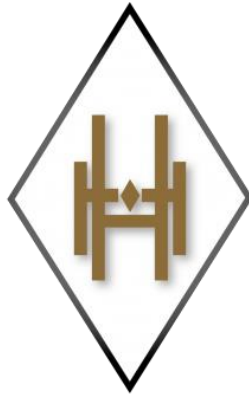


Midden maart
is onze nieuwe folder 2019 er.
(communie / lente)



'T HOOGHUYS

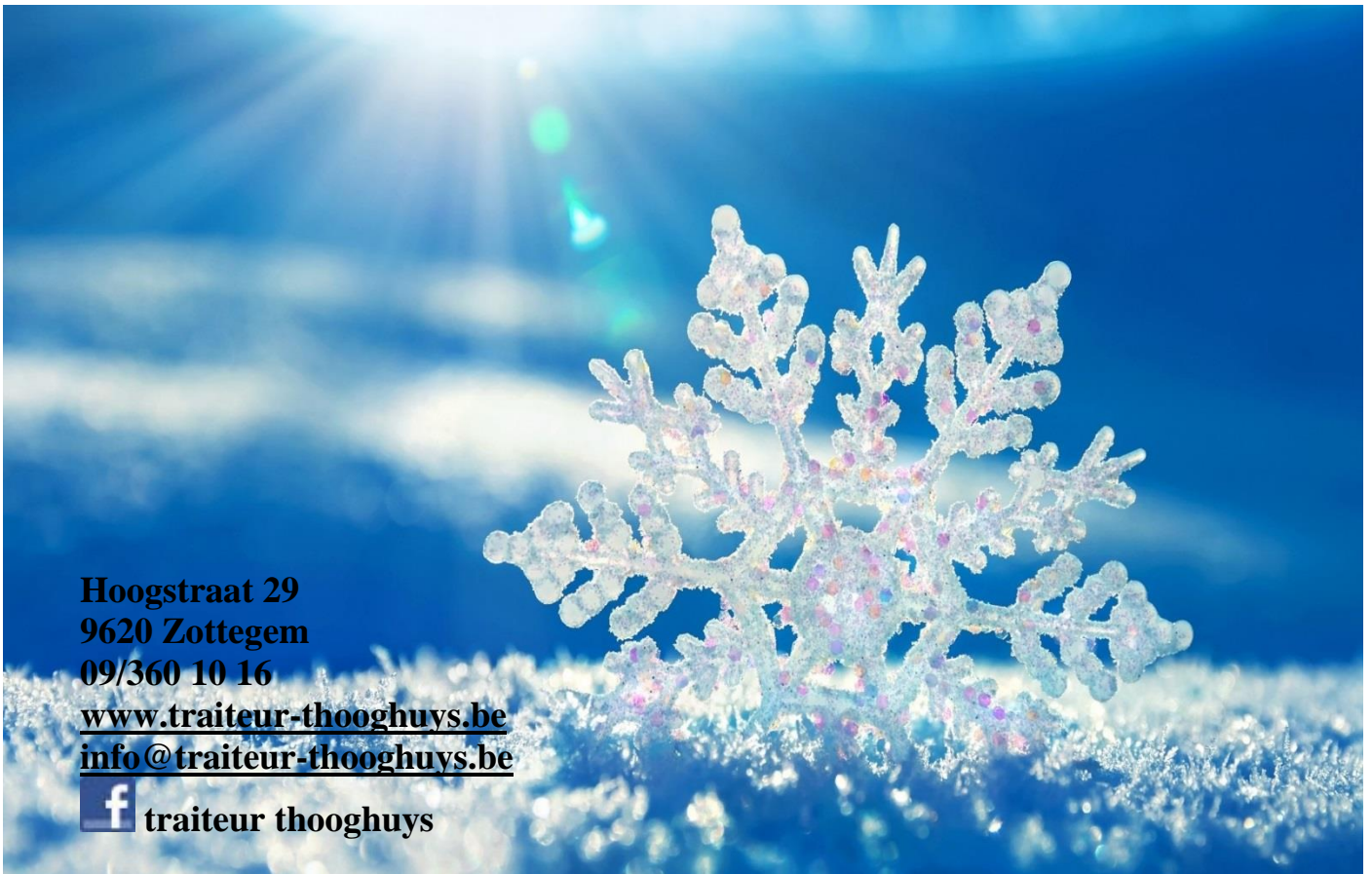
TRAITEUR - DELICATESSEN
BELEGDE BROODJES

WINTERFOLDER

februari - maart

Hoogstraat 29
9620 Zottegem
09/360 10 16
www.traiteur-thooghuys.be
info@traiteur-thooghuys.be

 traiteur thooghuys



APERITIEFHAPJES

WARM "Home made"

Mini hamburger classic	1.50 €/st
Bouchée emmentaler en chorizo	1.75 €/st
Quiche / witloof / spek	1.60 €/st
Kwartelbout kroketje	2.00 €/st
Bladerdeeg met garnaal / sesam	1.75 €/st
Croissant / ansjovis / courgette	1.75 €/st
Pizza / crunch van zwarte woud ham	1.50 €/st
Kaas / prei strudel	1.75 €/st
Bruchetta / buffelmozzarella / coppa	2.00 €/st
Pitta / kebabvlees / lookdip	2.50 €/st
Gegratineerde mini krab / peterselie-crème	2.30 €/st
Gegratineerde creuse oester / spinazie / champagne	2.80 €/st
Assortiment " classic hapjes" (25 stuks) <i>(Pizza, mini hamburger, quiche, bouchée, croissant)</i>	38.00 €

KOUD

Koude toastjes

1.70 €/st

Variatie van 6 soorten met een verfijnde afwerking, belegd op wit en bruine gebakken toast.
Gerookte zalm, Italiaanse ham, garnaal, maredsous, rilette en trois aux herbes

Koude aperitieflepels-schaaltjes

Lepel tête de moine/gerookte paardenfilet/dadel	1.70 €/st
Lepel met carpaccio van rund / balsamico parel	1.70 €/st
Lepel rivierkreeftjes/ guacamole/ sezammango	1.80 €/st
Lepel vitello tonnato / appelkapper/ tonijncrème	1.80 €/st
Lepel gerookte paling/ tomaatdruppel /granny smith	1.90 €/st
Schaaltje met cannelloni van pastrami/ feta-tomaat	2.30 €/st
Schaaltje met ganzenlever javanais/ peperkoek/ framboos	3.00 €/st
Schaaltje met gemarineerde zalmkubus/ blini/ zure bieslookroom	2.30 €/st
Schaaltje met tartaar van chateaubriand/ parmezaan crème/ lomo	2.30 €/st

De lepelhapjes/schaaltjes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort

Special apero formule

11.00 €

- Blinis / zalm / zure komkommer
- Lepel carpaccio rund / balsamico / parmezaan
- Verrine tonijn mi cuit / wasabi / bloemkool
- Macaron / chocolade / ganzenlever
- Panna cotta pompoen / snowkrab /ganda

Luxe apero formule

13.50€

- Cup met palingmousse / kwartelei / waterkers
- Toast geitenkaas / veenbes / rode biet
- Lepel rilette duroc / holsteiner / pickles
- Bowl steak tartaar / lomo / knolselder
- Lepel heilbot / ponzu / tomaat
- Glaasje naar keuze

Glaasjes

- Gerookte eend / witloof / peperkoek / javanais / appel 3.80 €/st
- Garnaal-rivierkreeft / groene asperge / inktvispasta / agrum 3.80 €/st
- Zalmtartaar / bulgur / komkommer / kaviaar 3.80 €/st

Zuiders tapasbord (dit kan besteld worden vanaf 4 pers) 9.00 €/pers
o.a. olijven, zongedroogde tomaat, ansjovis, mini batoens, tête de moine krul
fellino salami, panchetta, kaas- en salamiblokjes, la geganta, domschinken

Tapasshotel (dit kan besteld worden vanaf 4 pers) 17.00 €/pers
o.a. tomaat-garnaalspies, spiesje tomaat-mozzarella, amuseglaasje met feta, napoli contadino
ansjovisfilet, mortadella-dadel, cocktail olijven, tapenades met toasties
batoens geitenkaas, rucola met panchetta, pastramisalade, iberico pata negra
Italiaanse salami's, rilette van duroc d'olives, grissini met Italiaanse ham, carpaccio van rund
jumbo garnaal-limoen, lookbroodje, panna fiesta, tortilla's, olijfchips
“Eventueel aantevullen met mini broodjes of wraps of pizza's of italiaanse croques ..”

Wraps (vanaf 4 stuks/soort)

Opgeroeld tunnbrod met vis – vlees mengeling en rauwkost

Gerookte zalm / kruidenkaas / pijpajuin	2.25 €/st
Ei / tomaat / garnaal / raquette	2.25 €/st
Geitenkaas / gerookte forel /perenconfituur	2.25 €/st
Martino / jonge ui / tomaat tartaar	2.25 €/st

Mini-broodjes & mini-sandwiches 1.80 €/st

Is een assortiment van de klassieke mini-sandwiches en de mini-broodjes.
(kleine walkorn, ciabatta, broodjes met verschillende zaadjes, ...)

Deze worden met het fijnste belegd, altijd voorzien van garnituur en in een houten krat gepresenteerd.

Voor een volledige maaltijd raden we
7 mini-broodjes/pers aan.
Voor een receptie daarentegen een
4-tal broodjes/ pers.

KOUDE VOORGERECHTEN

Cannelloni van gerookte zalm / sushi / St-Jakobsvrucht gepekeld radijs-komkommmer / limoen-koriander	15.00 €/pers
Vitello van kalfshaasje / ganzenlevercrème geconfijte biet / pijnboompit / pata negra	15.00 €/pers
Salade van kreeft “Belle vue” / handgerolde couscous rammenas / mango / tomaatcoulis	23.00 €/pers
Carpaccio van rund / parmezaan crème / balsamico parels / rode quinoa	14.00 €/pers

Koude voorgerechten worden volledig afgewerkt, gepresenteerd op bord en vergezeld van een broodje

SOEPEN

Tomatensoep / kippenballetjes / peterselie	4.00 €/pers
Butternutsoepje / zoethout / spekcroutons	4.50 €/pers
Prei-spinaziesoep / garnaal	5.00 €/pers
Velouté van witloof / mierikswortel / gerookte eendenborst	5.50 €/pers
Garnaalbisque / rouille / tortellini-pasta	7.00 €/pers

Soepen kunnen ook als apero hapje gebruikt worden, 3 apero soepjes kun je uit 1 pers soep halen

WARME VIS GERECHTEN

	<u>Voorgerecht</u>	<u>Hoofdgerecht</u>
Roodbaarsfilet / gebakken inktvis / fregola kerstomaat / saffraan-vadouvan	15.00 €/pers	-
Tongscharfilet / scampi-tartaar / schaaldierensaus nage van gele wortel-ebly-peultjes	16.00 €/pers	-
Skrei haasje / knolselderzalf / bieslooksaus spinazie / kastanjechampignons	16.00 €/pers	23.00 €/pers

KAASKROKETTEN	2.50 €/st
GARNAALKROKETTEN	4.00 €/st

HOOFDGERECHTEN VLEES

<u>Lomo Iberico varken</u> / pulled pork jus jeneverbes	18.00 €/pers
<u>Varkenshaasje "Duroc d'olives"</u> / spekfarce bordelaise saus	18.00 €/pers
<u>Kalfs carré</u> / ganzelever tranche / appeltjes witte porto saus	23.00 €/pers
<u>Traag gegaarde varkenswangetjes</u> honig-mosterd saus	17.00 €/pers
<u>Parelhoenrollade</u> / kalfzweizeik / pijnboompitten muscatroomsaus	19.00 €/pers
<u>Gevulde kipfilet</u> / duxelle van champignon en appeltjes calvadossausje	16.00 €/pers
<u>Lamskroontje</u> / mosterd-peterselie korst natuursaus lam	22.00 €/pers

Bij deze gerechten is er steeds een waaier van 3 verse seizoengroenten

Bij deze gerechten is er een keuze tussen:

**kroketten gepaneerd in meergranenkruim / savooistoemp met spekjes
gratinrolls met mimolette kaas / geplette ratte aardappelbalk**

<u>Warme beenham</u> (vanaf 4 pers)	15.50 €/pers
-------------------------------------	--------------

*De beenham wordt bij ons gesneden zodat u hem enkel nog moet opwarmen in de oven
daarbij is een keuze tussen:*

-warme groenten, krielaardappelen, champignonsaus en Provençaalse saus

OF

-rauwkostschotel, aardappelen, pasta salade, champignonsaus en Provençaalse saus

DESSERT

Bonbon van chocolade / framboos / macaron passievruchten parel	6.00 €/pers
Duo van witte en bruine chocomousse panna cotta van stracciatelli / aardbeifondu	6.00 €/pers
Rode vruchtenmousse / platte kaas / gemarineerde rode bes	6.00 €/pers

Deze desserts worden volledig afgewerkt en op bord gepresenteerd.

BUFFETTEN

Vleesbuffet

23.00 €/pers

Gepelde tomaat gevuld met feestsalade
Paté van veenbessen en amandel
Ambachtelijke "ham van het huis" met galia
Meesterlycke ham met groene asperges
Kalfsrollade met droge worst en pickelgel
Duo van breugel en grillworst met nacho
Eitje met popquinoa
Kippenbout zoet zuur met mango
Perzik met eendenmousse en eendenborst

Visbuffet

29.00 €/pers

Gepelde tomaat met grijze garnalen
Gepocheerde zalmoot met kaviaar
Gerookte zalmsnippers met ui en dille
Heilbotbolletje met peterselie en radijs
Eitje met popquinoa
Rivierkreeftjes / cocktail / ei / tomaat
Gamba's met groene asperges en tandoori
Perzik met tonijnmayo en bandarillo
Verrine van kamschelpen met langoustine

't Hooghuys

33.00 €/pers

Gegarneerde zalmdomino met kaviaar
Gepelde tomaat met grijze garnalen
Pastei van rivierkreeftjes en gerookte forel
Gerookte zalmsnippers met ui en peterselie
Ambachtelijke "ham van het huis" met galia
Eitje met popquinoa
Schaaltje van vitello met koningskapper
Gebakken rosbief met appel en spek
Meesterlycke ham met groene asperge
Perzik met kipsalade / filet d'ardenne

Winterbuffet

35.00 €/pers

Mandje van inktvis fregola / grijze garnaal
Scampi spies met tagliolini
Komkommer met gerookte zalm / heilbot
Zalm gebakken met noten en radijs
Eitje met tomaat e popquinoa
Spiesje kalf / mozzarella / tonijnroom
Carpaccio rund / parmezaan / balsamico
Kippenroti / rode biet / zwarte pens
Krul van Italiaanse ham / bulgur
Breydelham / rilette varken / groene asperge

Kinderbuffet met z'n surprise

12.00 €/pers

Mini tomaat gevuld met kip
Rolletje gekookte ham
Sneetje salami
Kippenbroodje met stukje ananas
Hespenworstje
Gegarneerd scharreleitje
Perzik met kipsla
Kinder surprise

*Bij deze buffetten is er een
Knolgroentensalade met yoghurt en komkommer
Pomodoro tomaat in basilicumolie en ajuin
Aardappelsalade met bieslooktartaar
Palma pasta salade
Mesclunsalade met rucola
alsook cocktail, mayonaise en vinaigrette inbegrepen.*

Broodassortiment

Wit stokbrood: 1.60 €/st
Granen stokbrood: 2.00 €/st
Panna fiesta: 3.60 €/st
Notenbrood: 3.00 €/st

KAAS

Kaasschotel 't Hooghuys

16.80 €/pers

Onze kaasschotels worden samengesteld uit ons winkel assortiment van mooie geaffineerde kazen. Ze worden eersteklas afgewerkt met fruit, vijgen, dadels en noten.

Een broodassortiment van notenbrood, wit- en granenstokbrood is eveneens ook inbegrepen.

Raclette schotel

Bestaat uit een assortiment van Franse, Zwitserse en Belgische kazen
o.a.: raclette St Bernardus / Morbier selection prestige
raclette livradois / raclette met bier / ...

dit alles met een assortiment fijne vleeswaren

o.a.: panchetta / fellino / bresaola / grisson / gerookt, gekookt spek / zwarte woudham / ...
dit alles aangevuld met aardappelen in de schil, zure uitjes, champignons, augurken
en een broodassortiment.

*Met een frisse salade en
bosvruchtensalade
kan u ook de kaasschotel nog
wat opkrikken.
+ 3.20 €/pers*

15.50 €/pers

Kaas- vleeschotel

18.00 €/pers

Onze kaas-vleeschotel assortiment bestaat uit:

Specialiteit 't Hooghuys / Notenkaas / Bleu d'auvergne
Big Rosso / St Bernardus / Dollemitenkönig

Meesterlycke ham / Gebakken rundsgebraad met thijm
Fellino salami / Seizoenpaté / Notensalami / Grillworst
Ambachtelijke ham "van het huis"

**Dit alles wordt afgewerkt
met vruchten, huisbereide confituur
aangevuld met passende salades.
Eveneens is er
een broodassortiment inbegrepen.**

Breugel schotel

18.00€/pers

Breydelham, grillworst, gezouten – gekookt spek, witte pensen, ambachtelijke ham "van het huis"
zwarte pensen, droge worst, breugelkop
seizoenpate, gehakt, rilette duroc d'olives,
boerenworst, kippeboutje

Kaas specialiteit 't Hooghuys / Brugge abdij kaas

**Dit wordt afgewerkt met huisbereide confituur
aardappel in de schil, specerijen en sla mixte.
Eveneens is een broodassortiment inbegrepen**

MINI-BROODJES

Mini-broodjes & mini-sandwiches

1.80 €/st

Is een assortiment van de klassieke mini-sandwiches
en de mini-broodjes.
(kleine walkorn, ciabatta, broodjes met verschillende zaadjes, ...)

Deze worden met het fijnste belegd, altijd voorzien van
garnituur en in een houten krat gepresenteerd.

**Voor een volledige maaltijd raden we
7 mini-broodjes/pers aan.
Voor een receptie daarentegen een
4-tal broodjes/ pers.**

BESTELLINGEN

Bestellingen kunnen gebeuren in de winkel of telefonisch **NIET VIA MAIL.**

Afhalen van uw bestelling gebeurt via de **Firmin Bogaertstraat 13.**

Waarborg spiegels, porselein, Voor het gebruik van ons porselein vragen we een waarborg.
Brengt u binnen een week na afhaling alles proper terug, dan betalen wij u deze borg terug.
Bij breuk wordt de waarde van de nieuwprijs van het betreffende porselein aangerekend.