



TRAITEUR 'T HOOGHUYS

CULINAIRE FOLDER 2026



APERERO TIME

Warme hapjes "Home Made"

Visschelpje/ garnaal/ dille-olie	3.00 €/st
Cheeseburger/ grillworst/ paprikadip	2.50 €/st
Quiche/ spek/ knolselder	2.50 €/st
Foccacia/ gerookte zalm/ aubergine	2.50 €/st
Pitta/ kebab/ lookdip	3.00 €/st
Pizza/ coppa/ cheddar/ crunch	2.30 €/st
Bruchetta/ buffel mozzarella/ panchetta	2.60 €/st
Croque/ gerookte kalkoen/ pesto-tomaat	2.40 €/st
Gegratineerde creuse oester/ spinazie/ Cremant	4.00 €/st
Assortiment classic hapjes (25 stuks) (pizza, foccacia, visschelpje, bruchetta, croque)	55.00 €

Warme hapjes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort

Ovenschaaltjes warm

Ovenschaaltje traag gegaard buikspek/ gelakt/ tomaatchutney	4.80 €/st
Ovenschaaltje gegrilde zalm/ curry noedels/ courgette	4.80 €/st
Ovenschaaltje varkenswang/ ebly/ linzen/ Leffe	4.80 €/st
Ovenschaaltje gebrande nobashi-garnaal/ diabolique/ basmati	4.80 €/st

De schaaltes kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort

Koude mini bowls

Bowl rundstartaar/ crème van pickles/ appelkapper	4.60 €/st
Bowl garnaal-rivierkreeftjes/ quinoa/ agrumgel	4.60 €/st
Bowl gerookte zalm/ mascarpone/ boekweit	4.60 €/st
Bowl carpaccio van tonijn/ avocado-crème/ bulgur	4.60 €/st

Mini bowls kunnen besteld worden vanaf 4 stuks/soort

CULINAIRE TOPPER

Apero formule 't Hooghuys

20.00 €/pers

- Vitello van kalfsfilet/ groene asperge/ rammenas
- Ceviche van zalm/ basilicum olie/ gepekeld radijs
- Panna cotta van venkel/ curry garnaal/ citrus
- Mousse van burrata/ cherry tomaat/ holsteiner
- Parfait van gerookte paling/ komkommer/ nicola salade



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

62.00 €/st

o.a. Heerlijke tapasplank met antipasti
flandrien kaas/ salami/ olijven
zongedroogde tomaat
ansjovis/ mini batoens/ pata negra
tête de moine/ manchego ...

Aangevuld met breugel accenten
groenten dip en geroosterde toast.



Tapasshotel (dit kan besteld worden vanaf 4 personen)

29.00 €/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
crunchy eendenmousse, grissini met Italiaanse ham
carpaccio van rund/ jumbo garnaal-limoen
lookbroodje, panna fiesta, pinsa brood



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
Butterfly-scampi's in kruidenboter (2x4st)
Box gepaneerde reuzegarnalen/ panko/ tartaar(6stuks)
Kip yakitori/ gekaramileseerde noten(5 stuks)



7.00 €/box

8.90 €/box

10.20€/box

9.80€/box

Mini broodjes – sandwiches

(niet te verkrijgen op zondag)

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.*

'T HOOGHUYS

KOUDE VOORGERECHTEN

Ceviche van zeebaars/ avocado-crème nori/ komkommer gazpacho	18.00 €/pers
Mi-cuit van Noorse zalm / bloemkool bulgur pompelmoesgel/ granaatappel	18.00 €/pers
Carpaccio van rund "wit-blauw" met z'n tartaar gemarineerde tomaat/ parmezaan crème	16.00 €/pers
Kalfsrolletje/ geit/ pata negra/ truffelmayo parelcouscous/ gepekeld rammenas	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
Tuinkerssoep/ breydelpekreepjes/ croûtons	6.00 €/pers
Tomaat-wortelsoep/ peterselieballetjes	5.00 €/pers
Witte aspergesoep/ gerookte zalmsliertjes (seizoen)	8.00 €/pers
Oosterse Tom Kha Kai soepje/ kip	6.00 €/pers

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

WARME VIS VOORGERECHTEN

Gebrand schelvishaasje/ fregola sardo/ beukenzwam courgetteparels/ ponzu sausje	18.00 €/pers
Lottefilet licht gerookt/ broccolini/ gele wortel karnemelkzalfje/ garnaaljus	19.00 €/pers
Gebakken scampi's (6st)/ curry saus gebakken rijst met brunoise groenten	14.00 €/pers

De warme voorgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort

WARME VIS HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwhaasje/ crunch van tapioca en kroepoek gebakken asperges/ duglère saus	27.90 €/pers
Gebrande zalmfilet/ diabolique saus spinazie/ broccolini/ trostomaat	23.50 €/pers

*Bij deze gerechten zijn er seizoengroenten en een aardappelbereiding naar keuze inbegrepen:
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 Hooghuy's

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

26.90 €/pers

HOOFDGERECHTEN

Duroc varkenshaasje gelardeerd met pastrami Tierenteyn mosterd	24.00 €/pers
Lamskroontje met peterselie-mosterdkorst lamsjus met dragon	28.00 €/pers
⚡ Lomo iberico op de "Big green egg" / gegrild kruidenspek portosaus	24.90€/pers
Frans parelhoenrollade met gelakt gevogeltehaasje fines champagne saus	26.00 €/pers
Gevulde kipfilet met mozzarella en kippenoester bieslook-gevogelte crème	23.50 €/pers

De hoofdgerechten kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort



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

- krielaardappelen gebakken met zeezout
- onze kroketten in meergranenkruim
- gratinrolls met cheddar
- wortelpuree met spek en gember
- gevulde nicola aardappel met bieslook

WARME BEENHAM

23.90 €/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

Cheese cake/ frambooscoulis matcha poeder/ pistache crumble	9.80 €/pers
Krokantje van gepofte rijst/ witte chocolade vanille ganache/ mangogel	9.80 €/pers
Quenelle van bruine en witte chocolademousse spongecake/ aardbei	9.80 €/pers
Rode vruchten crèmeux/ meringue muntgel/ panna cotta limoen	9.80 €/pers

De desserts worden volledig afgewerkt en gepresenteerd op bord



De desserts kunnen besteld worden vanaf 4 personen/soort



BUFFETTEN

Visbuffet

39.50 €/pers

Gepelde tomaat met garnaalcocktail
Gepocheerde zalmoot met kaviaar
Gerookte zalsnippers 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

Vleesbuffet

34.00 €/pers

Kippenspies met wasabi-mayo
Gepelde tomaat met geroosterde
beenhamsalade
Breugel en grillworst met tapenade
Serano ham met meloen
Eitje met popquinoa
Duroc spek met droge worst en pickles
Italiaans gebraad met mosterd
Meesterlycke ham met asperge
Gebrande perzik met kip curry/salami

't Hooghuys

41.00 €/pers

Gepelde tomaat met garnaalcocktail
Gegarneerde zalmdomino met kaviaar
Gerookte zalsnippers/ 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 asperge
Perzik met kipsalade en filet d'ardenne

Italiaans

43.00 €/pers

Trostomaat met garnaalcocktail
Gebakken zalmoot "Sal de Ibiza
Scampi-spies/ tagliatelle/ basilicum
Carpaccio van tonijn met komkommergel
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

43.00 €/pers

Mandje van inktvis fregola/ garnaal
Scampi spies met vermicelli
Komkommer 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: 2.10 €/st
Granen stokbrood: 2.70 €/st
Panna fiesta: 4.40 €/st

SCHOTELS

Breugel schotel

26.00 €/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 / abdij kaas

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



Kaas-uleesschotel

26.00 €/pers

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

25.00 €/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.

Afhalen 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.

Genieten zonder keukenstress

Menu van de chef

49.00€/pers

Tataki van zalm/ gepekeld venkel

curry/ crunch van boekweit/citrus

OF

Rundstartaar/ parmezaan/ bulgur

gemarineerde tomaat/ crème van eigeel

Lomo iberico varken op de "big green egg"

Madeira saus/ primeur groenten/ gepelde krieltjes

OF

Schelvishaasje gegrild/ brandade van spinazie

Crémant saus/ primeur groenten/ gepelde krieltjes

Bonbon van chocolade/ framboosgel

panna cotta van witte chocolade/ crunch van cacao

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 thooghuys

www.traiteur-thooghuys.be

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.
voor extra informatie ivm allergieën en intolerantie gelieve contact op te nemen met 't Hooghuys