

Traiteurfolder 2019



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 olijfjes, 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	
Bresaola/tomaat/gerookte zalm	€ 12 (12 stuks)
Grissini met duo van hummus en tartaar van tomaten	€ 4,50
Schotel met mini-wraps 20 st.: rosbeef 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
Party kids (16 st.)	€ 16
Mini-worstenbroodjes (12 st.)	€ 12
Apero hot cups coquille (60g)	€ 3,50/st.
Apero hot cups lamsballetjes (60g)	€ 3,50/st.
Apero hot cup scampi (60g)	€ 3,50/st.
Waarborg schaalpje	€ 1/st.

Vegetarische gerechten

Veggie quiche mediterrans	€ 4,50
Crème van bospaddenstoelen	€ 5,50
Pastaroulade met ricotta en spinazie	€ 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, kapperappels, gerookte paprika en rucola	€ 11
Noorse visschotel met gerookte zalm, heilbot, forel, paling en mierikswortelmayo	€ 13,50
Tagliata di manzo: kortgebakken carpaccio, rucola, truffeltapenade en Parmezaan	€ 15

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	€ 13
Visschelp "Royal" (te gratineren in de oven)	€ 9,50
Scampi van de Chef met pittige tomatensaus en fijne groentjes	€ 15
Verse ambachtelijke kaaskroketter	€ 4 (2 st.)
Verse ambachtelijke garnaalkroketter	€ 8 (2 st.)
Klein bijhorend rauwkostslaetje	€ 4

3. Soepen prijs per liter (3 kleine borden)

Tomatensoep met balletjes	€ 5,50
Aspergeroomsoep	€ 5,50
Crème van bospaddenstoelen (veggie)	€ 5,50
Bretoense vissoep	€ 8
Butternutpompoeensoep met balletjes	€ 5,50

4. Hoofdgerechten

Wijntje kopen?

Met zoveel aanbod op de markt is de keuze zeer moeilijk. Geen nood! Met zorg selecteerden wij 5 betaalbare feestwijnen voor de liefhebber en de kenner. Vraag ernaar. Onze medewerkers helpen je graag.

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

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 graanmosterdsaus 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 groentebrouaise, zelf te gratineren in de oven) met rijst	€ 27
Halve kreeft* "Armoricaïne" (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.

Varkenshaasje met champignonsaus	€ 18
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-wildjus	€ 22
Stoverij van hertenkalf met bospaddenstoelen, uitjes en spek	€ 20,50
Ossobucco Milanese	€ 20
Varkenswangetjes met Gouden Carolus	€ 22
Stoofpotje van konijnenfilet en bruine Leffe	€ 22

5. Koude buffetten

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

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. € 38

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. € 34

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 basilicumdressing

5.4. Kaasschotel als hoofdgerecht

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

5.5. Kaasschotel als tussengerecht of dessert

150 g/pers. - prijs p.p. € 11
Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, vers fruit en bessen

5.6. Mediterrane kaas- en charcuterieschotel

250 g/pers. - prijs p.p. € 13
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. € 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 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 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 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) € 7/3 st.

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

8. Menu's - prijs p.p.

Menu 1 € 26

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 € 37

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 appel en veenbessen
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 € 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 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-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelmix, gekookte boontjes, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade

9.6. 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, 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.)..... € 37

Mooi verzorgde schotel met gekruide kipfilet, rumpsteak, spekburger, varkenshaasje, lamskotelet, 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-komkommernmix, 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 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 23 december 2018

open van 9u tot 17u

maandag 24 december 2018

open van 9u tot 15u

dinsdag 25 december 2018

alleen bestellingen afhalen tussen 10u en 12u

woensdag 26 december 2018

alleen bestellingen afhalen tussen 10u en 11u

donderdag 27 december, vrijdag 28 december,

zaterdag 29 december open op normale uren

zondag 30 december 2018 open van 9u tot 12u

maandag 31 december 2018 open van 9u tot 15u

dinsdag 1 januari 2019

alleen bestellingen afhalen tussen 11u en 12u

vanaf woensdag 2 januari 2019

open op de normale uren

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