

Traiteurfolder 2018



1. Aperitiefhapjes

1.1 Koude hapjes - prijs per st.

- Rauwkostdipschotel met 3 sausjes (voor 4 pers.)..... € 9,75
- Trio van hartig gevulde glaasjes..... € 6 (of per stuk € 2,50)
- Mousse van gerookte zalm met grijze garnaltjes
- Mozzarella, tomaat, parmaham en verse tapenade
- Gerookte eendenborst met mangochutney
- Waarborg glaasjes..... € 1/st.
- Tapasschotel: assortiment olijffjes, gevulde en gemarineerde groenten, ansjovis,... (10 pers, 700g)..... € 16
- Wappazschotel: tapasschotel aangevuld met salami cacciatori, gevulde peppadew, scampi, crostini (10 pers, 900g)..... € 25
- Assortiment van mini-mozzarellaspiesjes
- Bresola/tomaat/gerookte zalm..... € 12 (12 stuks)
- Grissini met duo van hummus en tartaar van tomaten..... € 4,50

1.2. Warme hapjes (alleen tijdens de feestdagen)

- Mini-bladerdeeghapjes extra met vis en vlees (15 st.)..... € 18
- Mini-hamburgers (8 st.)..... € 11
- Mini-worstenbroodjes (12 st.)..... € 12
- Mini-pizzacups (6 st.)..... € 6
- Mini-pita's beef curry (8 st.)..... € 11
- Mini-chickenburgers (8 st.)..... € 11
- Apero hot cups coquille (60g)..... € 3,50/st.
- Apero hot cups vispannetje (60g)..... € 3,50/st.
- Apero hot cup scampi (60g)..... € 3,50/st.
- Waarborg schaalte..... € 1/st.

Vegetarische gerechten

- Mini-pizzacups (6 st.)..... € 6
- Veggie quiche met mediterrane groenten en pijnboompijtes..... € 4,50
- Crème van bospaddenstoelen..... € 5
- Gevulde paprika met freekeh, Berloumi en tzay..... € 10
- Lasagne van vergeten groenten en buffelmozzarella..... € 9

2. Voorgerechten

2.1. Koude voorgerechten - prijs p.p.

- Duo van wildpaté met chutney van appel en veenbessen..... € 9
- Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmezaan..... € 10
- Zoete cavaillon met parmaham en rucola..... € 9
- Vitello tonnato van kalfsvlees met tonijndressing en kapperappels, gerookte paprika en rucola..... € 11
- Noorse visschotel met gerookte zalm, heilbot, forel, Noorse garnalen en mierikswortelmayo..... € 12,50
- Tagliata di manzo: kortgebakken carpaccio, rucola, truffeltapenade en Parmezaan..... € 13

2.2. Warme voorgerechten - prijs p.p.

- Koninginnenhapje "DeLuxe" met Mechelse koekoek en Parijse champignons met bladerdeegkoekje..... € 9
- Bladerdeegkoekje met ragout van Noordzeevis en grijze garnalen..... € 12
- Visschelp "Royal" (te gratineren in de oven)..... € 9
- Reuzengamba's "Diabolique" met gesmoorde groentjes..... € 19
- Verse ambachtelijke kaaskroketten..... € 4 (2 st.)
- Verse ambachtelijke garnaalkroketten..... € 8 (2 st.)
- Klein bijhorend rauwkostslaetje..... € 4

3. Soepen prijs per liter (3 kleine borden)

- Tomatensoep met balletjes.....	€ 5,5
- Aspergeroomsoep.....	€ 5,5
- Crème van bospaddenstoelen (veggie).....	€ 5
- Witloofroomsoep.....	€ 5
- Butternutpompoeensoep met balletjes.....	€ 5,5

4. Hoofdgerechten

Bij al deze hoofdgerechten zijn aardappelpuree, aardappelgratin of verse aardappelkroketjes inbegrepen.

4.1. Hoofdgerechten vis - prijs p.p.

- Zalmhaasje Dugléré (wittewijnsaus, tuinkruiden, tomatenblokjes) met fijne seizoensgroenten.....	€ 19
- Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze (wittewijnsaus, champignons, bladspinazie en grijze garnalen).....	€ 26
- Suprême van kabeljauw met graanmosterdsaus en gesmoorde groentjes.....	€ 23
- Ossobucco van zeewolf met tomaat-dragonsausje en groentjes.....	€ 25
- Gegrilde reuzengamba's met tomatenfondue en tagliatelle "di sepiá".....	€ 23
- Bouillabaisse van zeewolf, zeeduivel, tong, gamba's en mosselen met rouille en croutons.....	€ 27
- Halve kreeft* "Thermidor" (met champagnesaus en groentebrunoise, zelf te gratineren in de oven) met rijst.....	€ 23
- Halve kreeft* "Armoricaïne" (licht pikante, met cognac geflambeerde tomatensaus met look) met rijst.....	€ 23

* Voor deze kreeftbereidingen gebruiken wij verse kreeften van +700g

4.2. Hoofdgerechten vlees - prijs p.p.

Onze vleesgerechten serveren we met een cassoulet van wintergroenten, gekarameliseerd witloof en een appeltje met veenbessen.

- Varkenshaasje met bospaddenstoelen en mosterdroomsaus.....	€ 18
- Gevulde kalkoenfilet met champignonsaus.....	€ 16,50
- Suprême van gevulde parelhoen met sausje "fine champagne".....	€ 21,50
- Filet van hertenkalf met rodewijnsaus en gekonfijte Franse sjalot.....	€ 23,50
- Fazantenfilet à la Brabançonne met gebraseerd witloof en calvados-wildjus.....	€ 21
- Stoverij van hertenkalf met bospaddenstoelen, uitjes en spek.....	€ 19,50

5. Koude buffetten

5.1. Koud buffet klassiek - prijs p.p. € 30

- Hespenrolletjes met asperges
- Varkensgebraad en rosbeef
- Verse gestoomde zalmfilet
- Gevuld tomaatje met grijze garnalen
- Gevuld eitje
- Gevulde perzik met tonijn
- Gerookte zalm
- Waaier van verse groentjes
- Aardappelsalade en pastasalade
- 3 sausjes (mayo/tartaar/cocktail)

5.2. Koud buffet luxe - prijs p.p. € 36

- Hespenrolletjes met asperges
- Varkensgebraad en rosbeef
- Verse gestoomde zalmfilet
- Gevuld tomaatje met grijze garnalen
- Gevuld eitje
- Gevulde perzik met tonijn
- Gerookte zalm
- Parmaham met meloen
- Gerookte heilbot en forel
- Waaier van verse groentjes
- Aardappelsalade en pastasalade
- 3 sausjes (mayo/tartaar/cocktail)

5.3. Koud buffet modern - prijs p.p. € 32

- Trio van gestoomde zalm, gerookte zalm
- Gegrilde scampi met mangochutney
- Tortillarolletjes "vitello tonnato"
- Assortiment van mini-mozzarellaspiesjes
- Parmaham met meloen
- Italiaanse gehaktballetjes met sausje van zongedroogde tomaten
- Waaier van verse groentjes
- Aardappelsalade en mediterrane pastasalade
- Mosterd-dillesaus, Thousand Island -en basilicumddressing

5.4. Kaasschotel als hoofdgerecht

300 g/pers. - prijs p.p. € 13,00

- Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, vers fruit en bessen

5.5. Kaasschotel als tussengerecht of dessert

200 g/pers. - prijs p.p. € 11,00

- Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, vers fruit en bessen

5.6. Mediterrane kaas- en charcuterieschotel

300 g/pers. - prijs p.p. € 13,00

- Spaanse en Italiaanse kazen en charcuterie met bijpassende confituur, tapenades en rucola

5.7. Broodbuffet voor bij kaasschotels - prijs p.p. € 4,50

- Speciale selectie broodjes voor bij kaas

Tip vraag je broodjes voorgebakken. Bak ze zelf af als je gasten aankomen (8-10 min op 170°). Resultaat: knapperige, versgebakken broodjes én een heerlijke geur in huis.

6. Koude & warme buffetten

6.1. Koud & warm buffet "Tradition" - prijs p.p. € 34

- Gerookte zalm met garnituur en mosterd-dilledressing
- Parmaham met cavailon
- Gevuld tomaatje met grijze garnalen
- Zalmhaasje Dugléré (wittewijnsaus, tuinkruiden, tomatenblokjes) met fijne seizoensgroenten
- Varkenshaasje, bospaddenstoelen en mosterdroomsaus, met cassoulet van wintergroentjes
- Aardappelgratin en aardappelpuree
- Broodassortiment met boter

6.2. Koud & warm buffet "Van de chef" - prijs p.p. € 41

- Gerookte zalm met garnituur en mosterd-dilledressing
- Parmaham met cavaillon
- Gevuld tomaatje met grijze garnalen
- Cappuccino van bospaddenstoelen
- Ossobucco van zeewolf met tomaat-dragonsausje en groentjes
- Suprême van gevulde parelhoen "fine champagne" met sausje van cognac, appeltjes en cassoulet van wintergroentjes
- Aardappelgratin en ovengerosterde Nicola aardappelen
- Trendy broodbuffet met boter

6.3. Koud & warm buffet "Italiaans" - prijs p.p. € 37

- Salade "caprese" met tomaat, mozzarella en basilicum
- Carpaccio van ossenhaas met rucola en parmezaan
- Parmaham met cavaillon
- Zeebaarsfilet met coulis van San Marzano-tomaten, kappers en zwarte olijven
- Kalkoenrollade forestière met truffelsausje
- Ovengerosterde Nicola aardappelen en Italiaanse groenten met rozemarijn
- Italiaans broodassortiment

6.4. Broodbuffet - prijs p.p. € 2,40

- 5 verschillende versgebakken broodjes per persoon

6.5. Broodbuffet "Trendy" - prijs p.p. € 4,50

- Met cottes (knapperige authentieke broodjes uit de Pyreneeën), focaccia's, knoflookbrood, paprikabrood

Tip vraag je broodjes voorgebakken. Bak ze zelf af als je gasten aankomen (8-10 min op 170°). Resultaat: knapperige, versgebakken broodjes én een heerlijke geur in huis.

7. Desserten

7.1. Feestelijk desserts - prijs per st.

- Moelleux van Belgische chocolade € 5
- Onze moelleux warmt u makkelijk op in de oven of microgolf. Met een bolletje vanille-ijs erbij hebt u een schitterend dessert.
- Culinair feestdessert "Deluxe Signatuur Roger Vandamme" met quenelles en sfera's van chocolade, passievrucht, mango en macarons € 9,50

7.2. Mini-dessertenbuffet A

(in feestelijke glaasjes) € 6/3 st.

- 3 mooie glaasjes met tiramisu, chocolademousse en frambozenmousse
- Waarborg glaasjes € 1/st.

7.3. Mini-dessertenbuffet B

(in feestelijke glaasjes) € 7,50/4 st.

- 4 mooie glaasjes met tiramisu, duo van chocolade, crème brulée/abrikoos, peer/karamel
- Waarborg glaasjes € 1/st.

7.4. Dessertenbuffet XL

(in feestelijke glaasjes) € 9/3 st.

- 3 mooie glaasjes met tiramisu, chocolade, bosaardbei (90g/st)
- Waarborg glaasjes € 1/st.

8. Menu's - prijs p.p.

Menu 1 € 26

- Tomatensoep met balletjes
- Gevulde kalkoenfilet met champignonsaus, cassoulet van wintergroenten, gekarameliseerd witloof en appeltje met veenbessen, aardappelgratin of kroketten
- 4 dessertglaasjes met tiramisu, duo van chocolade, crème brulée/abrikoos, peer/karamel

Menu 2 € 29,50

- Aspergesoep
- Varkenshaasje met bospaddenstoelen en mosterdroomsaus, cassoulet van wintergroenten, gekarameliseerd witloof en appeltje met veenbessen, met aardappelgratin of kroketten
- Culinair feestdessert "Deluxe Signatuur Roger Vandamme"

Menu 3 € 37,50

- Visschelp "Royal" (te gratineren in de oven)
- Fazantenfilet à la Brabançonne met gebraseerd witloof, calvados-wildjus, en appeltje met veenbessen, met aardappelgratin of kroketten
- 4 mooie dessertglaasjes met tiramisu, duo van chocolade, crème brulée/abrikoos, peer/karamel

Menu 4 € 42

- Duo van wildpaté met chutney van appel en veenbessen
- Witlooffroomsoep met grijze garnalen
- Filet van hertenkalf in rodewijnsaus, zilveruitjes, cassoulet van wintergroentjes, gekarameliseerd witloof en appeltje met aardappelgratin of kroketten
- Culinair feestdessert "Deluxe Signatuur Roger Vandamme"

9. Tafelkoken - prijs p.p.

9.1. Fonduevlees € 11,50

- Mooi verzorgde schotel met gemarineerde rumpsteak, varkenshaasje, kipfilet, spekrolletjes en gekruide gehaktballetjes

9.2. Gourmetvlees € 12,50

- Mooie schotel met rumpsteak, varkenshaasje, gekruide kipfilet, schnitzel, cordon bleu, hamburger, spekburger en chipolata

9.3. Mixed grill Groenhuis

(voor gourmet of steengrill) € 16,50

- Mooi verzorgde schotel met gekruide kipfilet, rumpsteak, spekburger, varkenshaasje, gemarineerde lamskotelet, cordon bleu, mini-saté en scampi

9.4. Mixed grill met wild

(voor gourmet of steengrill) € 18,00

- Mooi verzorgde schotel met gemarineerde stukjes hertenfilet, everzwijn, eendenfilet, kipfilet, rumpsteak, cordon bleu, spekburger en mini-saté

9.5. Groenteschotel voor fondue en gourmet..... € 6

- Mooi verzorgde schotel met wortelmix, rettich, slamix, tomaten, komkommer, gestoomde bloemkool en broccoli, linzensalade, sojascheuten, paprika's, tuinkers, babymais, boontjes en aardappelsalade

9.6. Feestgroentepakket voor fondue en gourmet

(+/- 600g p.p., vanaf 2 pers.)..... € 7

- Deze groenten liggen niet op een schotel, maar worden verpakt in aparte potjes: gemengde sla, wittekoolsalade, rode biet-salade, Chinese salade, kerstomaat-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, linzensalade, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade

9.7. Fondue all-in (vanaf 4 pers.)..... € 23

- Mooi verzorgde schotel met gemarineerde rumpsteak, varkenshaasje, gekruide kipfilet, spekrolletjes en gehaktballetjes
- Gemengde sla, wittekoolsalade, rode bietsalade, Chinese salade, kerstomaat-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, linzensalade, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade
- Assortiment van koude sauzen: tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus
- Broodbuffet: 5 verschillende versgebakken broodjes per persoon
- Een potje huisbereide kruidenboter

9.8. Gourmet all-in (vanaf 4 pers.)..... € 37

- Mooi verzorgde schotel met gekruide kipfilet, rumpsteak, spekburger, varkenshaasje, lamskotelet, cordon bleu, mini-saté en scampi (= Mixed grill Groenhuis), raclettekaas en gestoomde aardappeltjes in de schil met rozemarijn
- Gemengde sla, wittekoolsalade, rodebietsalade, Chinese salade, kerstomaat-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, linzensalade, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade
- Assortiment van koude sauzen: tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus
- Assortiment van warme sauzen (kunnen opgewarmd worden in de pannetjes): champignonsaus, currysaus, mosterdsaus en peperroomsaus
- Broodbuffet: 5 verschillende versgebakken broodjes per persoon
- Een potje huisbereide kruidenboter
- Kwarteleitjes

9.9. Gourmet all-in met wild (vanaf 4 pers.)..... € 36,50

- Idem als Gourmet all-in, met extra wild (zie 9.4)

9.10. Koude sauzen voor fondue of gourmet

(vanaf 2 pers.)..... € 2

- Tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus

9.11. Warme sauzen voor fondue of gourmet

(vanaf 2 pers.)..... € 3

- Champignonsaus, currysaus, mosterdsaus en peperroomsaus (kunnen opgewarmd worden in de pannetjes of in microgolfoven)

Voedselintolerantie of -allergie?

Informeer naar de gebruikte ingrediënten en hun allergenen.

Hoe warmt u gerechten op?

We verpakken onze bereide gerechten op twee verschillende manieren:

a. Plastic: Onze plastic bakjes kunnen in de microgolf: doorprik de folie met een vork vóór het opwarmen.

b. Aluminium: Onze aluminiumbakjes kunnen alleen in de oven. Verwarm de oven 15 minuten voor op 175°C. Plaats de gerechten goed afgedekt in de oven gedurende 15 minuten.

Hoe warmt u gratin en visschelpen op?

Onze aluminiumbakjes kunnen alleen in de oven.

Laat de bakjes goed afgedekt wanneer u het gerecht opwarmt. Verwarm het gerecht in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 minuten. Verwijder daarna het deksel om het gerecht te laten gratineren (ongeveer 10 - 15 minuten).

Als u een oven hebt met grillstand, kunt u deze eventueel gebruiken voor het gratineren.

OPGELET!

De opwarmtijden zijn afhankelijk van de hoeveelheden en de kracht van de oven. Controleer altijd de kern van het op te warmen gerecht. Verleng de opwarmtijd eventueel nog een beetje. Zet de oven nooit te warm, want dan brandt het gerecht aan i.p.v. overal gelijkmatig op te warmen!

Smakelijk eten!

Openingsuren tijdens de feestdagen

zondag 24 december 2017

open van 9u00 tot 15u00

maandag 25 december 2017

alleen bestellingen afhalen tussen 10u00 en 12u00

dinsdag 26 december 2017

alleen bestellingen afhalen tussen 10u00 en 11u00

zondag 31 december 2017

open van 9u00 tot 15u00

maandag 1 januari 2018

alleen bestellingen afhalen tussen 10u00 en 12u00

dinsdag 2 januari 2018 gesloten

Graag tijdig bestellen!

Wij aanvaarden bestellingen via telefoon, fax en e-mail, of in de winkel. Geef bij uw bestelling via e-mail ALTIJD uw telefoonnummer door.

Vanaf 72 uur voor afhaling kunt u geen wijzigingen meer doorgeven voor uw bestelling.

We sluiten de bestellingen af als we volgeboekt zijn!

Liersesteenweg 128d - 2220 Heist o/d Berg

Tel 015 22 05 05 - Fax 015 22 39 85

info@verswinkel.be

www.facebook.com/groenhuis.verswinkel

www.verswinkel.be