



Feestfolder



Een garantie op dagverse en de beste kwaliteitsproducten

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.

Opgelet: De meeste afbeeldingen in deze folder zijn illustratief en kunnen afwijken van de werkelijke producten.

MENU 1

€ 39 per persoon

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

3 warme aperitiefhapjes

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

€ 41 per persoon

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

3 warme aperitiefhapjes

Scampi's in getomateerde roomsaus

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

Velouté van Asperges

Aspergesoep verrijkt met groene aspergepunten.

Kalkoennotjes in veenbessensaus met gratin

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

STERRENMENU

€ 78 per persoon

Incl. GRATIS fles
CHAMPAGNE
(per 2 personen)

2 warme aperitiefhapjes & 2 aperobordjes

2 warme hapjes aangevuld met 2 verleidelijke aperobordjes. Een terrine van zalm en een bordje gevuld met heerlijke rundscarpaccio.

Vispannetje deluxe

Een luxe vispannetje boordevol verse vis, zeevruchten, verfijnde kruiden en een romige saus.

Bisque van kreeft

Een rijke soep van kreeft, vol van smaak en perfect gekruid.

Hertenkalffilet in fijne portosaus

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

Koude hapjes

Rivierkreeftstaartjes

€ 3.50 / st.

Een elegant cocktailglasje gevuld met sappige rivierkreeftstaartjes, geserveerd met een frisse dille-citroenmayonaise

Terrine van zalm met dille

€ 3.50 / st.

Een verfijnde terrine van zachte zalm, verrijkt met de smaak van dille.

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, appelkappertjes, rucola en zondgedroogde tomaatjes.

Spaanse Tapas (vanaf 4 personen)

€ 18.95 / p.p.

Tal van exclusieve Spaanse topspecialiteiten, vergezeld door sappige olijven, ansjovis, huisgemaakte dipsauzen en nog veel meer heerlijke lekkernijen.





Warme hapjes

Mini worstenbroodjes (12 stuks)

€ 15.25

Heerlijke mini worstenbroodjes in krokant bladerdeeg.

Assortiment van aperitiefhapjes (13 stuks)

€ 18.75

Assortiment van 13 ovenklare hapjes.

Assortiment van aperitiefhapjes (20 stuks)

€ 21.60

Assortiment van 20 ovenklare hapjes.

Zakouskis deluxe (15 stuks)

€ 24.95

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)

€ 16.70

Margherita

Verse soepen

Tomatenroomsoep

€ 6,50 / L

Soep van verse tomaten verrijkt met verse room en gehaktballetjes.

Boschampignonsoep

€ 6,50 / L

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

Velouté van asperges

€ 6,50 / L

Aspergesoep verrijkt met groene aspergepunten.

Ossenstaartsoep

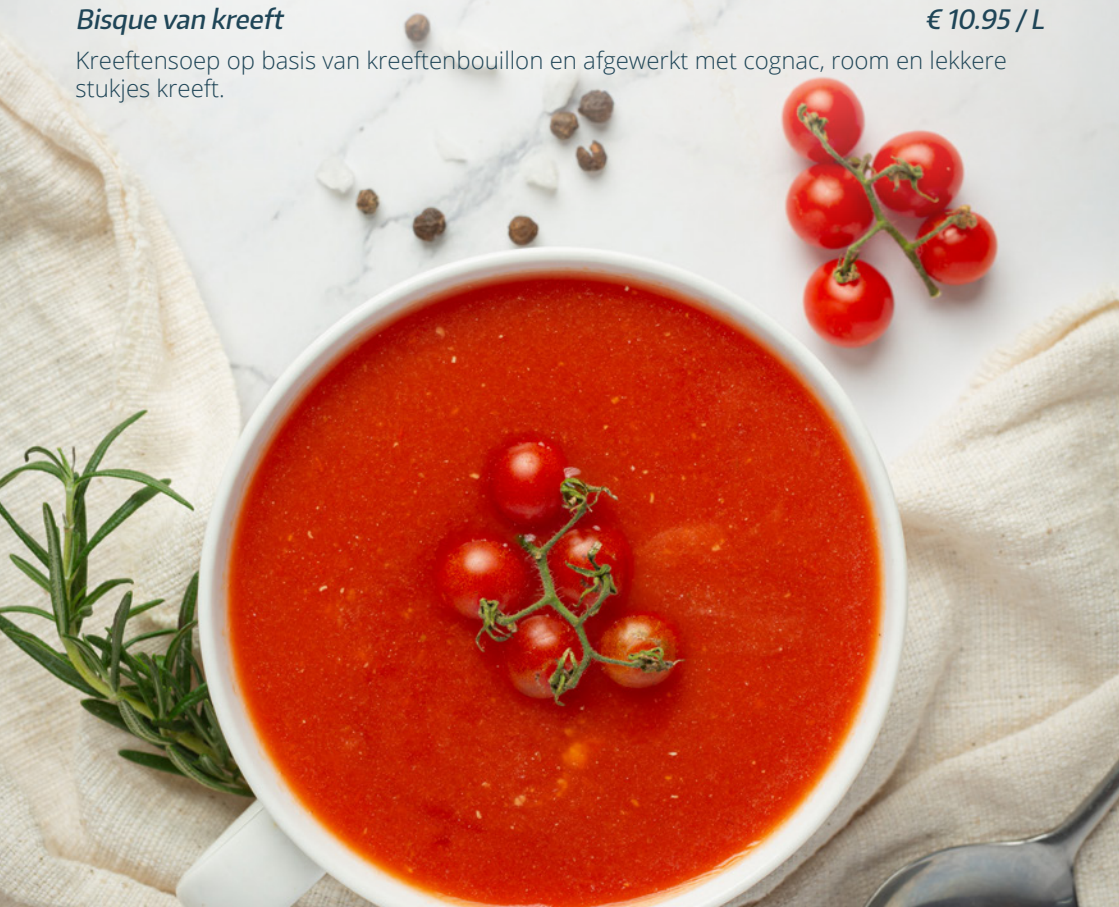
€ 7,50 / L

Rijkgevlude ossenstaartsoep, langzaam getrokken voor een diepe, volle smaak, boordevol malse stukken vlees en verfijnde kruiden.

Bisque van kreeft

€ 10,95 / L

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



Koude voorgerechten

Rundscarpaccio

€ 14.95 p.p.

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

Vitello tonato

€ 14.95 p.p.

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

Poké bowl

€ 14.95 p.p.

Een kleurrijke poké bowl met zoete mango, komkommer en malse kingkrab.

Aspergerolletjes

€ 14.95 p.p.

Verse aspergerolletjes met malse kalkoen en een romige honing-mosterddressing.





Warme voorgerechten

Verse artisanale kaaskroketten (2 stuks)

€ 5.95

Verse artisanale garnaalkroketten (2 stuks)

€ 13.95

Sint-jacobsnootjes Deluxe

€ 12.95 / st

Sint-Jakobsvruchten in een witte wijnsaus, geserveerd met groenten, grijze garnalen en kaas.

Scampi's in licht pikante saus

€ 11.95 / st

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

Stoufpotjes

Wildragout op Franse wijze

€ 38.95 / kg

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

Bereide hertenragout

€ 38.95 / kg

Een stoufpotje van hert met rode wijn en veenbesjes.

Vleesgerechten

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

Kalkoennotjes in veenbessensaus

€ 16.90 p.p.

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

Varkenshaasje "Duroc d'Olives"

€ 19.95 p.p.

Varkensfilet-pur in jagersaus en seizoensgroenten.

Fazantenfilet met fine-champagnesaus

€ 27.95 p.p.

Sappige fazantenfilet, perfect gegaard en overgoten met een verfijnde fine-champagnesaus.

Hertenkalffilet in fijne portosaus

€ 31.95 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 smeuge aardappelpuree, verfijnd en geurig dankzij een selectie van fijne kruiden.

Vispannetje deluxe

€ 21.50 p.p.

Heerlijke scampi's en kwaliteitsvis in een getomateerde roomsaus met witte wijn, geserveerd met pureeroosjes en champignons.



Kalkoengerechten

Wij ontbenen voor u de mooiste kalkoenen en vullen ze op met een vulling op basis van gehakt, champignons, peterselie, pistachenootjes spekreepjes en een vleugje Cognac. 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.

Met feestvulling.

Grote gevulde kalkoen (8 - 10 pers.)

€ 83.95 / st.

Met feestvulling.

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 ongekeende 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

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

Groenten & aanverwanten

<i>Boontjes met spek (4 stuks)</i>	€ 5.45
<i>Koude groentenschotel</i>	€ 7.95 p.p.
Geraspte worteltjes, gemengde sla, komkommer, tomaatjes, rauwkost-salades & aardappelsalade.	
<i>Gebakken Brussels grondwitloof (4 stuks)</i>	€ 7.85
<i>Warme groentenschotel</i>	€ 9.95 / 500 g
Gebakken witloof, worteltjes, bloemkool, broccoli & spruitjes op smaak gebracht door onze chef.	
<i>Appel met veenbesjes</i>	€ 20.95 / kg
<i>Gestoofde peertjes</i>	€ 23.50 / kg
<i>Bereide veenbessen</i>	€ 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.)

€ 13.95 p.p.

Varkenshaasje, kipfilet, 3 soorten gehaktballetjes, spekvinkje, rundssteak.

Gourmetschotel van de chef (vanaf 2 pers. - min. 350g p.p.)

€ 13.95 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.)

€ 20.95 p.p.

Chipolata worstje, varkensmedaillon met spek, pepersteak, gemarineerde kalkoenfilet, zalmsfilet gemarineerd, scampisatétje, gemarineerde gamba, gemarineerd koolvis en wok-groentjes.

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 boschampionns.

Extra porties (per 8 stuks)

€ 4.95

Mini-hamburgertjes
Spekvinkjes
Ananasspekjes
Mini-chipolata's
Mini-fondueballetjes.



Buffet

Charcuterieshotel (vanaf 4 pers.)

€ 16.50 p.p.

Een waaier van de fijnste vleeswaren en salades, prachtig gepresenteerd op een rustieke houten plank, afgewerkt met zorgvuldig geselecteerde groenten en fruit.

Vleesbuffet (vanaf 4 pers.)

€ 22.50 p.p.

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

Visbuffet (vanaf 4 pers.)

€ 29.95 p.p.

Een verfijnd assortiment van tomaat-garnaal, perzik-tonijn, gerookte heilbot, gerookte zalm, gestoomde zalm, eitjes gevuld met zalmalade, gerookte paling, en bijpassende garnituren.

Vis- en vleesbuffet grand luxe (vanaf 4 pers.)

€ 33.95 p.p.

Een royaal aanbod van 14 verschillende soorten vis- en vleesgerechten, waaronder tomaat-garnaal, scampibrochette, perzik-tonijn, gerookte zalm, gebakken kippenboutje, fricandon met krikjes, seizoenspaté met konfijt, Parmaham met meloen, salami, Strassbourg, paardenvlees, hespenrolletjes met asperges en bijpassende 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
Wildsaus met veenbesjes



Kaasschotels

Tip bij onze kaasschotels:

Versgebakken noten-rozijnenbrood, margriet, Italiaanse bol of mueslibol.

Kaasschotel dessert (vanaf 4 pers.)

€ 15.50 p.p.

Kaasschotel met buitenlandse en inlandse specialiteitskazen eenvoudig gegarneerd met noten, gedroogd & vers fruit - 200 g p.p.

Kaasschotel Deluxe (vanaf 4 pers.)

€ 18.50 p.p.

Kaasschotel (300 g p.p.) met buitenlandse en inlandse specialiteitskazen 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

KerstStronken

<i>Kerststronken slagroom (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Kerststronk vanille (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Kerststronk mokka (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Kerststronk chocolade (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.

Taarten

<i>Aardbeien taart slagroom (4, 6 of 8 pers.)</i>	€ 5.50 p.p.
<i>Bosbessentaart (4, 6 of 8 pers.)</i>	€ 4.40 p.p.
<i>Javanais taart (4, 6 of 8 pers.)</i>	€ 5.50 p.p.
<i>Flan tiramisu (4, 6 of 8 pers.)</i>	€ 5.50 p.p.



Cremerie François

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

Ronde nieuwjaarstaarten

<i>Biscuit vanille (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Biscuit mokka (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Biscuit marsepein (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Biscuit fruit (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Biscuit chocolade nieuwjaar (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Biscuit slagroom nieuwjaar (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.
<i>Zwarte woud nieuwjaar (4 of 6 pers.)</i>	€ 5.20 p.p.

Assortiment mini desserts

<i>Mini chocolademousse</i>	€ 2.50 / st.
<i>Mini tiramisu</i>	€ 2.50 / st.
<i>Mini tiramisu-aardbeien</i>	€ 2.50 / st.

Volg ons op Facebook en Instagram

Kijk en volg ons op onze socialmediakanalen:



Facebook: hetvershuisje



Instagram: hetvershuisje

Houd de pagina van je favoriete verswinkel goed in de gaten! Voor al onze volgers komen er **prachtige spaar- en winacties** aan met geweldige prijzen!

Extra Toppromoties en Acties

Elke week vind je op onze pagina extra **toppromo's**. Daarnaast blijven ook onze vaste promoties gewoon doorgaan in 2025!

Elke Dinsdag: Alle soorten hamburgers **3+1 gratis**

Elke Woensdag: Chipolata, braadworsten, en varkens/rundsgenhakt **500g + 250g gratis**

Wij blijven ook in 2025 **stunten** met kwaliteit, versheid, service en tal van acties!

*We wensen jullie fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar.
We hopen jullie ook in het nieuwe jaar weer met veel plezier
te mogen verwelkomen.*

Met warme groeten,
Het Vershuisje Team

Openingsuren

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

**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.



A warm, festive photograph of a group of people celebrating. In the foreground, several hands with red-painted nails hold lit sparklers, creating bright, golden sparks. The background is softly blurred, showing a woman with a joyful expression and other people, suggesting a social gathering. The overall atmosphere is celebratory and intimate.

*Vers
huisje*

Fijne feestdagen

Het Vershuisje
heidebaan 102,
9100 Sint-Niklaas

info@hetvershuisje.be
www.hetvershuisje.be