Vers huisje

Feestfolder

2023 - 2024

Ontdek onze eindejaarsproducten

Beste klant,

We willen allereerst onze oprechte dank uitspreken voor het vertrouwen dat jullie hebben gesteld in “Het Vershuisje”, jullie favoriete verswinkel. Met veel plezier presenteren we in deze folder een verleidelijk aanbod van hoogwaardige eindejaarsgerechten.

Hoe te bestellen ?

Bestellen kan via mail (info@hetvershuisje.be) of in de winkel van 9u tot 17u. Gelieve steeds duidelijk uw naam, adres, e-mailadres en telefoonnummer te vermelden.

U krijgt van ons een bonnummer dat u dient te tonen bij het afhalen van uw bestelling. Indien u via mail bestelt, kijk dan zeker uw spam na. Zonder bonnummer is uw bestelling immers niet geldig!

Voor afhaling op 24/12 of 25/12 bestelt u ten laatste op 21/12. **OPGELET:** Banket en ijstaarten bestelt u ten laatste op 19/12 vóór 12u.

Voor afhaling op 31/12 of 01/01 bestelt u ten laatste op 28/12. **OPGELET:** Banket en ijstaarten bestelt u ten laatste op 27/12 vóór 12u.

Wij nemen geen telefonische bestellingen aan!

Waarborg

Aperoglaasje, bordje of lepeltje	**€ 1.50 / st.**
Bord of kom	**€ 5.00 / st.**
Kleine houten bak / Draaiende ronde plank	**€ 15.00 / st.**
Grote houten bak	**€ 20.00 / st.**
Plank klein / spiegel	**€ 35.00 / st.**
Plank groot	**€ 50.00 / st.**
Fondue, gourmet of teppanyaki	**€ 25.00 / st.**

MENU 1

€ 37 per persoon

3 warme aperitiefhapjes

Incl. GRATIS fles witte of rode wijn (per 2 personen)

Rundscarpaccio

Fijngesneden rundsfilet van ons wit-blauw ras met rucola, parmezaan schilfers, pijnboompitten, zongedroogde tomaten en 20 jaar oude Italiaanse balsamico-azijn.

Tomatenroomsoep

Soep van verse Belgische trostomaten verrijkt met verse room en gehaktballetjes.

Varkenshaasje "Duroc d'Olives" met kroketten

Varkensfilet-pur in jagersaus en seizoensgroenten.

MENU 2

€ 37 per persoon

3 warme aperitiefhapjes

Incl. GRATIS fles witte of rode wijn (per 2 personen)

Scampi's in pittige saus

Overheerlijke scampi's in een licht pikant getomateerde roomsaus vergezeld van pureeroosjes.

Bloemkoolsoep

Bloemkoolsoep met verse handgepelde grijze Oostendse garnalen.

Kalkoennootjes in veenbessensaus met gratin

Het beste van onze kalkoen in veenbessensaus, appeltjes, aardappelgratin vergezeld met seizoensgroentjes.

MENU 3

€ 49 per persoon

Incl. GRATIS fles witte of rode wijn (per 2 personen)

4 warme aperitiefhapjes

Vitello tonato

Zachtgegaard kalfsgebraad met een tonijnsausje, rucola, appelkappers, Madagascar pepertjes.

Boschampignonsoep

Heerlijke soep van wilde bospaddestoelen gebonden en afgewerkt met verse room.

WIldragout op Franse wijze met kroketten

Een stoofpotje van everzwijn, hert en fazant met rode wijn, appel, peertje en veenbesjes.

MENU 4

€ 49 per persoon

Incl. GRATIS fles witte of rode wijn (per 2 personen)

4 warme aperitiefhapjes

Sint-jacobsnootjes Deluxe

Gepocheerde sint jacobsnootjes in witte wijnsaus met sjalot, witloof en pancetta .

Verrijkte preisoep

Preisoep verrijkt met een quenelle van hoevekip.

Everzwijnfilet in grand veneursaus met kroketten

Filet van everzwijn in grand veneursaus, Brussels grondwitloof, boschampignons en boontjes omhuld met spek.

STERRENMENU

€ 75 per persoon

Incl. GRATIS fles CHAMPAGNE
(per 2 personen)

2 warme aperitiefhapjes & 2 aperobordjes

2 warme hapjes aangevuld met 2 verleidelijke aperobordjes. Eén elegant cocktailglaasje gevuld met sappige grijze garnalen, het andere bordje is gevuld met heerlijke rundscarpaccio.

Gegrilde kreeftenstaart

Canadese gegrilde kreeftenstaart in een romige Nantuasaus vergezeld door knapperig gegrilde groene asperges.

Velouté van asperges

Aspergesoep verrijkt met groene aspergepunten.

Hertenkalffilet in fijne portosaus

Malse hertenkalffilet geserveerd met een verrukkelijke portosaus, vergezeld door gestoofde zoete peertjes, knapperige appeltjes, veenbessen en kroketten.

Koude hapjes

Cocktailglaasje met scampi — *€ 3.50 / st.*

Glaasje van vers gebakken scampi en mango in pittige dipsaus.

Cocktailglaasje met grijze garnalen — *€ 4.00 / st.*

Glaasje van Oostendse grijze garnalen vergezeld van sla, kerstomaatjes en lekkere cocktailsaus.

Aperobordje met zalm — *€ 3.50 / st.*

Aperobordje met gerookte wilde zalm afgewerkt met een frisse toets.

Aperobordje met rundscarpaccio — *€ 3.50 / st.*

Rundscarpaccio van fijngesneden rundsfilet van ons wit-blauw ras met rucola , parmezaan en 20 jaar oude Italiaanse balsamico azijn.

Aperobordje met Vitello Tonato — *€ 4.00 / st.*

Zachtgegaard kalfsgebraad met een tonijnsausje en câpres d'ail.

Spaanse Tapas (vanaf 4 personen) — *€ 16.95 / p.p.*

Tal van exclusieve Spaanse topspecialiteiten.

Warme hapjes

Mini worstenbroodjes (12 stuks) — *€ 14.25*

Worstjes omringd met bladerdeeg

Assortiment van aperitiefhapjes (13 stuks) — *€ 17.75*

Assortiment van 13 ovenklare hapjes zoals mini pizza's – mini kaasrolletjes – vidées met kaas en ham.

Assortiment van aperitiefhapjes (20 stuks) — *€ 20.60*

Assortiment van 20 ovenklare hapjes zoals mini pizza's – mini kaasrolletjes – vidées met kaas en ham.

Zakouskis deluxe (15 stuks) — *€ 23.95*

4 ronde vidées met grijze garnaaltjes, 4 mini visjes met gerookte zalm, 5 mini kaasrolletjes en 2 mini pizza's.

Mini-pizza's (12 stuks) — *€ 15.70*

Margherita

Verse soepen

Tomatenroomsoep *€ 5,50/ L*

Soep van verse trostomaten verrijkt met verse room en gehaktballetjes.

Boschampignonsoep *€ 5.95 / L*

Heerlijke soep van bospaddestoelen gebonden en afgewerkt met verse room.

Velouté van asperges *€ 5.95 / L*

Aspergesoep verrijkt met groene aspergepunten.

Verrijkte preisoep *€ 5.95 / L*

Preisoep verrijkt met een quenelle van hoevekip.

Bloemkoolsoep *€ 5.95 / L*

Bloemkoolsoep met verse handgepelde grijze Oostendse garnalen.

Bisque van kreeft *€ 10.95 / L*

Kreeftensoep op basis van kreeftenbouillon en afgewerkt met cognac, room en lekkere stukjes kreeft.

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio *€ 13.95 p.p.*

Fijngesneden rundsfilet van ons wit-blauw ras met rucola, parmezaan schilfers, pijnboompitten, zongdroogde kerstomaat en 20 jaar oude Italiaanse balsamico-azijn.

Vitello tonato *€ 14.95 p.p.*

Zachtgegaard kalfsgebraad met een tonijnsausje, rucola, appelkappers, madagascar pepertjes.

Tomaat garnaal (2 stuks) *€ 12.50 p.p.*

Belgische tomaat met verse Oostendse grijze garnalen, sla, eitjes, citroenpartje en cocktailsaus.

Warme voorgerechten

Verse kaaskroketten (2 stuks) *€ 5.50*

Verse garnaalkroketten (2 stuks) *€ 12.95*

Sint-jacobsnootjes Deluxe *€ 12.95 / st*

Gepocheerde sint jacobsnootjes in witte wijnsaus met sjalot, witloof en pancetta .

Scampi's in pittige saus *€ 11.95 / st*

Overheerlijke scampi's in een licht pikant getomateerde roomsaus vergezeld van pureeroosjes.

Stoofpotjes

Wildragout op Franse wijze *€ 38.95 / kg*

Een stoofpotje van everzwijn, hert en fazant met rode wijn en veenbesjes.

Bereide hertenragout *€ 38.95 / kg*

Een stoofpotje van hert met rode wijn en veenbesjes.

Vleesgerechten

Geniet van onze vleesgerechten, geserveerd met heerlijke seizoensgroenten en een assortiment smaakvolle aardappelbereidingen.

Kalkoennootjes in veenbessensaus ***€ 14.90 p.p.***

Gebakken nootjes van kalkoenfilet in een fijne wildsaus verrijkt met sinaasappelsap, porto, perensiroop en veenbessen.

Varkenshaasje "Duroc d'Olives" ***€ 18.95 p.p.***

Varkensfilet-pur in jagersaus en seizoensgroenten.

Everzwijnfilet in grand veneursaus ***€ 24.95 p.p.***

Filet van everzwijn in grand veneursaus en seizoensgroenten.

Schots lamskroontje met demi-glace saus ***€ 29.95 p.p.***

Laat u verwennen met een lamskroontje, geserveerd in een rijke demi-glace saus met een vleugje rode wijn, en begeleid door een assortiment van seizoensgroenten.

Hertenkalffilet in fijne portosaus ***€ 29.95 p.p.***

Hertenkalffilet in een heerlijke portosaus, Cocks peertjes, appeltjes en veenbessen.

Gebraden gevulde kalkoenfilet (2 pers.) ***€ 32.50 / st.***

Met kalkoensaus en aangepaste seizoensgroenten.

Visgerechten

Scampi's van de chef ***€ 19.50 p.p.***

12 overheerlijke scampi's in een getomateerde roomsaus vergezeld van pureeroosjes.

Normandische tongrolletjes ***€ 22.95 p.p.***

Geniet van een gerecht met 5 tongrolletjes, overgoten met een delicate witte wijnsaus en geserveerd met mosseltjes, garnalen en smeuïge aardappelpuree, verfijnd en geurig dankzij een selectie van fijne kruiden.

Kalkoengerechten

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen ze op met een vulling op basis van gehakt, champignons, peterselie, spekreepjes en een vleugje Calvados. Dit samen met onze heerlijke kalkoensaus wordt uw maaltijd zeker een succes! (vergeet deze niet te bestellen bij uw kalkoen)

Gevulde kalkoenfilet (vanaf 1 kg) — *€ 22.50 / kg*

Met feestvulling.

Gevulde babykalkoen (5 - 7 pers.) — *€ 61.95 / st.*

Grote gevulde kalkoen (8 - 10 pers.) — *€ 83.95 / st.*

Dry aged vlees

Dry aging gebeurde vroeger om het vlees een betere smaak te geven en malser te laten worden. Dit gebeurt op een temperatuur van 2°C en met een luchtvochtigheid van max. 60%. Dry aging wordt bij ons toegepast op al onze rassen om de volle smaak van het lekkere vlees terug naar de voorgrond te brengen.

Zwitserse Simmenthaler

Dit vlees staat bekend om haar ongekende malsheid. Dit komt omdat het vlees is gemarmerd, heeft praktisch geen boter of vetstof nodig om te bakken.

Franse Salers

Uit D'Auvergne. Zeer kenmerkend van smaak door de vulkanische ondergrond waar deze runderen grazen.

Spaanse Rubia Gallega

Iberische rundvlees met een zeer mooie en verfijnde smaak.

Schotse Black Aberdeen Angus

Uit het regenachtige Schotland, sterk gemarmerd en veel karakter.

Aardappelbereidingen

Pomme duchesse (2 stuks)	*€ 5.50*
Verse aardappelkroketten (10 stuks)	*€ 5.50*
Verse amandelkroketten (10 stuks)	*€ 7.00*
Aardappelpuree	*€ 5.50 / 500 g*
Aardappelgratin	*€ 12.90 / kg*

Groenten & aanverwanten

Boontjes met spek (4 stuks) — *€ 5.45*

Koude groentenschotel — *€ 7.95 p.p.*
Geraspte worteltjes, gemengde sla, komkommer, tomaatjes, rauwkost-salades & aardappelsalade.

Gebakken Brussels grondwitloof (4 stuks) — *€ 7.85*

Warme groentenschotel — *€ 8.95 / 500 g*
Gebakken witloof, worteltjes, bloemkool, broccoli & spruitjes op smaak gebracht door onze chef.

Appel met veenbesjes — *€ 20.95 / kg*

Gestoofde peertjes — *€ 23.50 / kg*

Bereide veenbessen — *€ 20.95 / kg*

Fondue, gourmet & teppanyaki

Kinderfondue met verrassing *€ 7.50 p.p.*
Kipfilet, worstje & gehaktballetjes.

Kindergourmet met verrassing *€ 7.50 p.p.*
Kipfilet, worstje & hamburgertjes.

Fondueschotel (vanaf 2 pers. - min. 350g p.p.) *€ 13.50 p.p.*
Varkenshaasje, kipfilet, 3 soorten gehaktballetjes, spekvinkje, rundssteak.

Gourmetschotel van de chef (vanaf 2 pers. - min. 350g p.p) *€ 13.50 p.p.*
Varkensmedaillon met spek, kipfilet, Zwitsers worstje, hamburger, rundssteak, schnitzel, spekvinkje.

Gourmetschotel royal (vanaf 2 pers. - min. 350g p.p) *€ 16.95 p.p.*
Kalfssneetje, gemarineerd lamskroontje, varkensgyros, kaasburgertje, chateau biefstuk, kipschnitzel, chipolataworstje.

Teppanyaki (vanaf 4 pers.) *€ 19.50 p.p.*
Chipolata worstje, varkensmedaillon met spek, pepersteak, gemarineerde kalkoenfilet, zalmfilet gemarineerd, scampisatétje, gemarineerde gamba, gemarineerd koolvis en wokgroentjes.

Wildgourmetschotel (vanaf 2 pers.) *€ 31.50 p.p.*
Hazenrugfilet, reefilet, everzwijnfilet, fazantfilet, eendenfilet, hertenkalf-filet, kwarteleitje omwikkeld met spek en een assortiment van verschillende soorten boschampignons.

Extra porties (per 8 stuks) *€ 4.95*
Mini-hamburgertjes
Spekvinkjes
Ananasspekjes
Mini-chipolata's
Mini-fondueballetjes.

Buffet

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) *€ 13.50 p.p.*

Waaier van de fijnste vleeswaren en salades, mooi gepresenteerd op een schotel en versierd.

Vleesbuffet (vanaf 4 pers.) *€ 20.95 p.p.*

Rosbief, varkensgebraad, Cock's ham met asperges, Parmaham met meloen, gerookt paardje, salami, kipfilet, fricandon met kriekjes, Strassbourg, gebakken kippenboutjes, seizoenspaté met konfijt, vleessalade, krabsalade en kip curry.

Visbuffet (vanaf 4 pers.) *€ 27.50 p.p.*

Tomaat garnaal, perzik tonijn, gerookte heilbot, gerookte zalm, gestoomde zalm, eitje gevuld met zalmsalade, gerookte paling & garnituren.

Vis- en vleesbuffet grand luxe (vanaf 4 pers.) *€ 31.50 p.p.*

14 soorten per persoon waaronder: Tomaat garnaal, scampibrochette, perzik tonijn, gerookte zalm, gebakken kippenboutje, fricandon met kriekjes, seizoenspaté met konfijt, Parmaham met meloen, salami, Strasbourg, paardenvlees, hespenrolletje met asperges & garnituren.

Sauzen

Koude sauzen (150 ml) *€ 2.00 / st.*

Mayonaise
Cocktail
Mexicano
Look
Tartaar
Provençaalse
Curry

Warme sauzen (500 ml) *€ 8.45/ st.*

Archiducsaus
Peperroomsaus
Kalkoensaus
Zachte wildsaus
Wildsaus met veenbesjes

Kaasschotels

Tip bij onze kaasschotels:
Versgebakken noten-rozijnenbrood, margriet, Italiaanse bol of mueslibol.

Kaasschotel dessert (vanaf 4 pers.) *€ 13.95 p.p.*

Eenvoudig gegarneerd met noten, gedroogd & vers fruit - 200 g p.p.

Kaasschotel Deluxe (vanaf 4 pers.) *€ 16.95 p.p.*

Kaasschotel (300 g p.p.) rijkelijk versierd met vers fruit, notenmengeling, jumbo-dadels (minstens 300 g p.p.)

Brood

Mini boterkoek	*€ 1.25*
Stokbrood	
Wit	*€ 2.10*
Grof	*€ 2.60*
Fitness	*€ 3.35*
Margriet	*€ 4.20*
Wit, Campagne of met kruiden.	
Rozijnenbrood	
Klein wit	*€ 2.90*
Groot wit	*€ 4.10*
Noten - rozijnenbrood	*€ 5.60*

Belegde broodjes

Mini pistolets klassiek beleg	*€ 1.80*
Mini pistolets luxe beleg	*€ 3.30*
Verrassingsbrood rond	
30 stuks	*€ 65.00*
50 stuks	*€ 100.00*
Feestschotel klassiek beleg sandwich/pistolet (3 stuks p.p.)	*€ 9.75 p.p.*
Feestschotel klassiek beleg smos	*€ 12.25 p.p.*
Feestschotel luxe beleg	*€ 15.00 p.p.*
Feestschotel luxe beleg smos	*€ 16.00 p.p.*

Er is nog veel meer verkrijgbaar!
Kom gerust langs en vraag ernaar in het Vershuisje

Cremerie Francois

Klassieke ijstaart buche met slagroom (4 -16 pers.)	€ 5.95 p.p.
Ganache chocolade (4 -16 pers.)	€ 6.30 p.p.
Merengue Italienne (4 -16 pers.)	€ 6.30 p.p.

Kerststronken

Kerststronken slagroom (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Kerststronk witte chocomousse (4 of 6 pers.)	€ 5.50 p.p.
Kerststronk vanille (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Kerststronk mokka (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Kerststronk chocolade (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Kerststronk zwarte woud (4 of 6 pers.)	€ 5.50 p.p.

Ronde nieuwjaarstaarten

Biscuit vanille (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Biscuit mokka (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Biscuit chocolade nieuwjaar (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Biscuit slagroom nieuwjaar (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.
Zwarte woud nieuwjaar (4 of 6 pers.)	€ 5.20 p.p.

Assortiment mini desserts

Mini stronk slagroom	€ 3.20 / st.
Mini stonk mokka	€ 3.20/ st.
Mini javanais	€ 3.20 / st.
Mini framboos	€ 3.20/ st.
Mini zwaantje	€ 3.20 / st.

Taarten

Aardbeien taart slagroom (4, 6 of 8 pers.)	€ 3.99 p.p.
Bosbessentaart (4, 6 of 8 pers.)	€ 3.99 p.p.
Javanais taart (4, 6 of 8 pers.)	€ 4.99 p.p.
Flan bresilienne (4, 6 of 8 pers.)	€ 3.75 p.p.

Desserts

Glaasje chocomousse	€ 3,99 / st.
Glaasje tiramisu	€ 4.40 / st.
Witte chocolademousse	€ 4.40 / st.
Tiramisu speculoos	€ 4.40 / st.
Framboos / passiebaverois	€ 4.40 / st.

Nieuw

Al onze verfijnde zoetigheden worden met de grootste zorg ambachtelijk bereid door onze nieuwe en gerenommeerde bakker, CARL.

CARL
INGEBAKKEN VAKMANSCHAP
---------- EST.1993 ----------
BONHEIDEN - PUTTE

Openingsuren

Woensdag	20-12-22	8u-18u30
Donderdag	21-12-22	8u-18u30
Vrijdag	22-12-22	8u-18u30
Zaterdag	23-12-22	8u-12u30
Zondag	*24-12-22*	*8u-15u*
Maandag*	25-12-22	10u-12u
Dinsdag**	26-12-23	8u-14u
Woensdag	27-12-23	8u-18u30
Donderdag	28-12-23	8u-18u30
Vrijdag	29-12-23	8u-18u30
Zaterdag	30-12-23	8u-12u30
Zondag	*31-01-23*	*8u-15u*
Maandag*	01-01-23	10u-12u
Dinsdag**	02-01-23	8u-14u

**Enkel afhalingen en zelfbediening*
*** Enkel zelfbediening*

Voor afhaling op 24/12 of 25/12 bestelt u ten laatste op 21/12.
OPGELET: Banket en ijstaarten bestelt u ten laatste op 19/12 vóór 12u.

Voor afhaling op 31/12 of 01/01 bestelt u ten laatste op 28/12.
OPGELET: Banket en ijstaarten bestelt u ten laatste op 27/12 vóór 12u.

Fijne feestdagen
Vers huisje
Het vershuisje
heidebaan 102,
9100 Sint-Niklaas
info@hetvershuisje.be
www.hetvershuisje.be