

Openingsuren tijdens de feestdagen

Vrijdag 23 december 2011 open van 09u00 tot 18u00
Zaterdag 24 december 2011 open van 09u00 tot 17u00

Zondag 25 december 2011 alleen bestellingen afhalen, tussen 10u00 en 12u00

Maandag 26 december 2011 open van 09u00 tot 12u30
Dinsdag 27 december 2011 gesloten
Woensdag 28 december 2011 open van 09u00 tot 18u00
Donderdag 29 december 2011 open van 09u00 tot 18u00
Vrijdag 30 december 2011 open van 09u00 tot 18u00
Zaterdag 31 december 2011 open van 09u00 tot 17u00

Zondag 1 januari 2012 alleen bestellingen afhalen, tussen 11u00 en 12u00

Maandag 2 januari 2012 open van 09u00 tot 18u00
Dinsdag 3 januari 2012 gesloten

Graag tijdig bestellen!
Wij aanvaarden bestellingen
via telefoon, fax en e-mail, of in de winkel.
(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
groenhuis@skynet.be

www.verswinkel.be



Traiteurfolder

2011 - 2012



1. Aperitiefhapjes

1.1. Koude apero's - prijs per st.

- Rauwkost dipschotel met 3 sausjes (voor 4 pers.)	9,75
- Geopende Zeeuwse oesters PREMIUM per stuk	2,50
- Glaasje met kerstomaatjes en grijze garnalen	2,75
- Glaasje met in wodka gemarineerde zalm en een slaatje van rode biet en appeltjes	3,00
- Glaasje met meloenbolletjes, parmasnippers en frambozencoulis	2,50
- Glaasje met haring, curry en Granny Smith	2,50
- Glaasje met Thaise scampi, brunoise van komkommer, glasnoedels en mangochutney	3,00
- Glaasje met gerookte eend, perensiroop en balsamico	3,00
- Glaasje van rundscarpaccio met parmezaanschilders en zongedroogde tomaat	2,75
- Glaasje van gerookte zalm, cottagecheese en Granny Smith	3,00
- Zalmschotel: blokjes super kwaliteit huisgerookte zalm met mieriksworteldip (5 pers 300g)	17,00
- Sushischotel met soyasaus, wasabi, wakame, vegetarische sushi en sushi met vis en schaaldieren (met 12 sushi's)	18,00
- Tapassschotel: assortiment olijfjes, gevulde en gemarineerde groentjes, ansjovis, enz. (10 pers. - 700 g)	15,00
- Wappazschotel luxe: assortiment olijfjes, gevulde peperoni's, gemarineerde parmezaanblokjes, salami cacciatori, gemarineerde groentjes, ansjovis, scampi, verse crostini's (10 pers. - 700 g)	24,00

1.2. Warme apero's - prijs per st. (Alleen te bestellen tijdens de feestdagen)

- Assortiment 12 stuks bladerdeeghapjes van de chef	12,00
- Assortiment 10 stuks bladerdeeghapjes trendy: Thaise kip-kokoscurry, geitenkaas parma, kabeljauw spinazie, mozzarella pesto zongedroogde tomaat, pizza parmigiana met aubergine	12,50
- Scampihapje met spek en dadel	3,00
- Gegratineerde Zeeuwse oester met champagnesausje	3,50
- Gespiesde scampi met chilidip	2,50
- Gegratineerde mosseltjes in lookboter (2pp)	3,00
- Gevulde minivisschelpjes 3 stuks	4,50
- Minipizza's 8 stuks	12,00
- Kaaskroketjes met Breydelham 12 stuks	6,00

2. Voorgerechten

2.1. Koude voorgerechten - prijs p.p.

- Carpaccio van ossenhaas met parmezaanschilders, rucolasla en limoenvinaigrette	9,50
- Carpaccio van hertenkalf met parmezaanschilders, rucolasla en limoenvinaigrette	10,00
- Slaatje van parmaham met Cavaillon meloen en thousand islands dressing	9,00
- Scampislaatje met parmezaanschilders, broodkorstjes en pestodressing	8,50
- Caesar salade met kip, ansjovis, broodkorstjes, parmezaan en Caesardressing	8,50
- Gepelde Flandriatomaat met grijze garnalen	9,50
- Slaatje met huisgerookte zalm, forel, heilbot en tonijn met verse tartaarsaus	10,50
- Salade Folle van kreeft, scampi's, grijze garnalen, Seranoham en ganzenlever	15,00
- Slaatje van verse tartaar van tonijn met verse pesto, geparfumeerd met limoen	9,50
- Proeverij van Pastrami, truffelsalami en parmaham	9,50
- Slaatje van duo van wildpastei met confituur en chutney	8,00
- 1/2 kreeft Belle Vue	18,50
- Zeeuwse oesters PRESTIGE 5 stuks	10,00
- Vitello Tonato (kalfsvlees met tonijnmayonaise)	9,00

2.2. Warme voorgerechten - prijs p.p.

- Kerstkoninginnehapje (300g+vers gebakken koekje)	6,00
- Risotto met groene groentjes en zeevruchten	9,00
- Risotto met eekhoortjesbrood en cantharelles	9,00
- Scampi met zacht currysousje, julienne van granny smith 6 st	11,00
- Scampi diablo (pikant) 6st	11,00
- Visschelp ROYAL (te gratineren in de oven)	9,00
- Oostends vispannetje ROYAL	9,00
- Scampivlinder en Noordzeetong in een kruidig kreeftensousje	16,00
- Spiesje van gebakken St-Jacobsvruchten met een heerlijk champagnesousje	13,00
- 1/2 kreeft "Thermidor" - met champagnesaus (te gratineren in de oven)	19,00
- 1/2 kreeft "Armoricaïne" - gebakken kreeft in cognac geflambeerd, getomateerd, gegaard met groenten en cayennepeper	19,00

Voor deze kreeftbereidingen gebruiken wij verse kreeften van 650 g

- Kaaskroketten (2 stuks) met bijpassend rauwkostslaasje	7,00
- Grijze garnaalkroketten (2 stuks) met bijpassend rauwkostslaasje	9,00
- Kaaskroketjes met Breydelham (6 stuks) met bijpassend rauwkostslaasje	7,00

3. Soepen: prijs per L. 1 liter = 3 kleine borden

- Tomatensoep met balletjes.....	4,00
- Aspergeroomsoep met aspergesnippers.....	4,75
- Velouté van witloof met grijze garnaltjes.....	4,75
- Thaise curry-kokossoep met kip.....	5,00
- Vissoep met lookcroutons.....	7,50
- Boschampignonsoep met gewokte oesterzwammen.....	4,75
- Pompoensoepje met huisgerookte zalm.....	5,00
- Waterkersroomsoep met Seranoham.....	5,00
- Bisque van Noordzeegarnaaltjes.....	9,00

4. Hoofdgerechten

4.1. Vis - prijs p.p.

- Noordzeetongrolletjes op Oostendse wijze.....	29,00
- Tongrolletjes met zalm in een tuinkruidensausje en fijne groentjes.....	22,00
- Op vel gebakken kabeljauwhaasje met prei, graanmosterdsausje en fijne groenten.....	21,00
- Duo van zalm en Noordzeetong met fijne garnaalsaus en groentjes.....	24,00
- Vispannetje Royal van visfilet en schaaldieren met kreeftensausje en fijne groenten.....	22,00
- Gegrilde zalmfilet met douglérésaus (witte wijnsaus tomatenblokjes peterselie) en groentenspaghetti.....	17,00
- Gegrilde zalmfilet met krokantje van parmaham en Toscaanse saus , fijne groentjes.....	17,50
- Scampipannetje met curry-kokos sausje en fijne groentjes.....	17,50
- Gegrilde zeeduivel in een zacht tomaten-basilicum sausje met gewokte groentjes en gegrilde kerstomaatjes.....	22,00
- Kreeft "Thermidor" - met champagnesaus (te gratineren in de oven).....	38,00
- Kreeft "Armoricaïne" - gebakken kreeft, in cognac geflambeerd, getomateerd, gegaard met groenten en cayennepeper.....	38,00

Voor deze kreeftbereidingen gebruiken wij verse kreeften van 750 g
Wij werken met verse vis van topkwaliteit!

Bij deze gerechten zijn de garnituren in de prijs begrepen.

Je kunt kiezen uit aardappelpuree, wortelpuree, spinaziepuree, puree met zongedroogde tomaatjes en courgette, risotto met groene groenten, aardappelgratin, verse aardappelkroketjes.

De gerechten worden zodanig verpakt dat je ze makkelijk en zonder zorgen kunt opwarmen.

4.2. Vlees - prijs p.p.

- Varkenshaasje met boschampionnsaus en groentekrans.....	15,50
- Varkenshaasje met mosterdsaus en groentekrans.....	15,50
- Kalkoenfilet met poivradesausje (donkere vleesjus) en groentekrans.....	15,50
- Gevulde kalkoenfilet met boschampionnsaus en groentekrans.....	16,00
- Lamskroontje met graanmosterdsaus en groentekrans.....	18,00
- Gelakte eendenborst met honing-speculoossausje en verse gegratineerde vijgen, groentekrans.....	18,00
- Ibericohaasje met sausje van oude bordeaux (Spaans varkensvlees van zeer hoge kwaliteit), groentekrans.....	22,00
- Saltimbocca alla romana, kalfslapjes met salie en parmaham, sausje van witte wijn en kalfsjus, groentekrans.....	17,00
- Gevulde kipfilet Philadelphia met ratatouille (kruidig tomatensausje met fijne groentjes).....	15,50
- Stoverij van zachte varkenswangetjes met verloren groenten.....	14,50

4.3. Wild - prijs p.p.

- Medaillon van konijn met boschampionnsaus, spekjes, sjalot en groentekrans.....	19,00
- Springbokfilet met driepepersaus en groentekrans.....	21,00
- Hazenrugfilet met wildjus en groentekrans.....	18,00
- Hertefilet met een korst van wilde tuinkruiden en een sausje van oude Bordeaux, groentekrans.....	20,00
- Rollade van fazant met zongedroogde tomaten en Italiaanse ham, sausje van boschampionnsaus, groentekrans.....	18,50
- Ragout van hert met rode wijn, boschampionnsaus en pancetta, groentekrans.....	16,50

Onze vlees -en wildgerechten worden standaard voorzien van een klassieke groentekrans: jonge worteltjes, spruitjes, gebakken witloof en een appeltje met veenbessen.

Liever iets moderner? Voor een supplement van € 2,00 per persoon vervang je de klassieke groentekrans door de Culinaire groentekrans: taartje van schorseneren en peterseliewortel, spekrolletje met groene miniasperges, boschampionnsaus uit de wok, krokantje van parmaham.

Wij werken met vers vlees en wild van topkwaliteit!

Bij deze gerechten zijn de garnituren in de prijs begrepen. Je kunt kiezen uit risotto met eekhoortjesbrood, aardappelpuree, wortelpuree, spinaziepuree, puree met zongedroogde tomaatjes en courgette, knolselderpuree, aardappelgratin, verse aardappelkroketjes.

De gerechten worden zodanig verpakt dat je ze makkelijk en zonder zorgen kunt opwarmen.

5. Koude buffetten

5.1. Koud buffet klassiek (vanaf 2 personen).....27,00

- Hespenerolletjes met asperges
- Rosbief met groentekrans
- Varkensgebraad met verse fruitcocktail
- Gevulde eitjes
- Verse gestoomde zalmfilet
- Gevulde perzik met tonijn
- Flandria tomaat gevuld met grijze garnalen
- Een waaijer van verse groenten
- Huisbereide aardappelsalade, tartaarsaus, cocktailsaus en mayonaise

5.2. Koud buffet luxe (vanaf 2 personen).....32,50

- Hespenerolletjes met asperges
 - Rosbief met groentekrans
 - Luxepaté met confijt (*)
 - Parmaham met Cavaillon meloen
 - Gevulde eitjes
 - Verse gestoomde zalmfilet
 - Gerookte forel, heilbot, zalm en tonijn
 - Flandria tomaat gevuld met grijze garnalen
 - Een waaijer van verse groenten
 - Huisbereide aardappelsalade, pastasalade, tartaarsaus, cocktailsaus en mayonaise
- (*) wordt buiten het seizoen vervangen

5.3. Koud buffet privilege (vanaf 4 personen).....43,00 p.p

- Vitello tonato
- Gerookte eendenborst met brunoise van porto
- Carpaccio van hertenkalf met parmezaanschilders, rucolasla en limoenvinaigrette
- Everzwijnham met veenbessen
- Italiaanse salami met truffel
- Slaatje van verse tonijntartaar met bieslooksousje
- Minitomaatjes gevuld met Noordzeegarnaaltjes
- Slaatje van huisgerookte zalm, rivierkreeftjes, blokjes romatomen en zure room met bieslook
- Baby kreeft Belle Vue
- Een waaijer van verse groenten
- Huisbereide aardappelsalade, pastasalade, tartaarsaus, cocktailsaus en mayonaise

5.4. Kaasschotel als hoofdgerecht 300g/pers - Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, noten, vers fruit, bessen en exotisch fruit.....11,50 p.p.

5.5. Kaasschotel als tussengerecht of dessert 200g/pers - Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, noten, vers fruit, bessen en exotisch fruit.....9,50 p.p.

5.6. Broodbuffet voor bij kaasschotels.....4,50 p.p. Assortiment minibroodjes met o.a. cottes (Knapperige authentieke broodjes uit de Pyreneeën), fluttes met noten en rozijnen

6. Koude en warme buffetten (vanaf 2 personen)

Vanaf 10 personen kan u gratis onze bain-maries lenen

6.1. Italiaans koud en warm buffet.....30,50 p.p.

- Tomaten met mozzarella, pijnboompitjes en balsamico
- Carpaccio van ossenhaas met notendressing
- Gegrilde zalmfilet met Toscaanse saus
- Saltimbocca alla romana (kalfslapje met parma en salie)
- Gebakken aardappeltjes met rozemarijn
- Waaijer van koude en warme groentjes
- Italiaans broodassortiment

6.2. Koud en warm buffet retro.....29,50 p.p.

- Parmaham met meloen
- Flandria tomaat gevuld met grijze garnalen
- Aspergeroomsoep met aspergesnippers
- Gegrilde zalmfilet met mosterdsousje
- Varkenshaasje met champignonsaus
- Aardappelgratin
- Wintergroentekrans
- Broodassortiment

6.3. Koud en warm buffet groenhuis 34,00p.p.

- Carpacci- van hertenkalf, parmezaanschilfers, rucolasla, limoenvinaigrette
- Scampislaatje met parmezaanschilfers, broodkorstjes en pestodressing
- Witloofroomsoep met grijze garnaltjes
- Hazenrugfilet met peperroomsaus, culinaire groentekrans
- Gegrilde zeeduivel in een zacht tomaten-basilicum sausje
- Aardappelgratin en risott- met groene groentjes
- Wintergroentekrans
- Broodassortiment Trendy

Broodbuffet 3,00 p.p.

5 verschillende versgebakken broodjes per persoon en een potje huisbereide kruidenboter

Broodbuffet trendy 4,50 p.p.

Met cottes (Knapperige authentieke broodjes uit de Pyreneeën), knoflookbreekbrood, pestobrood, olijvenfluttes

7. Desserten

7.1. Desserten in feestelijke glaasjes

- Tiramisu 4,25
- Chocolademousse 4,25
- Speculoosmousse 4,25
- Rijstpap met appeltjes en kaneel 4,25
- Heerlijkheid van limoen en aardbei 4,25

7.2. Minidesserten

7.2.1. Minidessertenbuffet A

Assortiment van 3 minipotjes met tiramisu, chocolademousse en speculoosmousse per persoon 4,25 p.p.

7.2.2. Minidessertenbuffet B

Assortiment 3 minipotjes met chocolademousse, heerlijkheid van limoen en aardbei en rijstpap met appeltjes en kaneel per persoon 4,25 p.p.

7.2.3. Feestelijk minidessertenpallet (*) van de chef

Met minibavarois van passievruchten, minispeculoosmousse, roomsoesje, mini-javanais en minigebakje 'foret noir' (5 stuks pp) per persoon 7,00 p.p.

(*) Alleen te bestellen tijdens de feestdagen

7.4. Ambachtelijk roomijs, ijsroosje van Averbode

Ijstaarten en kerststronken van het ijsroosje ten minste 10 dagen op voorhand bestellen aub!
Bekijk ze op www.ijsroosje.be.

8. Menu's

Menu 1 21,60 p.p.

- Tomatenroomsoep met balletjes
- Gevulde kalkoenfilet met poivradesausje (donkere vleesjus) , groentekrans en een appeltje met veenbessen en kroketjes
- Minidessertenbuffet

Menu 2 32,60 p.p.

- Boschampignonsoep met gewokte oesterzwammen
- Vispannetje Royal van visfilet en schaaldieren met kreeftensausje en fijne groenten met aardappelpuree
- Dessertenpallet van de chef

Menu 3 42,15 p.p.

- Slaatje van duo van wildpastei met confituur en chutney
- Aspergeroomsoep met aspergesnippers
- Hertensfilet met een korst van wilde tuinkruiden en een sausje van oude bordeaux, culinaire groentekrans en kroketjes
- Dessertenpallet van de chef

9. Tafelkoken (*) Alleen te bestellen tijdens de feestdagen

9.1. Fonduevlees ± 325 g p.p. 10,00 p.p.

- Mooi verzorgde schotel met gemarineerde rumsteak, varkenshaasje, kalkoenfilet, spekrolletjes en gehaktballetjes.

9.2. Gourmetvlees ± 325 g p.p. 10,50 p.p.

- Mooi verzorgde gourmetschotel met: rumsteak, varkenshaasje, kalkoenfilet, miniburgers, cordon bleu, minibrochetjes, lamskroontje

9.3. Gourmetvlees met wild (vanaf 4 pers.) ± 325 g p.p. 14,50 p.p.

- Mooi verzorgde gourmetschotel met: rumsteak, kalkoenfilet, miniburgers cordon bleu, minibrochetjes, haas, everzwijn, hert en springbok

- 9.4. Groenteschotel voor fondue, gourmet** 5,00 p.p.
 - Wortelen, knolselder, slamix, tomaten, komkommer, gestoomde bloemkool en broccoli, soyascheuten, paprika's, champignons, tuinkers, witloof, babymais, boontjes en aardappelsalade
- 9.5. Groentepakket voor fondue, gourmet** 6,00 p.p.
 - Deze groenten liggen niet op een schotel maar worden apart verpakt: gemengde sla, rode bietsalade, Chinese salade, gesneden tomaten, komkommer, gestoomde bloemkool-broccoli, geraspte worteltjes en geraspte knolselder, aardappelsalade en pastasalade
- 9.6. Fondue all-in** (vanaf 4 pers.) 21,00 p.p.
 - Mooi verzorgde schotel met gemarineerde rumsteak, varkenshaasje, kalkoenfilet, spekrolletjes en gehaktballetjes, gemengde sla, rode bietsalade, Chinese salade, gesneden tomaten, komkommer, gestoomde bloemkool-broccoli, geraspte worteltjes en geraspte knolselder, aardappelsalade en pastasalade
 - assortiment van koude sauzen: tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus
 - broodbuffet: 5 verschillende versgebakken broodjes per persoon en een potje huisbereide kruidenboter
- 9.7. Gourmet all-in** (vanaf 4 pers.) 27,50 p.p.
 - Mooi verzorgde gourmetschotel met: rumsteak, varkenshaasje, kalkoenfilet, miniburgers, cordon bleu, minibrochetjes, lamskroontje raclettekaas en gestoomde aardappeltjes in de schil met rozemarijn, gemengde sla, rode bietsalade, Chinese salade, gesneden tomaten, komkommer, gestoomde bloemkool-broccoli, geraspte worteltjes en geraspte knolselder, aardappelsalade en pastasalade
 - assortiment van koude sauzen: tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus
 - assortiment van warme sauzen (kunnen opgewarmd worden in de pannetjes): champignonsaus, currysaus, dragonsaus en peperroomsaus
 - broodbuffet: 5 verschillende versgebakken broodjes per persoon en een potje huisbereide kruidenboter
- 9.8. Gourmet all-in met wild** (vanaf 4 pers.) 33,00 p.p.
 - Idem als hierboven maar met het wild, zie 9.3
- 9.9. Koude sauzen voor fondue of gourmet** 2,00 p.p.
 - Tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus
- 9.10. Warme sauzen voor fondue of gourmet** 2,75 p.p.
 - Champignonsaus, currysaus, dragonsaus en peperroomsaus (kunnen opgewarmd worden in de pannetjes of in microgolfoven)

Hoe warm je gerechten op?

We verpakken onze bereide gerechten op verschillende manieren:

a. Plastic (C PET)

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

b. Aluminium

Onze aluminium bakjes kunnen alleen in de oven. Verwarm de oven 20 minuten voor op 175°C. Plaats de gerechten goed afgedekt in de oven gedurende 15 minuten.

c. Kookzakken

Het is het mogelijk om je gerechten te laten verpakken in kookzakken. Deze zakken zijn bestand tegen een temperatuur van 110 °C. Vul een grote kookpot voor de helft met water. Breng het water aan de kook. Als het water kookt, leg je de zakken voorzichtig in het water. Als het water terug kookt, zet je het vuur lager. Na een 20-tal minuten zijn je gerechten voldoende warm. Haal ze voorzichtig uit het water. Snij de zakken open en serveer.

Hoe warm je gratin op?

Aardappelgratin, visschelpen en kreeft Thermidor worden verpakt in aluminium bakjes. Onze aluminium bakjes kunnen alleen in de oven. Laat de bakjes goed afgedekt wanneer je 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 je een oven hebt met grillstand, kan je 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 je gerecht aan i.p.v. overal gelijkmatig op te warmen!

Smakelijk eten!