

TRAITEUR ‘T HOOGHUYS

CULINAIRE EINDEJAARSFOLDER

2026-2027

PURE PASSIE VOOR MEENEEMGASTRONOMIE!

'T HOOGHUYS

Merry Christmas & HAPPY NEW YEAR!

APERITIEFHAPJES

WARM “Home made”

Mini quiche/ gegrild spek/ pastinaak	2.50 €/st
Foccacia/ pesto/ gerookte zalm/ ricotta	2.50 €/st
Bladerdeeg kip/ tapenade/ peterselie	2.40 €/st
Burger/ geroosterde kip/ cheddar	2.60 €/st
Mini worstenbroodje/ bosschampignons/ gehakt	2.50 €/st
Pizza/ chorizo/ peccorino/ olijfcrunch	2.30 €/st
Visschelpje/ grijze garnaal/ prei	3.00 €/st
Bruchetta/ buffelmozzarella/ panchetta	2.60 €/st
Pitta/ kebab kip/ lookdip	3.00 €/st
Box krokante zalmsticks/ zeewierdip(8stuks)	15.00 €/box
Box reuzegarnalen/ panko/ tartaar(6stuks)	10.80 €/box
Box halve scampi “belle vue“/ nordic kruiden/ limoen(8stuks)	12.80 €/box
Gegratineerd: creuse oester / spinazie / champagne	4.00 €/st
Assortiment: “classic hapjes” (25 stuks) (pizza/ worstenbroodje/ quiche/ visschelp/ foccacia)	55.00 €





KOUD

Apero formule 20.00 €/pers

- Vitello van kalf/ groene asperge/ truffelspread/ pijnboompit
- Tartaar van zeebaars/ radijs/ bloedsinaasappel/ zeekraal
- Groene gel/ burrata/ kerstomaat/ Holsteiner rund
- Panna cotta van curry/ grijze garnaal/ bloemkool
- Parfait van gerookte heilbot/ komkommer-dille/ quinoa



Glaasje

- Carpaccio van tonijn/ noordzeekrab/ venkel/ passievrucht 5.00 €/st
- Rosbief van hert/ rilette van everzwijn/ rode biet/ gepekelde ajuin 5.00 €/st

Winterse tapasplank (aperitiefplank voor ± 6 pers) 62.00€/plank

Heerlijke tapasplank met antipasti/ flandrien kaas/ manchego/ salami
pata negra/ tête de moine…
Aangevuld met breugel accenten/ tapenade dip en geroosterde crackers.





Merry Christmas & HAPPY NEW YEAR!

KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van rund met z'n tartaar/ parmezaan crème balsamico-bulgur/ gemarineerde tomaat	16.00 €/pers
Rollade van kalfsfilet/ zwarte pens/ ganzenlever mangogel/ rode kool	18.00 €/pers
Gemarineerde Noorse zalm/ ceviche van coquille groene kruidencremeux/ limoenparels	18.00 €/pers

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

SOEPEN (5dl)

Tomaten-pastinaak/ peterselieballetjes	5.00 €/pers
Velouté van "Muscat de provençe " pompoen/ gegrild-panchetta/ croûtons	6.00 €/pers
Soepje van witloof/ scampi curry	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

Millefeuille van schaaldieren met nobashi garnaal courgetteparels/ dille-tomaat saus	18.00 €/pers
Lottefilet gegrild/ crunchy bloemkool/ beukenzwam crème van zoete aardappel/ crèmant saus	21.00 €/pers
Cocotte van Sint-Jakobsvruchten/ zalm/ boschampignons bisquejus (Sint-jakobsschelp"New Style")	17.00 €/pers
Gegrilde scampi (6stuks) Curry-kokossaus/ gebakken rijst met jonge prei	14.80 €/pers
Halve Canadese kreeft(± 600g) noilly prat/ fregola nero/ wok van tuinbonen en groene asperge	29.90 €/pers



Onze "Home made" handgerolde
Garnaalkroketten: 5.20 €/st







WARME VIS HOOFDGERECHTEN

Geroosterde zalmfilet/ noordzee-visjus tortellini ricotta/ groentenbundel/ spinazieflan/ broccolini	24.20 €/pers
Tongscharfilet met gegrilde zeekat "vis van het jaar"/ saffraansaus puree van pastinaak/ shii-také/ groentenbundel/ spinazieflan/ broccolini	28.00 €/pers
Gegrilde scampi's (12stuks) met vadouvan/ bieslooksaus asian noedels/ groentenbundel/ spinazieflan/ broccolini	22.50 €/pers

Merry Christmas
& HAPPY NEW YEAR!

HOOFDGERECHTEN VLEES

Rollade van **kerstkalkoen**/ truffel-pistache/ Fine Champagne saus 24.30 €/pers
"mini-witloof met gele wortel/ tatin van appel en veenbessen/ spekboontjes met kastanjechampignons"

Iberico varken "Lomo batallé"/ gegrild op de Big Green Egg/ gelakt spek/ bordelaise saus 25.20 €/pers
"mini-witloof met gele wortel/ tatin van appel en veenbessen/ spekboontjes met kastanjechamignons"

Gevulde fazantfilet/ farce van pulled gevogelte/ veenbessensaus 28.00 €/pers
"taartje van geroosterde butternut en granola/ ragout van knolselder, broccolini en oesterzwam/ glühwein peertje"

Filet mignon van hert/ crunchy kruidenkoek/ wildjus met port en chocolade 34.00 €/pers
"taartje van geroosterde butternut en granola/ ragout van knolselder, broccoline en oesterzwam/ 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** 24.00 €/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 OF kroketten, champignonsaus en Provençaalse saus
OF
-rauwkostschotel, aardappelsla, pasta salade, champignonsaus en Provençaalse saus

STOOFPOTJES

Stoofpotje van hert	15.60 €/pers
Stoofpotje van everzwijn	14.40 €/pers
Varkenswangetjes met pepersaus	14.40 €/pers
Stoofpotje van kalkoen met pastinaak en sinaasappelsaus	14.60 €/pers
Vol au vent	19.95 €/kg
Balletjes in tomatensaus	16.90 €/kg

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



BIJGERECHTEN

GROENTENKRANS CLASSIC 10.00 €/ pers
-mini witloof met gele wortel
-tatin van appel en veenbessen
-spekboontjes met kastanjechampignons

GROENTENKRANS WILD 10.50 €/pers
-taartje van geroosterde butternut en granola
-ragout van knolselder, broccolini en oesterzwam
-glühwein peertje

GROENTENKRANS VIS 10.50 €/ pers
-groentenbundel met prei en wortel
-spinazieflan met geroosterde pompoenpit
-broccolini met asperge

GLÜHWEIN PEERTJE: 2.20 €/st

AARDAPPELGERECHTEN:

gratinrolls met cheddar kaas	3.50 €/ pers
kroketten gepaneerd in meergranenkruim	0.40 €/st
savooistoemp met spekjes	3.50 €/pers

Merry Christmas
& HAPPY NEW YEAR!

MENU 1 : TRADITIONEEL EN POPULAIR

53.00 €/pers

Warme mondvermakertjes

(quiche spek/ foccacia zalm/ bladerdeeg kip)

***

Velouté van "Muscat" pompoen/ gegrild panchetta/ croûtons

***

Millefeuille van schaaldieren/ nobashi garnaal

courgette parels/ dille-tomaat saus

***

Rollade van kerstkalkoen/ truffel-pistache/ Fines Champagne saus

"mini-witloof met gele wortel/ tatin van appel en veenbessen/ spekboontjes met kastanjechampignons"

aardappelbereiding naar keuze

***

Biscuit van framboos/ witte chocomousse

panna cotta van yoghurt/ crunchy ruby chocolade



MENU 2: FEESTELIJK EN RIJK

58.00 €/pers

Warme mondvermakertjes

(quiche spek/ foccacia zalm/ bladerdeeg kip)

***

Gemarineerde zalm/ ceviche van coquille

groene kruidencremeux/ limoenparels

OF

Rollade van kalf/ zwarte pens/ ganzenlever

mangogel/ rode kool

***

Soepje van witloof/ scampi curry

***

Gevulde fazantfilet/ farce van pulled gevogelte/ veenbessensaus

"taartje van geroosterde butternut en granola/ ragout van knolselder, broccoline en oesterzwam/ glühwein peertje"

aardappelbereiding naar keuze

OF

Tongscharfilet met gegrilde zeekat "vis van het jaar"/ saffraansaus

puree van pastinaak/ groentenbundel/ spinazieflan/ broccolini

***

Krokantje van melkchocolade/ mousse karamel

vanilleganache/ mandarijn (+10.50 €/pers)

Merry Christmas & HAPPY NEW YEAR!

BUFFETTEN



Visbuffet

40.00 €/pers

Gepelde tomaat met garnalencocktail
Gepocheerde zalmmoot met avocadocrème
Gerookte zalmsnippers met komkommer en peterselie
Heilbotbolletje met granaatappel en citrusgel
Gegarneerd eitje met quinoa crunch
Bowl rivierkreeftjes/ parfait van forel
Gamba spies met groene asperge en dille
Gegrilde perzik met tonijnmayo en bandarillo
Verrine van mini coquille en langoustine

't Hooghuys

42.00 €/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
Gegarneerd eitje met quinoa crunch
Paté van fazant/ ajuinconfit
Carré duroc d'olives met appel en spek
Meesterlycke ham met groene asperge
Perzik met feestsalade/ filet d'ardenne

Feestbuffet

43.00 €/pers

Bowl van fregola/ garnalencocktail/ rivierkreeft
Noedels met scampi spies/ mandarijn/ curry
Komkommer met gerookte zalm/ heilbot/ citrus
Zalm gebakken met notencrumble/ mascarpone
Gegarneerd eitje met quinoa crunch
Spiesje kalf/ mozzarella/ tonijnroom
Carpaccio rund/ parmezaan/ balsamico
Traag gegaard kalkoen/ tomaat/ basilicum
Krul van Ganda ham/ meloen
Breydelham/ groene asperge/ zwarte pens parel

Bij al deze buffetten is er:

- knolgroentensalade met komkommer/ granny smith/ yoghurt
- tomaat pommodoro/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:	2.10 €/st
Granen stokbrood:	2.70 €/st
Panna fiesta:	4.40 €/st





DESSERT

Biscuit van framboos/ witte chocomousse 10.50 €/pers
panna cotta van yoghurt/ crunchy ruby chocolade
Krokantje van melkchocolade/ mousse karamel 10.50 €/pers
vanilleganache/ mandarijn

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

ARTISANAAL IJSDESSERT MET HOEVEMELK

Kerst- of nieuwjaarsstronk (2,4,6,8,10,12 pers) 6.60 €/pers
" vanilleroomijs, gevuld met een tweede smaak roomijs of sorbet naar keuze, afgewerkt met meringue"
Othello (2,4,6,8,10,12 pers) 7.10 €/pers
"vanilleroomijs met speculoosijs afgewerkt met méringue, chocolade krullen en marsepein"
Rosée di Mascarpone (4,6,10 pers) 7.10 €/pers
"mascarpone met frambozen roomijs, gelei van framboos, afgewerkt met een ganache van witte chocolade"
Catalan (5 of 10 pers) 8.10 €/pers
"chocoladeroomijs, roomijs van crème brûlée, afgewerkt met nougatine"
Stronk karamel (2,4,6 pers) 7.10 €/pers
"ijsstronk met vanilleroomijs en roomijs van Butterscotch karamel, afgewerkt met karamel en koekjes"
Dubai Chocolate (5 of 10 pers) 7.10 €/pers
"vanilleroomijs met dubai chocolade ijs met tussenin een krokante chocolade afgewerkt met donkere chocolade"
Advocaat (2,4,6,8,10 of 12 pers) 7.10 €/pers
"chocolade en advocaatroomijs afgewerkt met advocaat en meringue"

KAAS

Kaasschotel 'T Hooghuys 25.00 €/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- vleesschotel 26.00 €/pers

Onze kaas-vleesschotel assortiment bestaat uit:

Specialiteit ***'t Hooghuys /*** notenkaas / moerduiveltje
port salut / abdijkaas / poperingskaasje
***
Meesterlycke ham / gebraad duroc d'olives / felino
stoffelotto salami/ fazantpaté / duo van filet d'ardenne
grillworst/ ambachtelijke ham "van het huis"





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 SCHALEN MET DEKSEL.

Merry Christmas & HAPPY NEW YEAR!

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 t.e.m. Zaterdag 19 december
° Via de webshop
° 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**.(winkel is gesloten tijdens deze periode)
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 zaterdag 26/12 tussen 9u en 15u.**
!! **Terugbrengen van leeggoed van eindejaar is voorzien op zaterdag 2/1 tussen 9u en 15u.**
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 **zaterdag 19 december**
° Nieuwjaar: tot en met **zaterdag 26 december**

◦ **Bij overbezetting: kunnen we de bestellingen vroeger afsluiten.**

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!



WIJ WENSEN JULLIE ALVAST EEN WARM EINDEJAAR EN EEN SCHITTEREND 2027

Merry Christmas
&
HAPPY NEW YEAR!