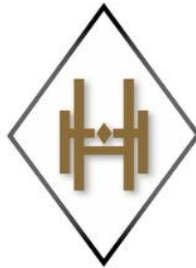




AFHAALGERECHTEN

Eindejaarsfolder




'T HOOGHUYS

2024 - 2025



APERITIEFHAPJES

WARM "Home made"

Mini quiche/ gegrild spek/ prei	2.50 €/st
Foccacia/ kruidenkaas/ zalm	2.50 €/st
Hoorntje/ kip/ sesam	2.30 €/st
Alpen burger/ Duroc/ raclette	2.60 €/st
Mini worstenbroodje/ champignon vulling	2.50 €/st
Pizza/ chorizo/ cheddar	2.30 €/st
Oostends visschelpje	3.00 €/st
Bruchetta/ buffelmozzarella/ panchetta	2.60 €/st
Pitta/ kebab kip/ lookdip	3.00 €/st
Box reuzegarnalen/ panko/ tartaar(6stuks)	10.20 €/box
Box mini garnaalkroketten(8stuks)	12.00 €/ box
 <u>Gegratineerd:</u> creuse oester / spinazie / champagne	4.00 €/st
<u>Assortiment:</u> "classic hapjes" (25 stuks) (pizza/ worstenbroodje/ quiche/ hoorntje kip/ foccacia)	55.00 €



KOUD

Apero formule

20.00 €/pers

- Panna cotta van tuinbonen/ grijze garnaal/ curry-bloemkool
- Tartaar van gamba/ groene asperge/ aperol-gel/ venkel
- Gerookte paling/ mousse/ sushi-komkommer/ haring kaviaar
- Ganzenlever/ gemarineerde peperkoek/ mango chutney
- Pata negra/ burrata mousse/ tomaat/ beukenzwam



Glaasje

- | | |
|---|-----------|
| - Vitello van everzwijn/ zwarte pens/ rode biet/ bulgur | 4.80 €/st |
| - Gerookte zalm "Gold" / yoghurt crème/ sushi-soya/ waterkers | 4.80 €/st |

Zuiderse Tapasplank (aperitiefplank voor ± 5 pers)

Heerlijke zuiderse plank met antipasti/ kaas/ salami/ pata negra/ tête de moine/ ... 52.00 €/plank



Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!

KOUDE VOORGERECHTEN

Ceviche van zalm/ gemarineerde Sint Jakobsvrucht ponzu/ gepekeld radijs/ avocado crème	17.00 €/pers
Carpaccio van "blauw-wit" parmezaan crème en crunch/ bulgur tomaat	15.00 €/pers
Traag gegaarde kalfsfilet ganache van ganzenlever/ chioggia/ schorseneren	17.00 €/pers

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



SOEPEN (5dl)

Tomaten-wortelsoep/ peterselieballetjes	5.00 €/pers
Velouté van pompoen/ duroc-spek/ croûtons	6.00 €/pers
Soepje van witloof/ scampi/ kervel	7.00 €/pers
Garnaalbisque/ rouille/ toast	9.00 €/pers



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

WARME VOORGERECHTEN

Tongscharfilet/ farce van snoek en krab courgetteparels/ beukenzwam/ fregola/ sherry	18.00 €/pers
Schelvishaasje/ zalf van zoete aardappel/ portobello groene asperge/ saffraansaus	19.00 €/pers
Cocotte van Sint-Jakobsvruchten/ zalm/ boschampionns bisque/ gruyère-toast (Sint-jakobsschelp "New Style")	15.00 €/pers
Gegrilde scampi (6stuks) curry saus/ gebakken rijst met fijne groenten/ pijpajuin	13.50 €/pers
Halve Canadese kreeft(± 600g) Riesling saus/ groentensliertjes/ fettuccine pasta	29.00 €/pers



Home made

Grijze garnaalkroketten: 4.90 €/st
Kaaskroketten: 3.80 €/st



WARME VIS HOOFDGERECHTEN

Zeebaarsfilet gebrand/ nobashi garnaal shiitake/ comté krokantje/ knolselderpuree/ schaaldierensaus	25.00 €/pers
Gegrilde scampi's (12stuks) licht pikante diabolique saus/ fijne groenten/ gebakken rijst/ tomaat	21.00 €/pers
Paling in 't groen/ Provençaal	28.00 €/pers

(Bij dit hoofdgerecht zijn geen groenten en aardappelbereiding voorzien. Deze kan u indien gewenst apart erbij bestellen)

Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!

HOOFDGERECHTEN VLEES

Rollade van **kerstkalkoen**/ appel-truffel/ Fines Champagne saus 22.75 €/pers
"mini-witloof met gele wortel/ tatin van appel en veenbessen/ spekboontjes met oesterzwammen"

Iberico varken "Lomo batallé"/ gegrild op de Big Green Egg/ rode wijnsaus 24.95 €/pers
"mini-witloof met gele wortel/ tatin van appel en veenbessen/ spekboontjes met oesterzwammen"

Gevulde fazantfilet/ wildfarce met kippenoester/ grand veneursaus 26.95 €/pers
"flan van gegrilde butternut/ ragout van knolselder, pastinaak en kastanjechampignon/ glühwein peertje"

Filet mignon van hert/ crunch van peperkoek/ poivrade saus 30.85 €/pers
"flan van gegrilde butternut/ ragout van knolselder, pastinaak en kastanjechampignon/ glühwein peertje"

Bij deze gerechten is er een keuze tussen:

kroketten gepaneerd in ons meergranenkruim / savooistoemp met spekjes
gratinrolls met cheddar kaas / krielaardappel met bieslook

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 groenten, krielaardappelen, champignonsaus en Provençaalse saus

OF

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



STOOFPOTJES

Stoofpotje van hert 13.80 €/pers

Stoofpotje van everzwijn 13.50 €/pers

Varkenswangetjes met pepersaus 13.50 €/pers

BIJGERECHTEN

GROENTENKRANS CLASSIC 9.50 €/pers

-mini witloof met gele wortel
-tatin van appel en veenbessen
-spekboontjes met oesterzwammen

GROENTENKRANS WILD 10.00 €/pers

-flan van gegrilde butternut
-ragout van knolselder, pastinaak en kastanjechampignon
-glühwein peertje

GLÜHWEIN PEERTJE: 2.20 €/st

AARDAPPELGERECHTEN:

gratinrolls met cheddar kaas 3.30 €/pers
kroketten gepaneerd in meergranenkruim 0.40 €/st
savooistoemp met spekjes 3.50 €/pers
krielaardappelen met bieslook 3.30 €/pers
duchess aardappel 3.20 €/pers



Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!

MENU'S

MENU 1: TRADITIONEEL EN POPULAIR

52.00 €/pers

Warme mondvermakertjes

(focaccia/ worstenbroodje/ Oostends schelpje)

Velouté van pompoen/ duroc spek/ croutons

Tongscharfilet/ farce van snoek en krab courgetteparels/ beukenzwam/ fregola/ sherry

Rollade van kerstkalkoen/ appel-truffel/ Fines Champagne saus

*"mini-witloof met gele wortel/ tatin van appel en veenbessen/ spekboontjes met oesterzwammen"
aardappelbereiding naar keuze*

Chocolade fantasie/ vanille bavarois/ macaron karamel/ crumble van witte chocolade (+9.80 €/pers)

MENU 2: FEESTELIJK EN RIJK

56.00 €/pers

Warme mondvermakertjes

(focaccia/ worstenbroodje/ Oostends schelpje)

Traag gegaarde kalfsfilet

ganache van ganzenlever/ chioggia/ schorseneren

OF

Ceviche van zalm/ gemarineerde Sint Jakobsvrucht

ponzu/ gepekeld radijs/ avocado crème

Soepje van witloof/ scampi/ kervel

Gevulde fazantfilet/ wildfarce met kippenoester/ grand veneursaus

*"flan van gegrilde butternut/ ragout van knolselder, pastinaak en kastanje champignon/ glühwein peertje"
aardappelbereiding naar keuze*

OF

Zeebaarsfilet gebrand/ nobashi garnaal

shiitake/ comté krokantje/ knolselderpuree/ schaaldierensaus

Krokantje van passievrucht en chocolade/ yuzu crème

pistache ganache/ mandarijn vanille (+9.80 €/pers)

Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!

BUFFETTEN



Visbuffet

38.00 €/pers

Gepelde tomaat met garnalencocktail
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 bandarillo
Verrine van kamschelpen met langoustine



't Hooghuys

40.00 €/pers

Gegarneerde zalmdomino met kaviaar
Gepelde tomaat met garnalencocktail
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

42.00 €/pers

Mandje van inktvis fregola/ garnalencocktail
Scampi spies met mandarijn en curry mayo
Komkommer met gerookte zalm/ heilbot
Zalm gebakken met kruidenkaas en zonnepit
Eitje met popquinoa
Spiesje kalf/ mozzarella/ tonijnroom
Carpaccio rund/ parmezaan/ balsamico
Traag gegaard kalkoen/ rode biet/ kastanje
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 bieslooktartaar
- palmasalade ham-mozzarella
- mesclun/ rucola
- homemade cocktail, mayonaise, vinaigrette bij voorzien

De buffetten kunnen aangevuld worden met:

- ½ kreeft 19.00 €
- Zeeuwse oester 2.00 €

Broodassortiment

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



Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!

DESSERT

Chocolade fantasie/ vanille bavaois/ macaron karamel crumble van witte chocolade	9.80 €/ pers
Krokantje van passievrucht en chocolade/ yuzu crème pistache ganache/ mandarijn vanille	9.80 €/ pers

Dit is geen ijsdessert, het dessert is volledig afgewerkt en op bord gepresenteerd.

ARTISANAAL IJSESSERT MET HOEVEMELK

Kerst- of nieuwjaarsstronk (2,4,6,8,10,12 pers) "vanilleroomijs, gevuld met een tweede smaak roomijs of sorbet naar keuze, afgewerkt met meringue"	6.50 €/pers
Othello (2,4,6,8,10,12 pers) "vanilleroomijs met speculoosijns afgewerkt met meringue, chocolade krullen en marsepein"	7.00 €/pers
Tiramisu (2,4,6 of 8 pers) "mascarpone- en mokkaroomijs, biscuit met Amaretto, afgewerkt met meringue"	7.00 €/pers
Dame blanche (4,6 of 10 pers) "Dame blanche"-roomijs met stukjes gebakken meringue, afgewerkt met chocoladesaus"	7.00 €/pers
Catalan (5 of 10 pers) "chocoladeroomijs, roomijs van crème brûlée, afgewerkt met nougatine"	8.00 €/pers
Stronk karamel (2,4,6 pers) "ijsstronk met vanilleroomijs en roomijs van Butterscotch karamel, afgewerkt met karamel en koekjes"	7.00 €/pers
Kerstboompje (5 pers) "vanilleroomijs met stracciatella-roomijs afgewerkt met ganache en brésilienne nootjes"	40.30 €/stuk
Advocaat (2,4,6,8,10 of 12 pers) "chocolade en advocaatroomijs afgewerkt met advocaat en meringue"	7.00 €/pers

KAAS

Kaasschotel 'T Hooghuy's 23.00 €/pers

Onze kaasschotels worden samengesteld uit ons winkel assortiment van mooie geaffineerde kazen (300g/pers). Ze worden eersteklas afgewerkt met fruit, vijgen, dadels en noten.

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



Kaas- vleeschotel

Onze kaas-vleeschotel assortiment bestaat uit:

Specialiteit 't Hooghuy's / notenkaas / bleu d'auvergne
eigen bodemkaas / abdijkaas / Brugs kaasje

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

25.00 €/pers



Dit wordt afgewerkt met vruchten, huisbereide confituur, aangevuld met 3 passende salades.

Eveneens is een broodassortiment inbegrepen.

**TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE WORDEN DE KAASSCHOTELS EN KAAS-VLEESSCHOTELS
GEPRESENTEERD OP PLEXISCHALEN MET DEKSEL.**

Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!



PRAKTISCHE AFSPRAKEN BESTELLINGEN

Hoe bestellen?

- ° Via de webshop
- ° In de winkel
- ° Telefonisch: 09/360 10 16
- Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u een bon met **BESTELNUMMER**.
Breng deze **ZEKER MEE** bij het afhalen van uw bestelling.
- 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.

Waarborg is voor ons een must.

- ° Voor al ons uitgeleend materiaal wordt een waarborg aangerekend.

!! Terugbrengen van leeggoed van kerst is voorzien op donderdag 26/12 tussen 9u en 16u.

!! Terugbrengen van leeggoed van eindejaar is voorzien op donderdag 2/1 tussen 9u en 16u.

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 woensdag 18 december
- ° Nieuwjaar: tot en met donderdag 26 december
- ° **Bij overbezetting: kunnen we de bestellingen vroeger afsluiten.**

*Wij wensen jullie alvast een warm
eindejaar en een schitterend 2025.*



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

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.

Merry Christmas

HAPPY NEW YEAR!