

Traiteurfolder 2020



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	
Panna cotta van mozzarella met tomatentapenade en pesto	
Gerookte eendenborst met mangochutney	
Waarborg glaasjes	€ 1/st.
Tapassschotel: assortiment olijftjes, gevulde en gemarineerde groenten, ansjovis, ... (10 pers, 700g)	€ 16
Wappazschotel: tapassschotel aangevuld met salami cacciatori, gevulde peppadew, scampi, crostini (10 pers, 900g)	€ 25
Fingerfood bord (4 pers) met gehaktballetjes, kaas en salamiblokjes, worteltjes, komkommer, pizzapunten, mini-wraps, olijven, fijne vleeswaren en dipsausje	€ 29
Schotel met mini-wraps 20 st.: rosbief en kruidenkaas, tomaat mozzarella, kip curry	€ 16
Apero-laagjestaart van Vikingbrood met 8 taartpuntjes met gerookte zalm, rucola en mosterd-dillesaus	€ 13

1.2. Warme hapjes (alleen tijdens de feestdagen)

Mini-bladerdeeghapjes extra met vis en vlees (15 st.)	€ 18
Mini-croques (24 st.)	€ 15
Mini-worstenbroodjes (12 st.)	€ 12

Vegetarische gerechten – prijs p.p.

Groentencrumbletaartjes met een fris slaatje	€ 5,50
Crème van bospaddenstoelen	€ 5,50
Currystoofpotje met quorn en romanesco	€ 13

Op kindermaat – prijs per kind

Balletjes in tomatensaus met aardappelpuree	€ 5
Vidévuulling met aardappelpuree	€ 5
Lasagne bolognaise	€ 5

2. Voorgerechten

2.1. Koude voorgerechten - prijs p.p.

Duo van wildpaté met chutney van witloof en veenbessen en uienconfituur	€ 9
Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten en parmezaan	€ 10
Zoete cavailon met parmaham en rucola	€ 9
Vitello tonnato van kalfsvlees met tonijndressing, kappertjes, gerookte paprika en rucola	€ 11
Noorse visschotel met gerookte zalm, heilbot, forel, paling en mierikswortelmayo	€ 13,50
Tagliata di manzo: kortgebakken Angus beef, rucola, truffeltapenade en Parmezaan	€ 17

2.2. Warme voorgerechten - prijs p.p.

Koninginnenhapje "DeLuxe" met Mechelse koekoek en Parijse champignons met bladerdeegkoekje	€ 10
Bladerdeegkoekje met ragout van Noordzeevis en grijze garnalen	€ 14

Visschelp "Royal" (te gratineren in de oven)	€ 9,50
Scampi van de Chef met pittige tomatensaus en fijne groentjes	€ 16
Verse ambachtelijke kaaskroketten	€ 4 (2 st.)
Verse ambachtelijke garnaalkroketten	€ 8 (2 st.)
Klein bijhorend rauwkostslaaije	€ 4,50

3. Soepen prijs per liter (3 kleine borden)

Tomatensoep met balletjes	€ 5,50
Aspergeroomsoep	€ 5,50
Crème van bospaddenstoelen (veggie)	€ 5,50
Witloofsoep	€ 5,50
Butternutpompsoep met balletjes	€ 5,50

4. Hoofdgerechten

Bij al deze hoofdgerechten zijn aardappelpuree, aardappelgratin of verse aardappelkroketjes inbegrepen. Geef je voorkeur door wanneer je bestelt.

4.1. Hoofdgerechten vis - prijs p.p.

Zalmhaasje Dugléré (witte wijnsaus, tuinkruiden, tomatenblokjes) met fijne seizoensgroenten	€ 21
Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze (witte wijnsaus, champignons, bladspinazie en grijze garnalen)	€ 26
Suprême van kabeljauw met mosterdsaus en gesmoorde groentjes	€ 23
Filet van zeebaars met tomaat-dragonsausje en groentjes	€ 25
Vispannetje met tongrolletje, kabeljauw, zalmfilet, mosseltjes en fijne groentjes	€ 20
Gegrilde reuzengamba's met pikante tomatensaus	€ 23
Bouillabaisse van zeewolf, zeeduivel, tong, gamba's en mosselen met rouille en croutons	€ 28
Halve kreeft* "Thermidor" (met champagnesaus en groentebrounise, zelf te gratineren in de oven) met rijst	€ 27
Halve kreeft* "Armoricaine" (licht pikante, met cognac geflambeerde tomatensaus met look) met rijst	€ 27

* 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. Aardappelpuree, aardappelgratin of verse aardappelkroketjes zijn inbegrepen. Geef je voorkeur door wanneer je bestelt.

Varkenshaasje met champignonsaus	€ 18
Kippenfilet met dragonsaus	€ 16
Gevulde kalkoenfilet met een vleugje truffel en poivradesaus	€ 18
Suprême van gevulde parelhoen met sausje "fine champagne"	€ 23,50
Filet van hertenkalf met rodewijnsaus en gekonfijte Franse sjalot	€ 23,50
Fazantenfilet à la Brabançonne met gebraseerd witloof en calvados-wildjys	€ 22
Stoverij van hertenkalf met bospaddenstoelen, uitjes en spek	€ 20,50
Konijnenvout met bruin bier	€ 18

Wijntje erbij? Met het grote aanbod is de keuze vaak moeilijk. Daarom selecteerden wij 5 betaalbare feestwijnen voor de liefhebber en de kenner. Vraag ernaar en onze medewerkers helpen je graag.

5. Koude buffetten

5.1. Koud buffet klassiek - prijs p.p. € 32

Hespenrolletjes met asperges
Varkensgebraad en rosbief
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. € 38

Hespenrolletjes met asperges
Varkensgebraad en rosbief
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. € 34

Duo van gestoomde en gerookte zalm
Gegrilde scampi met mangochutney
Tortillarolletjes "vitello tonnato"
Groentencrumbletaartjes
Parmaham met meloen
Italiaanse gehaktballetjes met sausje van zongedroogde tomaten
Waaier van verse groentjes
Aardappelsalade en mediterrane pastasalade
Mosterd-dillesaus, Thousand Island -en basilicum dressing

5.4. Kaasschotel als hoofdgerecht

250 g/pers. - prijs p.p. € 13
Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, noten, vers fruit en bessen

5.5. Kaasschotel als tussengerecht of dessert

150 g/pers. - prijs p.p. € 15
Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, noten, vers fruit en bessen

5.6. Mediterrane kaas- en charcuterieschotel

250 g/pers. - prijs p.p. € 15
Spaanse en Italiaanse kazen en charcuterie met bijpassende confituur, noten en tapenades

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

Speciale selectie broodjes voor bij kaas

Tip Vraag je broodjes om zelf af te bakken. Bak ze 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. € 37

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

6.2. Koud & warm buffet "Van de chef" - prijs p.p. € 44

Gerookte zalm met garnituur en mosterd-dilledressing
Parmaham met cavaillon - Gevuld tomaatje met grijze garnalen
Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze
Suprême van gevulde parelhoen "fine champagne" met sausje van cognac, appeltjes en cassoulet van wintergroentjes
Aardappelgratin en aardappelpuree
Broodassortiment met boter

6.3. Koud & warm buffet "Italiaans" - prijs p.p. € 40

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

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 om zelf af te bakken.
Bak ze als je gasten aankomen (8-10 min op 170°).
Resultaat: knapperige, versgebakken broodjes en een heerlijke geur in huis.

7. Desserten

7.1. Feestelijk desserts - prijs per st.

Moelleux van Belgische chocolade € 5
Onze moelleux warm je makkelijk op in de oven of microgolf.
Met een bolletje vanille-ijs erbij heb je een schitterend dessert.
Culinair feestdessert "Deluxe Signatuur Roger van Damme" € 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) € 8/3 st.

3 mooie glaasjes met chocoladedessert, mascarpone/ framboosmousse, passievruchten/kokos/mangomousse
Waarborg glaasjes € 1/st.

8. Menu's - prijs p.p.

Menu 1 € 27

Tomatensoep met balletjes
Gevulde kalkoenfilet met een vleugje verse truffel, poivradesaus, cassoulet van wintergroenten, gekarameliseerd witloof en appeltje met veenbessen, aardappelgratin of kroketten
3 mooie glaasjes met chocoladedessert, mascarpone/ framboosmousse, passievruchten/kokos/mangomousse

Menu 2 € 29,50

Aspergesoep
Varkenshaasje met champignonsaus, cassoulet van wintergroenten, gekarameliseerd witloof en appeltje met veenbessen, met aardappelgratin of kroketten
Culinair feestdessert "Deluxe Signatuur Roger van Damme"

Menu 3 € 38

Visschelp "Royal" (te gratineren in de oven)
Fazantenfilet à la Brabançonne met gebraseerd witloof, calvados-wildjus, en appeltje met veenbessen, met aardappelgratin of kroketten
3 mooie glaasjes met chocoladedessert, mascarpone/ framboosmousse, passievruchten/kokos/mangomousse

Menu 4 € 40

Duo van wildpaté met chutney van witloof en veenbessen en vrienconfituur
Filet van hertenkalf in rodewijnsaus, gekonfijte Franse sjalot, cassoulet van wintergroentjes, gekarameliseerd witloof en appeltje met aardappelgratin of kroketten
Culinair feestdessert "Deluxe Signatuur Roger van Damme"

9. Tafelkoken - prijs p.p.

9.1. Fonduevlees € 12

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

9.2. Gourmetvlees € 13

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

9.3. Mixed grill Groenhuis (voor gourmet of steengrill) € 17

Mooi verzorgde schotel met gekruide kipfilet, rumpsteak, spekburger, varkenshaasje, gemarineerd kalfsoestertje, cordon bleu, mini-saté en hamburger

9.4. Groenteschotel voor fondue en gourmet € 6

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

9.5. 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 bietsalade, Chinese salade, kerstomaat-komkommermix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade

9.6. Fondue all-in (vanaf 4 pers.) € 24

Mooi verzorgde schotel met gemarineerde rumpsteak, varkenshaasje, gekruide kipfilet, spekrolletjes en gehaktballetjes
Gemengde sla, wittekoolsalade, rode bietsalade, Chinese salade, kerstomaat-komkommermix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, 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

9.7. Gourmet all-in (vanaf 4 pers.) € 38

Mooi verzorgde schotel met gekruide kipfilet, rumpsteak, spekburger, varkenshaasje, gemarineerd kalfsoestertje, cordon bleu, mini-saté en hamburger (= Mixed grill Groenhuis), raclettekaas en gestoomde aardappeltjes in de schil met rozemarijn
Gemengde sla, wittekoolsalade, rodebietsalade, Chinese salade, kerstomaat-komkommermix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, 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

9.9. Koude sauzen voor fondue of gourmet (vanaf 2 pers.) € 2

Tartaarsaus, cocktailsaus, currysaus en barbecuesaus

9.10. 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 warm je 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 warm je gratin en visschelpen op?

Onze aluminiumbakjes 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 het gerecht aan i.p.v. overal gelijkmatig op te warmen!

Smakelijk eten!

Openingsuren tijdens de feestdagen

zondag 22 december 2019 open van 9u tot 12u

maandag 23 december 2019 open van 9u tot 18u

dinsdag 24 december 2019 open van 9u tot 15u

woensdag 25 december 2019 alleen bestellingen afhalen tussen 10u en 12u

donderdag 26 december 2019 alleen bestellingen afhalen tussen 10u en 11u

vrijdag 27 december, zaterdag 28 december open op normale uren

zondag 29 december 2019 open van 9u tot 12u

maandag 30 december 2019 open van 9u tot 18u

dinsdag 31 december 2019 open van 9u tot 15u

woensdag 1 januari 2020 alleen bestellingen afhalen tussen 11u en 12u

vanaf donderdag 2 januari open op de normale uren

Graag tijdig bestellen!

Wij aanvaarden bestellingen via telefoon, fax en e-mail, of in de winkel. Geef bij je bestelling via e-mail ALTIJD je telefoonnummer door. Vanaf 72 uur voor afhaling kan je geen wijzigingen meer doorgeven voor je 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.instagram.com/groenhuisverswinkel/

www.verswinkel.be