: • Water	
• Vruchtensap	
• Minigebakjes (2 stuks) • Koffie & thee	€ 8,50 per persoon.
• Extra thermoskan koffie of thee +/- 10 kopjes (inclusief suiker, melk, mengkraan)	15,00 €

Onze ontbijten:

• Naturel- of fruityoghurt • Thee en koffie • Brood en boter • Ham en jonge Goudse kaas • Crackers en jam • Muesli	
• Minigebakjes • Verse sinaasappelsap	€ 19,50/persoon.

.....

Onze 2 uur durende cocktails (minimaal 50 personen) :

ÿ Ons “Classic” pakket: ÿ Welkomst

glas mousserende wijn ÿ Rode en witte wijn, water, vruchtensap ÿ Assortiment zakouskis en verrines, 6 stuks ÿ Bloemendecoratie, tafel- en serveergerei ÿ Personeel (2 personen, 5 uur inclusief op- en afbouw)

ÿ Vervoer in Brussel

€28,50/ persoon.

ÿ Ons “Luxe” pakket:

ÿ Welkomst glas mousserende wijn ÿ Rode en witte wijn, water, vruchtensap ÿ Assortiment zakouskis en verrines, 9 stuks ÿ Bloemendecoratie, tafel- en serveergerei ÿ Personeel (2 personen, 5 uur inclusief op- en afbouw)

ÿ Vervoer in Brussel

€37,50/ persoon.

ÿ Ons “Op maat” pakket:

Neem gerust contact met ons op voor een offerte op maat voor een beperkt aantal of groter dan onze pakketten of voor uw themacocktails.



Onze wereldkraampjes zullen uw gasten bekoren

(Scandinavisch, Thais, Italiaans, Indiaas, etc.) trakteer uzelf op een gastronomische wereldreis!

Ons Walking Dinner met duizend-en-één smaken

Onze kleurrijke cocktaildiners

Omdat uw evenementen belangrijk voor u zijn en uw tevredenheid onze prioriteit is, doen wij er alles aan om uw evenementen tot een succes te maken!



Het plaatsen van uw bestellingen is kinderspel. U kunt uw bestellingen plaatsen via e-mail op het volgende adres: sales@ramarao.be, u ontvangt dan een bevestigingsmail per kerende.

Voor al onze gerechten kunt u het beste de dag van tevoren bestellen, vóór 14.30 uur. Wat de broodjes betreft, deze kunt u dezelfde dag nog vóór 9.00 uur bestellen (Wij vragen u echter om uw bestelling de dag van tevoren door te geven in de (indien mogelijk doen wij ons best om aan uw last-minute bestellingen te voldoen).

Onze prijzen zijn exclusief BTW en exclusief drank (€ 12,50 per persoon, exclusief Brussel).

Voor aanvullende informatie staan wij tot uw beschikking op

02 / 378 00 46.

Rama Rao Corporate & Event Cateringdiensten, steenweg van La Hulpe, 226 | 1170 Brussel | www.ramarao.be



Al meer dan 20 jaar zetten wij de toon op alles!

U kunt onbeperkt genieten van onze expertise!