



*Afhaalgerechten eindejaar*

**2021-2022**



**'T HOOGHUYS**



# APERITIEFHAPJES

## WARM "Home made"

Quiche / butternut/ spek	2.00 €/st
Foccacia/ kruidenkaas/ zalm	1.90 €/st
Croque/ pesto/ grillham	1.90 €/st
Pizza / crunch van zwarte woudham	1.90 €/st
Bägel/ prosciutto/ cheddar	1.90 €/st
Bruchetta / buffelmozzarella / panchetta	2.00 €/st
Pitta / kebab kip / lookdip	2.50 €/st
Breydelpistolet/ gegrilde courgette/ parmezaan	2.30 €/st
<u>Gegratineerd</u> : creuse oester / spinazie / champagne	3.00 €/st
<u>Assortiment</u> : "classic hapjes" (25 stuks) (pizza/ bagel prosciutto/ quiche/ croque pesto/ foccacia zalm)	42.00 €



## KOUD

**Apero formule** 13.50 €/pers

- Verrine luxe krab/ gepekeld radijs/ mandarijngel
- Schaaltje pata negra/ burrata/ pesto/ tomaat
- Panna cotta van avocado/ gerookte paling/ garnaal
- Apero glaasje/ mousse van ganzenlever/ mango/ peperkoek
- Carpaccio van tonijn/ sushi/ komkommer



## Glaasje

- Zalmtartaar/ blinis/ citrusgel/ bloemkool 4.00 €/st
- Kalfshaasje/ tonijnroom/ linzen/ rammenas 4.00 €/st

## Zuiderse Tapasplank (aperitiefplank voor 4 pers)

Heerlijke zuiderse plank met antipasti/ kaas/ salami/ pata negra/ tête de moine/ ... 41.00 €/plank



## KOUDE VOORGERECHTEN

Cilinder van gerookte zalm/ gamba/ handgerolde couscous limoen-venkelolie	17.00 €/pers
Vitello van everzwijn/ chioggia biet/ crème van radijsloof holsteiner-quinoa	17.00 €/pers
Carpaccio van "blauw-wit" rund/ parmezaankoekeje balsamico-tomaat	15.00 €/pers

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



## SOEPEN

Tomatensoep "classic"/ peterselieballetjes	4.50 €/pers
Waterkerssoep/ gerookte zalmsnippers	6.00 €/pers
Witloofsoep/ gerookte eendenborst	6.00 €/pers
Velouté van butternut/ breydelspek croûtons	5.00 €/pers

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

## WARME VOORGERECHTEN

Sint-jakobsschelp "New style"/ zalm/ boschampignons bisque/ gruyère-toast	14.00 €/pers
Bûche van tong/ intvis fregola/ beukenzwam/ ragoût van groene asperges garnaaljus	17.00 €/pers
Gebakken halve Canadese kreeft/ kruidenboter tomatenbulgur/ peterseliewortel	28.00 €/pers



### *Home made*

Grijze garnaalkroketten: 4.00 €/st  
Kaaskroketten: 3.00 €/st



## WARME VIS HOOFDGERECHTEN

Lottefilet op de "big green egg"/ gebakken coquille/ gele biet shi-také/ duchesse van aardpeer/ champagne saus	25.00 €/pers
Paling in 't groen/ Provençale	45.00 €/kg
Scampi's in curry saus/ diabolique/ bieslooksaus	32.20 €/kg

*Merry Christmas*

HAPPY NEW YEAR!

## HOOFDGERECHTEN VLEES

Rollade van <b>kerstkalkoen</b> / appel-truffel/ muscat roomsaus <i>"mini-witloof met notencrunch / tarte tatin van cox appeltje spekboontjes met oesterzwammen"</i>	19.20 €/pers
Gevuld <b>varkenshaasje</b> duroc d'olives/ toets van houtskool/ archiducusaus <i>"mini-witloof met notencrunch / tarte tatin van cox appeltje spekboontjes met oesterzwammen"</i>	20.40 €/pers
<b>Fazantrollade</b> / kalfszwezerik-kippenoester/ grand veneursaus <i>"flan van knolselder ragoût van gele wortel, kastanjechampignons en spruiten / wildeman peertje gekookt in kaneelwijn"</i>	25.10 €/pers
Filet mignon van <b>hert</b> / crunch van peperkoek/ poivrade saus <i>"flan van knolselder ragoût van gele wortel, kastanjechampignons en spruiten / wildeman peertje gekookt in kaneelwijn"</i>	27.50 €/pers

**Bij deze gerechten is er een keuze tussen:**

**kroketten gepaneerd in ons meergranenkruim / savooistoemp met spekjes  
gratinrolls met cheddar kaas / krielaardappel in ganzenvet en cajun  
nicola aardappel opgevuld met bieslookpuree**

Warme <b>beenham</b>	16.50 €/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



## STOOFPOTJES

Stoofpotje van hert op Franse wijze	31.30 €/kg
Stoofpotje van everzwijn	32.80 €/kg
Stoofpotje van lamsvlees	28.60 €/kg
Varkenswangetjes met Rodenbach	34.90 €/kg
Stoofpotje van konijn met St Bernardusbier	30.90 €/kg

**GROENTENKRANS CLASSIC** 8.00 €/pers

-mini witloof met notencrunch  
-tarte tatin van cox appeltje  
-spekboontjes met oesterzwammen

**GROENTENKRANS WILD** 9.00 €/pers

-flan van knolselder  
-ragoût van gele wortel, kastanjechampignons en spruiten  
-wildeman peertje gekookt in kaneelwijn

**WILDEMAN PEERTJE GEKOOKT IN KANEEL WIJN:** 2.00 €/st

**TARTE TATIN VAN COX APPELTJE:** 2.70 €/st

**AARDAPPELGERECHTEN:**

gratinrolls met cheddar kaas 3.00 €/pers  
kroketten gepaneerd in meergranenkruim 0.35 €/st

**SAUSEN :**

alle sausen zijn afzonderlijk verkrijgbaar aan 16.80 €/l



*Merry Christmas*

HAPPY NEW YEAR!

## MENU'S

### **MENU 1 : TRADITIONEEL EN POPULAIR**

44.00 €/pers

**Warme mondvermakertjes**

*(foccacia/ quiche/ bruchetta)*

\*\*\*

**Velouté van butternut/ breydelspek croûtons**

\*\*\*

**Bûche van tong/ inktvis fregola/ beukenzwam  
groene asperge/ garnaaljus**

\*\*\*

**Rollade van kerstkalkoen/ appel-truffel/ muscat roomsaus**

*"mini-witloof met notencrunch / tarte tatin van cox appeltje*

*spekboontjes met oesterzwammen"*

*aardappelbereiding naar keuze*

\*\*\*

**Krokantje/ karamel/ witte chocolade  
crème van peer en hazelnoot(+8.50 €/pers)**



### **MENU 2: FEESTELIJK EN RIJK**

50.00 €/pers

**Warme mondvermakertjes**

*(foccacia/ quiche/ bruchetta)*

\*\*\*

**Vitello van everzwijn/ chioggia biet/ crème van radijsloof  
holsteiner-quinoa**

OF

**Cilinder van gerookte zalm/ gamba/ handgerolde couscous  
limoen venkel**

\*\*\*

**Witloofsoep/ gerookte eendenborst**

\*\*\*

**Fazantrollade/ kalfszwezerik-kippenoester/ grand veneursaus**

*"flan van knolselder*

*ragoût van gele wortel, kastanjechampignons en spruiten / wildeman peertje gekookt in kaneelwijn"*

*aardappelbereiding naar keuze*

OF

**Lottefilet op de "big green egg"/ gebakken coquille  
shi-také/ champagne saus/ duchesse van aardpeer**

\*\*\*

**Krokantje/ karamel/ witte chocolade  
crème van peer en hazelnoot(+8.50 €/pers)**



*Merry Christmas*

HAPPY NEW YEAR!



# BUFFETTEN

## Visbuffet

33.00 €/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  
Gegrilde perzik met tonijnmayo en ansjovis  
Verrine van kamschelpen met langoustine



## 't Hooghuis

35.00 €/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 meloen  
Eitje met popquinoa  
Paté van fazant/ ajuinconfit  
Carré duroc d'olives met appel en spek  
Meesterlycke ham met groene asperge  
Perzik met feestsalade/ filet d'ardenne

## Feestbuffet

37.00 €/pers

Mandje van inktvis fregola/ grijze garnaal  
Scampi spies met mandarijn  
Komkommer met gerookte zalm/ heilbot  
Zalm gebakken met noten en radijs  
Eitje met popquinoa  
Spiesje kalf/ mozzarella/ tonijnroom  
Carpaccio rund/ parmezaan/ balsamico  
Vitello van everzwijn/ rode biet  
Krul van Italiaanse ham/ meloen  
Breydelham/ zwarte pens/ groene asperge

### Bij al deze buffetten is er:

- knolgroentensalade met komkommer/ granny smith/ yoghurt
- tomaat pomodoro/basilicumolie
- aardappelsla met bieslookartaar
- palmasalade ham-mozzarella
- mesclun/ rucola
- homemade cocktail, mayonaise, vinaigrette bij voorzien

### De buffetten kunnen aangevuld worden met:

- ½ kreeft 18.10 €
- Zeeuwse oester 1.70 €

### Broodassortiment

- Wit stokbrood: 1.80 €/st
- Granen stokbrood: 2.40 €/st
- Panna fiesta: 3.80 €/st



*Merry Christmas*

HAPPY NEW YEAR!

## DESSERT

Krokantje/ karamel/ witte chocolade/ panna cotta ruby 8.50 €/pers  
crème van peer en hazelnoot/ sponge  
*Dit is **geen ijsdessert** maar een chocolade dessert, het wordt volledig afgewerkt op bord gepresenteerd.*

## AMBACHTELIJKE IJSESSERTEN

Kerst- of nieuwjaarsstronk (2,4,6,8,10,12 pers) 5.50 €/pers  
"vanilleroomijs, gevuld met een tweede smaak roomijs of sorbet naar keuze, afgewerkt met meringue"  
Othello (2,4,6,8,10,12 pers) 6.00 €/pers  
"vanilleroomijs met ijs van speculoos, afgewerkt met meringue en chocoladekrullen"  
Tiramisu (2,4,6 of 8 pers) 6.00 €/pers  
"mascarpone- en mokkaroomijs, biscuit met Amaretto, afgewerkt met meringue"  
Dame blanche (4,6 of 10 pers) 6.00 €/pers  
"Dame blanche"-roomijs met stukjes gebakken meringue, afgewerkt met chocoladesaus"  
Catalan (2,4,6,8 of 10pers) 6.00 €/pers  
"chocoladeroomijs, roomijs van crème brûlée, afgewerkt met nougatine"  
Stronk karamel (2,4,6 of 8 pers) 6.00 €/pers  
"ijsstronk met vanilleroomijs en roomijs van Butterscotch caramel, afgewerkt met karamel en koekjes"  
Chalet norvégien (4 of 6 pers) 7.00 €/pers  
"vanilleroomijs met sorbet van aardbei, afgewerkt met een vruchtengelei"  
Advocaat (2,4,6,8,10 of 12 pers) 7.00 €/pers  
"chocolade en advocaatroomijs afgewerkt met advocaat en meringue"

**Bij elke ijstaart wordt er anglaise met chocolade jenever geserveerd.**

## KAAS

**Kaasschotel 'T Hooghuys** 18.20 €/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.

**Kaas- vleeschotel**

Onze kaas-vleeschotel assortiment bestaat uit:

Specialiteit *t 't Hooghuys* / notenkaas / bleu d'auvergne  
moerduiveltje / St Bernardus / dollemitenkönig

\*\*\*

Meesterlycke ham / geraad duroc d'olives / felino  
stoffelotto salami/ seizoenpaté / duo van filet d'ardenne  
grillworst/ ambachtelijke ham "van het huis"

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



*Merry Christmas*

HAPPY NEW YEAR!

# CADEAUBON

Ook cadeaubonnen kunnen bij ons verkregen worden.  
!!! Geef een seintje op voorhand en het staat voor u klaar!!!



## PRAKTISCHE AFSPRAKEN BESTELLINGEN

### Hoe bestellen?

- ° In de winkel
- ° Telefonisch: 09/360 10 16
- ° E-mail: [info@traiteur-thooghuys.be](mailto:info@traiteur-thooghuys.be)
- Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u een BESTELNUMMER.  
Breng deze ZEKER MEE bij het afhalen van uw gerechten.
- Om misverstanden te vermijden, kunnen **GEEN ANNULATIES of WIJZIGINGEN** meer aanvaard worden.



### Waar afhalen?

- ° Afhalen van de bestelling gebeurt in de tent aan de **Firmin Bogaertstraat 13**.  
(zijstraat winkel) **NIET in de winkel**.
- ° Gelieve rekening te houden met het uur die vermeld is op uw bestelbon.

### Borg is voor ons een must.

- ° Voor al ons uitgeleend materiaal wordt een borg aangerekend.
- !! **Terugbrengen van leeggoed van kerst is voorzien op Maandag 27/12 tussen 9u en 16u.**
- !! **Terugbrengen van leeggoed van eindejaar is voorzien op Dinsdag 4/1 tussen 9u en 17u.**
- Enkel in de Firmin Bogaertstraat niet in de winkel**

Uiteraard komt het materiaal ongeschonden en proper terug.

Bij breuk wordt de waarde van de nieuwprijs van het betreffende porselein aangerekend.

### Uiterste besteldatum feestdagen

- ° Kerst: tot en met **zondag 19 december**
- ° Nieuwjaar: tot en met **zondag 26 december**
- ° Bij overbezetting: kunnen we de bestellingen **vroeger afsluiten**.

### Openingsuren tijdens de feestdagen

<u>Dinsdag 21/12</u> 8u15-18u00	<u>Woensdag 22/12</u> 8u15-17u00	<u>Donderdag 23/12</u> 8u15-17u00	<u>Vrijdag 24/12</u> 8u15-16u00	<u>Zaterdag 25/12</u> winkel gesloten enkel afhalingen	<u>Zondag 26/12</u> winkel gesloten enkel afhalingen
------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	--	--

<u>Maandag 27/12</u> winkel gesloten <b>Terugbrengen leeggoed</b>	<u>Dinsdag 28/12</u> 8u15-18u00	<u>Woensdag 29/12</u> 8u15-17u00	<u>Donderdag 30/12</u> 8u15-17u00	<u>Vrijdag 31/12</u> 8u15-16u00	<u>Zaterdag 1/1</u> winkel gesloten enkel afhalingen	<u>Zondag 2/1</u> winkel gesloten enkel afhalingen
---	------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	--	--

<u>Maandag 3/1</u> gesloten	<u>Dinsdag 4/1</u> 8u15-18u00 <b>Terugbrengen leeggoed</b>
--------------------------------	--



Merry Christmas  
HAPPY NEW YEAR!