

# CULINAIRE FOLDER 2025



'T HOOGHUYS

*Pure Passie voor  
Meeneemgastronomie!*



## APEROTIME

### Warme hapjes

Croque kalkoen/ mozzarella/ tomatade	2.30 €/st
Hoorntje/ kip/ sesam	2.30 €/st
Quiche/ prei/ spekreepjes	2.50 €/st
Foccacia/ Boursin/ gerookte zalm	2.50 €/st
Pitta/ kip/ lookdip	3.00 €/st
Pizza/ cheddarkrokantje/ chorizo	2.30 €/st
Bruchetta/ buffel/ panchetta	2.60 €/st
Mini worstebroodje/ champignons	2.50 €/st
Bladerdeeg wafeltje/ pesto/ rauwe ham/ burata	2.50 €/st
Gepaneerde reuzengarnaal/ panko/ tartaar	1.90 €/st
Gegratineerde creuse oester/ spinazie/ Cremant	4.00 €/st
Assortiment classic hapjes (25 stuks) (pizza, foccacia, worstebroodje, bruchetta, croque)	55.00 €

*Warme hapjes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort*

### Ovenschaaltjes warm

Ovenschaaltje gebakken zalm/ crème van knolselder en curry	4.80 €/st
Ovenschaaltje zeebaarsfilet/ fregola/ kikkererwt/ bieslook	4.80 €/st
Ovenschaaltje gebrande nobashi-garnaal/ diabolique/ basmati-prei	4.80 €/st
Ovenschaaltje traaggegaard buikspek/ gelakt/ tomaatchutney-ebly	4.80 €/st

*De schaaltes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort*

### Koude mini bowls

Bowl rundstartaar/ gedroogde kappertjes/ crème van pickles	4.60 €/st
Bowl garnaal-rivierkreeftjes met limoenbulgur/ groene kruidenolie	4.60 €/st
Bowl gerookte zalm/ spinazie-crunch/ yoghurt-crème/ peer	4.60 €/st
Bowl cannelloni iberico/ pulled pork/ artisjok/ cherry tomaat	4.60 €/st

*Mini bowls kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort*





## CULINAIRE TOPPER

### Apero formule 't Hooghuis

20.00 €/pers

- tartaar van zeebaars/ venkel/ granny smith/ avocado-crème
- panna cotta van kikkererwt/ grijze garnaal/ gepekeld, radijs
- mousse van tomaat/ burata/ pesto/ gedroogde holsteiner
- vitello van kalf/ rammenas/ groene asperge/ mosterdzaad
- parfait van makreel/ quinoa/ komkommer/ rode ui

### Aperitielplank (1 plank is voor 5 pers, kan enkel per plank besteld worden)

52.00 €/st

o.a. olijven, zongedroogde tomaat, ansjovis, mini batoens, tête de moine krul  
fellino salami, panchetta, kaas- en salamiblokjes, la geganta, domschinken

### Tapasschotel (dit kan besteld worden vanaf 4 personen)

26.00 €/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, foccacia's, mini broodjes, ..."

### Warme tapashapjes (ideale aanvulling voor tapasschotel)

- Ham chips 't Hooghuis
- Scampi's in kruidenboter (6stuks)
- Box gepaneerde reuzegarnalen/ panko/ tartaar (6stuks)
- Box kippenhoortjes "zoet-zuur" (5 stuks)
- Onze box mini garnaalkroketjes (8stuks)



7.00 €/box  
9.00 €/box  
10.20€/box  
12.00 €/box  
12.00 €/box

### Mini broodjes – sandwiches

(niet te verkrijgen op zondag)

2.40€/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

Rundstartaar/ mascarpone/ spianata crème van kropsla/ quinoa	17.00 €/pers
Ceviche van makreel/ grijze garnaal groene kruidenpastille/ miso vinaigrette	17.00 €/pers
Carpaccio van rund "wit-blauw"/ tomaat-bulgur balsamico/ parmezaan crème	16.00 €/pers
Mi-cuit van zalm/ quacamole/ bloemkool-couscous citrusgel	16.00 €/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/ breydel-spekreepjes/ croûtons	6.00 €/pers
Tomaat-wortelsoep/ peterselieballetjes	5.00 €/pers
Witte aspergesoep/ gerookte zalm-sliertjes (seizoen)	7.00 €/pers
Witloofsoep/ 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

Roodbaarsfilet met mosselen/ broccoli/ fregola Thaise currysous	17.00 €/pers
Gebrand schelvishaasje/ parelcouscous/ beukenzwam courgette en bisque-jus	17.00 €/pers
Cocotte van kamschelpvruchten/ zalm/ prei-olie crème van karnemelkpuree/ sherry saus	16.00 €/pers
Gebakken scampi's (6st) diabolique gebakken rijst/ pijpajuin-tomaat	13.50 €/pers

*De warme voorgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort*

## WARME VIS HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwhaasje/ crunch van spinazie/ zalf van erwt gebakken asperges/ duglère saus	26.50 €/pers
Staartvis gegrild op de "Big Green Egg"/ nobashi-garnaal escabèche van champignon/ garnaaljus	27.00 €/pers

*Bij deze gerechten is er een keuze aardappelbereiding naar keuze:  
pomme anna/ duchesse puree of kasteelaardappelen*

Paling in 't groen/ provençale(zonder groenten en aardappelbereiding)	28.00 €/pers
---	--------------

*De warme hoofdgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort*



### PAELLA 't Hooghuys

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

24.50 €/pers

## HOOFDGERECHTEN

Duroc varkenshaasje omwenteld met mozzarella en Italiaanse ham bruine jus Italian	23.50 €/pers
Lamskroontje met peterselie-mosterdkorst lamsjus met rozemarijn	26.00 €/pers
⚡ Lomo iberico op de "Big green egg" / gegrild kruidenspek portosaus	24.00€/pers
Frans parelhoenrollade met gemarineerde gevogeltefarce archiducsaus	24.00 €/pers
Gevulde kipfilet met tandoori en oesterzwam merlotsaus	22.50 €/pers

*De hoofdgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/saort*



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

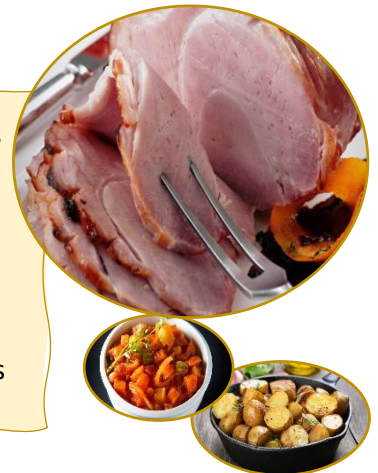
- krielaardappelen gebakken met zeezout
- onze kroketten in meergranenkruid
- gratinrolls met cheddar
- erwtenspuree met spekjes
- aardappelbalkje van geplette charlotte

### WARME BEENHAM

23.40 €/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

Bloem van vanille-mousse/ amandelbiscuit/ rode vruchtengel gemarineerde aardbei-yoghurt	9.80 €/pers
Kubus van bruine en witte chocomousse/ ganache van ruby chocolade crumble oreo/ karamelsaus	9.80 €/pers
Krokantje van passievrucht en chocolade/ yuzu crèmeux Lemon curd/ gekonfijte mango	9.80 €/pers
Framboos crèmeux met pistache crunch/ witte chocolade anglaise meringue en muntgel	9.80 €/pers

*De desserts worden volledig afgewerkt en gepresenteerd op bord*

*De desserts kunnen besteld worden vanaf 4 personen/saort*





## 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 Hooghuis

40.00 €/pers

Gepelde tomaat met garnaalcocktail  
Gegarneerde zalmdomino met kaviaar  
Gerookte zalmsnippers/ ui/ peterselie  
Pastei van rivierkreeftjes en forel  
Eitje met popquinoa  
"ham van het huis"/ meloen  
Schaaltje van kalfsfilet/ koningskapper  
Carre duroc met appel en spek  
Meesterlycke ham met asperges  
Perzik met kipsalade en filet d'ardenne

### Italiaans

42.00 €/pers

Trostomaat met garnaalcocktail  
Gebakken zalmoot "Sal de Ibiza  
Scampi-spies/ tagliatelle/ basilicum  
Carpaccio van tonijn met komkommengel  
Kruiden ham met asperge en artisjok  
Italiaanse salami met olijftapenade  
Mozzarellabolletjes/ mortadella/ pesto  
Gedroogde boerenham met meloen  
Slaatje van pastrami/ pecorino/ tomaat  
Eitje met tomaat en popquinoa

### Suggestiebuffet

42.00 €/pers

Mandje van inktvis fregola/ garnaal  
Scampi spies met vermicelli  
Kommomer met gerookte zalm/ heilbot  
Zalm gebakken met noten en radijs  
Eitje met popquinoa  
Spiesje kalf/ mozzarella/ tonijnroom  
Carpaccio rund/ parmezaan/ balsamico  
Schaaltje kalkoen "Italien"  
Krul van Italiaanse ham/ bulgur  
Breydelham/ rilette varken/ groene asperge

### Kinderbuffet

#### met z'n surprise

13.80 €/pers

Perzik gevuld met hoeve kip/ salami  
Rolletje plop met meloen  
Gepocheerde zalm met kerstomaat  
Fricandon en boutje van kip  
Mickey worstje met aardbei  
Gegarneerd 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  
Panna fiesta: 4.40 €/st

## SCHOTELS

### Breugel schotel

25.00 €/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 Hooghuys /Brugge abdij kaas  
**Dit wordt afgewerkt met huisbereide confituur  
aardappel in de schil, specerijen en sla mixte.  
Eveneens is een broodassortiment inbegrepen**



### Kaas-uleeschotel

25.00 €/pers

Specialiteit **t Hooghuys** /notenkaas / bleu d'auvergne  
Eigen bodem kaas / witte kop / dollemitenkönig  
\*\*\*

Meesterlycke ham / gebraad 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 Hooghuys

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

19.00 €/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  
nog wat opkrikken. **4.50 €/pers**

**Bestellingen** kunnen gebeuren in de winkel, telefonisch of via de webshop

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 intolerantie gelieve contact op te nemen met 't Hooghuys\*





'T HOOGHUIS

## MENU VAN DE CHEF

*genieten zonder keukenstress*

### Gravlax zalm met venkel

crunch van boekweit/ avocado/ appel-jelly

OF

### Canneloni gedroogde ham/ mascarpone/ basilicum

gelei van zuiderse groenten/ gekonfijte tomaat-olijf

\*\*\*

### Filet van parelhoen gevuld met spek/ appel/ pistache

madeira-jus/ krieltjes

OF

### Kabeljauwhaasje gegrild/ gebakken coquille

spinazie-crème/ duchesse aardappel

\*\*\*

### Roos van vanille-mousse/ amandelbiscuit rode vruchtengel/ gemarineerde aardbei/ yoghurt

48.00 €/pers

### OPENINGSUREN

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

Hoogstraat 29  
9620 Zottegem

09/360 10 16



traiteur thooghuis

[www.traiteur-thooghuis.be](http://www.traiteur-thooghuis.be)

[info@traiteur-thooghuis.be](mailto:info@traiteur-thooghuis.be)