



'T HOOGHUYS

Culinaire folder 2024

*Pure Passie voor
Meeneemgastronomie!*



APERRO TIME

Warme hapjes

Croque kalkoen/ mozzarella/ tapenade	2.10 €/st
Focaccia/ pastrami/ kruidenkaas	2.20 €/st
Quiche/ breydel/ prei	2.20 €/st
Pitta/ kip/ lookdip	2.70 €/st
Pizza/ crunch van spek	2.10 €/st
Bruchetta/ buffel/ panchetta	2.30 €/st
Apero taco/ scampi/ curry	2.20 €/st
Wafel/ gerookte zalm/ dille	2.20 €/st
Box mini garnaalkroketjes (8stuks)	12.00 €/box
Gegratineerde creuse oester/ spinazie/ Cremant	4.00 €/st
Assortiment classic hapjes (25 stuks)	49.00 €
(pizza, focaccia, bruchetta, wafeltje van zalm, taco van scampi)	

Warme hapjes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort

Ovenschaaltjes warm

Ovenschaaltje nabashi garnaal/ nantua/ prei/ tomaat	4.50 €/st
Ovenschaaltje zeebaarsfilet/ bieslookzalf/ duglérè/ avruga kaviaar	4.50 €/st

De schaaltes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort

Koude mini bowls

Bowl rundstartaar/ kwartelei/ mascarpone	4.20 €/st
Bowl kalfsfilet/ burrata/ peterselie/ olijf	4.20 €/st
Bowl zalmstartaar/ bloemkool/ fregola/ citrus	4.20 €/st
Bowl feta/ watermeloen/ tzatziki/ radijs	4.20 €/st
Bowl tonijn/ soja/ avocado/ komkommer	4.20 €/st

Mini bowls kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort



CULINAIRE TOPPER

Apero formule 't Hooghuys

20.00 €/pers

- rundscarpaccio/ parmezaan/ rammenas/ pijnboomspitten
- panna cotta erwt/ rivierkreeftjes/ bloemkool-bulgur
- schaalteje pata negra/ waterkersgel/ tomaat-burrata
- tartaar van gamba/ makreelcrème/ venkel zoet-zuur
- parfait van gerookte paling/ quinoa/ appel-komkommer

Deze formule kan besteld worden vanaf 4 personen

Zuiderse tapasplank (1 plank is voor 4 à 5 pers, kan enkel per plank besteld worden)

47.00 €/st

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 personen)

24.00 €/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



Idee tip! "Eventueel aan te vullen met warme tapashapjes, pizza's, focaccia's, mini broodjes, ..."

Warme tapashapjes (ideale aanvulling voor tapasshotel)

- Ham chips 't Hooghuys
- Scampi's in kruidenboter (6stuks)
- Box gepaneerde reuzegarnalen/ panko/ tartaar (6stuks)
- Box lookbroodje/ mozzarella/ spek (4stuks)
- Box mini garnaalkroketjes (8stuks)
- Tortilla/ chilli con carne/ maïs (4stuks)
- Box kippenhoortjes "zoet zuur" (6stuks)



- 6.20 €/box
- 9.00 €/box
- 10.20 €/box
- 7.95 €/box
- 12.00 €/box
- 10.20€/box
- 10.20€/box

Mini broodjes – sandwiches (ideale aanvulling voor tapasshotel)

(niet te verkrijgen op zondag)

2.30 €/st

Is een assortiment van de klassieke mini – sandwiches en de mini broodjes.
(kleine waldkorn, ciabatta, broodjes met verschillende zaadjes,...)
Deze worden met het fijnste belegd, altijd voorzien van garnituur
en in een houten kratje gepresenteerd.



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

KOUDE VOORGERECHTEN

Mi cuit van zalm/ avocado/ gepekeld radijs quinoa/ limoengel	16.00 €/pers
Carpaccio van rund "wit-blauw"/ bulgur balsamico parels/ parmezaan	15.00 €/pers
Traaggegaard kalfshaasje/ dôme tonato rammenas/ bieslook-couscous	17.00 €/pers

*Koude voorgerechten worden volledig afgewerkt, gepresenteerd op bord en vergezeld van een ciabatta broodje
De koude voorgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort*

SOEPEN (5dl)

Groene asperge velouté/ gebakken groene aspergesnippers	7.00 €/pers
Waterkerssoep/ breydelspekreepjes/ croûtons	6.00 €/pers
Tomaat-wortelsoep/ peterselieballetjes	5.00 €/pers
Witte aspergesoep/ gerookte zalmsliertjes (seizoen)	7.00 €/pers
Agnes Sorelsoep/ kervel/ rivierkreeftjes	6.00 €/pers

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

WARME VIS VOORGERECHTEN

Tongscharfilet/ brandade van wijting en rivierkreeft beukenzwam/ parelcouscous/ sherry bieslooksaus	18.00 €/pers
Haasje van roodbaars/ courgette-tomaat geconfijt cannelloni spinazie/ schaaldierenjus	17.00 €/pers
Cocotte van Sint-Jakobsvruchten/ zalm/ boschampignons bisque/ gruyère-toast	15.00 €/pers

De warme voorgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort

WARME VIS HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwhaasje/ crunch van panko en spinazie duglère saus/ asperges/ pomme Anna	25.00 €/pers
Lotte filet gekleurd op de "Big Green Egg"/ nobashi garnaalcrème/ bruine champignon-courgette/ pommes chateau	25.00 €/pers
Paling in 't groen/ provençale	27.00 €/pers
Scampi's in curry/ diabolique	35.90 €/kg

De warme hoofdgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort



PAELLA 't Hooghuis

Onze paëlla rijst is verrijkt met groentjes, vlees en vis oa:
gamba's, garnalen, mosselen, schelpen, inktvis
chorizo, kippenboutjes

22.00 €/pers

HOOFDGERECHTEN

Filet Iberico batallé/ gebakken kruidenspek jus van merlot en graantjesmosterd	23.00 €/pers
Filet van crête d'ardennes op de "big green egg" balsamico-thym	21.00 €/pers
Franse parelhoenrollade/ kippenoesters gevogeltecrème met roze peper	22.00€/pers
Lamskroontje/ peterselie-mosterd croûte eigen jus met rozemarijn	25.00 €/pers
Duroc varkenshaasje gevuld met pastramifarce jagersausje/ pijpajuin	22.00 €/pers
Kalfscarré/ ganzenlevertranche Old vintage port	26.00 €/pers

De hoofdgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort



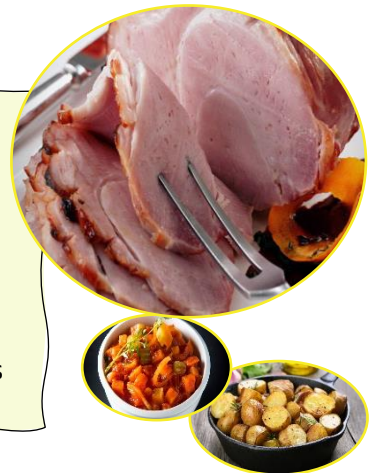
Bij deze gerechten is er steeds een waaier van 3 verse seizoengroenten en een aardappelbereiding naar keuze:

- erwtenpuree met spekjes
- onze kroketten in meergranenkruim
- gratinrolls met cheddar croûte
- gebakken krielaardappelen in ganzenvet
- pomme anna met Sal de Ibiza

WARME BEENHAM

22.50 €/pers

De beenham wordt bij ons gesneden zodat u hem enkel nog moet opwarmen in de oven daarbij is een keuze tussen:
-warme wok groenten, krielaardappelen, champignonsaus en Provençaalse saus
OF
-rauwkostschotel, aardappelen, pasta salade, champignonsaus en Provençaalse saus



DESSERTEN

Cirkel van framboosmousse/ bruine chocomousse gel van rode vrucht/ yoghurt crisp	8.80 €/pers
Panna cotta van munt en vanille/ aardbeien tartaar amandelcrumble/ pistache cremeux	8.80 €/pers
Mousse van bruine en witte chocolademousse ganache van jivara chocolade	8.80 €/pers

De desserts worden volledig afgewerkt en gepresenteerd op bord

De desserts kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort



BUFFETTEN

Visbuffet 38.00 €/pers

Gepelde tomaat met garnaalcocktail/ gepocheerde zalmoot met kaviaar/ gerookte zalmsnippers met ui en dille
heilbotbolletje met peterselie en radijs/ eitje met popquinoa/ rivierkreeftjes, cocktail, tomaat
gamba's met groene asperges/ perzik met tonijnmayo, ansjovis/ verrine van kamschelpen/ langoustine

't Hooghuys 40.00 €/pers

Gegarneerde zalmdomino met kaviaar/ gepelde tomaat met garnaalcocktail/ pastei van rivierkreeftjes en gerookte forel
gerookte zalmsnippers met ui en peterselie/ ambachtelijke "ham van het huis" met galia/ eitje met popquinoa
schaaltje van kalfsfilet met koningskapper/ carre duroc met appel en spek
meesterlycke ham met groene asperge/ perzik met kipsalade en filet d'ardenne

Suggestiebuffet 42.00 €/pers

Mandje van inktvis fregola/ garnaalcocktail/ scampi spies met fettucini/ komkommer met gerookte zalm en heilbot
zalm gebakken met noten en radijs/ eitje met popquinoa/ spiesje kalf, mozzarella, tonijnroom
carpaccio rund, parmezaan, balsamico/ schaalte kalkoen "Italien"
krul van Italiaanse ham, bulgur/ breydelham, rilette varken, groene asperge

Italiaans 42.00 €/pers

Trostomaat met garnaalcocktail/ gebakken zalmoot "Sal de Ibiza"/ carpaccio van tonijn met bandarillo
scampi-spies met tagliatelle slaatje en basilicum/ slaatje van pastrami, parmeaan en tomaat
Kruiden ham met asperge en raquette/ Italiaanse salami met olijftapenade
mozzarellabolletjes met mortadella en pesto/ gedroogde boerenham met meloen/ eitje met tomaat en popquinoa

Kinderbuffet met z'n surprise 13.80 €/pers

Perzik gevuld met hoeve kip, salami/ rolletje plop met meloen/ gepocheerde zalm met kerstomaat
vleesbrood en boutje van kip/ Mickey worstje met aardbei/ gearneerd scharreleitje / Surprise

Al onze buffetten worden gepresenteerd op spiegel.

**Bij alle buffetten is er aardappelsalade, pastasalade en rauwkostgroenten inbegrepen
alsook homemade mayo, cocktail en vinaigrette.**



Idee tip! Aanvullend op de buffetten kan men opteren voor een variatie van brood:



Wit stokbrood: 2.00 €/st
Granen stokbrood: 2.40 €/st
Pana fiesta: 4.20 €/st

SCHOTELS

Breugel schotel 23.00 €/pers

Breydelham/ grillworst/ gegrild spek/ witte pensen/ ambachtelijke ham "van het huis droge worst/ breugelkop/ seizoenpate/ gehakt/ rilette duroc d'olives/ boerenworst kippeboutje/ friçandon/ Kaas specialiteit 't Hooghuis /Brugge abdij kaas

Dit wordt afgewerkt met huisbereide confituur, aardappel in de schil, specerijen en sla mixte.

Eveneens is een broodassortiment inbegrepen



Kaas-uleesschotel 23.00 €/pers

Specialiteit **t Hooghuis** /notenkaas / bleu d'auvergne/ eigen bodemkaas / charletan/ dollemitenkönig Meesterlycke ham/ gebrad 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.



KAAS

Kaasschotel 't Hooghuis 23.00 €/pers

Onze kaasschotels worden samengesteld uit een assortiment van rijpe kazen ze worden 1°klas afgewerkt met fruit, vijgen, dadels en noten.

Een broodassortiment van notenbrood wit – en granen brood is eveneens ook inbegrepen.

Voor degene die geen kaas lusten)

Charcuterie schotel 18.00 €/pers

breydelham/ ham van het huis gebakken grillworst/ ovengebakken koek droge worst/ salami/ seizoenpate/ kippewit diverse charcuterie/slaatjes

Dit alles wordt afgewerkt met fruit en een assortiment brood



Idee tip! Een frisse mesclun salade met rode vruchten en vinaigrette kan u uw kaasschotel, raclette schotel nog wat opkrikken. 4.50 €/pers

Bestellingen kunnen gebeuren in de winkel of telefonisch NIET VIA MAIL

Doordat wij met verse producten werken vragen wij om u bestelling 3 dagen vooraf vast te leggen.

Bestellingen voor het weekend noteren wij tot de woensdagmiddag.

Alfhalen van u bestelling kan via de **Firmin Bogaertstraat 13** daar is er geen mogelijkheid om te betalen met bancontact.

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.

Alle vermelde prijzen zijn geldig, behoudens onvoorziene prijswijzigingen van de dagverse producten.

Dagverse producten zijn soms niet beschikbaar, dan behouden wij ons het voorrecht om ze, indien nodig door evenwaardige ingrediënten te vervangen.

voor extra informatie ivm allergieën en intolerentie gelieve contact op te nemen met 't Hooghuis

DEZE FOLDER VERVANGT ALLE VOORAFGAANDE FOLDERS, OOK DEZE DIE ONLINE TERUG TE VINDEN ZIJN.



MENU VAN DE CHEF

genieten zonder keukenstress

Bonbon van Schotse gerookte zalm en rivierkreeft
erwten-crème/ granny smith/ scharrelei

OF

Tartaar van kalf-spinata/ mascarpone basilicum
gepekelde radijs/ bulgur

Lomo iberico gegrild op de "Big green egg"

gelakt spek/ thijm-porto saus

aangevuld met momentgroenten en aardappelbereiding naar keuze

OF

Pladijsfilet gegrild/ scheermesjes/ duglère

aangevuld met momentgroenten en aardappelbereiding naar keuze

Krokantje met mousse van witte chocolade en vanille

panna cotta van mango/ aardbei-crunch/ muntgel

48.00 €/pers

OPENINGSUREN

Maandag	gesloten
Dinsdag	8U30-18U00
Woensdag	8U30-13U30
Donderdag	8U30-18U00
Vrijdag	8U30-18U00
Zaterdag	8U30-17U00
Zondag	winkel gesloten enkel afhaalbestellingen

Hoogstraat 29
9620 Zottegem

09/360 10 16



traiteur thooghuis

www.traiteur-thooghuis.be

info@traiteur-thooghuis.be