

... nu ook bij jou thuis



2020

2021

Traiteur

Graiteur afhaal

Creatief dineren bij jou thuis

*Tapasschotel voor 2 personen

! Nieuw !

- olijven
- copa
- zongedroogde tomaten
- tapenade
- kaas
- foccacia brood
- serranoham

20€



Huisgemaakt

- | | | |
|----------|--------------------------------------|-------------|
| A | Aardappelkroketjes
(min 12 stuks) | € 6.00 |
| G | Garnaalkroket | € 3.00/stuk |
| K | Kaaskroket | € 2.50/stuk |



Nu ook een heerlijk avondje uit bij jou thuis

Gelieve bij afhaling rekening te houden met eventuele waarborgen voor plateaus, enz, ...

Heerlijk koud feestbuffet te verkrijgen
vanaf minimum 8 personen.

Ruim assortiment van:

- verse groenten
- gekookte ham met asperges
- parmaham met meloen
 - varkensgebraad
 - gebakken rosbeef
 - paté van het huis
 - gerookte Holstein
- kippenboutje
- gerookte zalm
- gepocheerde zalm
- gerookte heilbot
- tomaat garnaal
- tongrolletje
- aardappelen
 - pasta
- mayonaise
- vinaigrette
- cocktailsaus

35€





Ook in deze moeilijke tijden zorgen wij ervoor dat u kan blijven genieten van onze culinaire hoogstandjes.

Traiteurdienst 2020-2021

het hele jaar door

Tapjes

minimum 4 stuks van dezelfde soort



- | | |
|---|-------------|
| 1. Oester om te gratineren | € 3.00/stuk |
| 2. Mini-hamburger | € 2.00/stuk |
| 3. Wrap met tonijn en boursin | € 1.50/stuk |
| 4. Huisgemaakte quiche met spek en ei | € 1.50/stuk |
| 5. Gemarineerd kippenboutje | € 1.50/stuk |
| 6. Glaasje met tartaar van tomaat, Boursin en truffel (vegetarisch) | € 1.50/stuk |
| 7. Loempiastokje met zoetzure saus | € 1.50/stuk |
| 8. Tapasschotel voor 2 pers. (*) | € 20.00 |
| 9. Focaccia belegd (lekkere tapas) | € 2.00/stuk |
| 10. Zakouskis voor u in de oven | € 1.50/stuk |
| 11. Glaasje met mousse van gerookte forel | € 2.00/stuk |
| 12. Mini pizza 12 stuks | € 10.00 |

Roude voorgerechten



- | | |
|--|----------|
| 13. Dingesneden Serrano met zoete meloen
partjes en salade met glaasje port | € 12.00 |
| 14. Artisanale gerookte zalm met fijne ajuin
en peterselie | € 13.00 |
| 15. Verse gekookte kreeft en Belle Vue
met eitjes en tomaat | € 21.00 |
| 16. Wildpastei met huisbereide uienconfituur
en fris slaatje met frambozenvinaigrette | € 10.00 |
| 17. Oesters (aantal en soort te bespreken) | dagprijs |
| 18. Millefeuille van tomaat, mozzarella,
basilicum en balsamicocrème (vegi) | € 9.00 |
| 19. Terrine van ganzenlever met vijgennotenbrood | € 14.00 |
| 20. Carpaccio van wild | € 10.00 |
| 21. Vitello Tonato met passende garnituur | € 12.00 |

Onze traiteurdienst staat voor u klaar

Soepen



“Met onze afhaalgerechten, kan u thuis gezellig tafelen”

- | | |
|--|----------|
| 22. Aspergeroomsoep | € 5.50/l |
| 23. Witloofroomsoep met Breydelham | € 4.50/l |
| 24. Crème van knolselder met garnaaftjes | € 5.00/l |
| 25. Soepje van butternutpompoe | € 4.50/l |
| 26. Thaise currysoep (vegetarisch) | € 5.50/l |
| 27. Boschampignonsoep | € 6.00/l |



Warme voorgerechten



- | | |
|--|----------|
| 28. Carta fata gevuld met scampi en lotte, met bieslooksausje (gemakkelijk thuis op te warmen) | € 13.50 |
| 29. Huisgemaakte garnaalkroketjes (2 stuks) met bijhorende garnituur | € 9.50 |
| 30. Warm kreeftje met basilicum en garnituur | dagprijs |
| 31. Gebakken heilbotfilet met kreeftensaus, preipuree en bladerdeegkoekje | € 21.50 |
| 32. Gegratineerd vispannetje overstrooid met garnaaltjes | € 13.00 |
| 33. Zeetongrolletjes met witte wijnsaus, garnaaltjes en garnituur | € 16.00 |

NIEUW!

- | | |
|--|---------|
| 34. Duo van kaas en witloofkroket | € 8.00 |
| 35. Tofuballetjes met kervelsaus (vegetarisch) | € 12.00 |



Hoofdgerechten

Alle gerechten voor minstens 2 personen.
Maximum 2 verschillende gerechten voor 4 personen.



Al onze hoofdgerechten
zijn voorzien van
gratis kroketjes of
aardappelgratin.

Warme groenten
steeds inbegrepen:
(worteltjes /
boontjes in spek /
stronkje witloof
en of appeltje
met veenbessen of
knolselder)



36. Varkenshaasje à la crème Hélène met boursinsaus of pepersaus	€ 16.00
37. Lamskroontje uit de oven met verse rozemarijn	€ 25.00
38. Opgevlude parelhoen met warme groenten	€ 15.00
39. Hertenkalffilet uit de Pyreneeën met peertje in de rode wijn, wintergarnituur	€ 22.00
40. Opgevlude kwartel	€ 14.00
41. Kalfstournedos met truffelpuree en mangetouts	€ 16.00
42. Ragout van hert kan verkregen worden met verse frietjes	€ 14.00
43. Opgevlude kalkoen op z'n geheel met gratin (minimum 6 personen)	€ 18.00
44. Kalkoenfilet met een lichte pepersaus	€ 11.00
45. Visschotel om te gratineren: 3 soorten vis, fijne groenten & puree	€ 21.00
46. Scampi's (10 stuks) met fijne groenten en rode curry	€ 18.00
47. Hertenragout	€ 18.00
48. Wokschotel met 5 soorten warme groenten en tofu (vegetarisch)	€ 11.00
49. ! Nieuw voor vegetariërs: Heerlijk winterstoofpotje met no chicken chunks	€ 17.00

Desserts



50. Crème brûlée	€ 6.00
51. Glaasje met chutney van ananas, Batida de coco, speculaas en mascarpone	€ 6.00
52. Huisbereide chocolademousse	€ 6.00
53. Ijsfantasie (min. 6 personen)	€ 6.00
54. Bordje met 4 lekkernijen (chocolademousse, crème brûlée, 2 gebakjes)	€ 6.50
55. Citroenroomijs geparfumeerd met lichte limoncello	€ 6.00
56. Tiramisu glacé	€ 6.00

Affacalmenu 1

minimum 2 personen

Cava of aperitief maison
met 4 hartige hapjes



Gegratineerd scampi-pannetje (met puree)



Pompoensoepje met Sint-Jacobsvruchtje
en zongedroogde tomaten



Ragout van hert
met warme groenten & fruit
en aardappelgratin



Tiramisu met Batida en speculoos

(Hertenfilet met wildsaus i.p.v. ragout + €6.00)

39€



Affacalmenu 2

Fles Cava vanaf 4 menu's gratis

Cava of aperitief maison
met 4 hartige hapjes



Tong-zalmrolletjes en scampi in garnaalsaus



Gemarineerd varkenshaasje
met wintergarnituur
en huisgemaakte kroketjes



Trio van chocomousse
Javanais en crème brûlée

40€

Onze traiteurgerechten zijn het ganse jaar te verkrijgen!



Bestellen van onze afhaalgerechten of menu's kan enkel door: invullen van dit formulier en af te geven

- of op te sturen naar: De Hooiopper - Boskant 21 - 9790 Wortegem-Petegem - GSM: 0498 54 14 32
- of via e-mail: info@dehooiopper.be

Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal	Nr	Aantal
1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
11		12		13		14		15		16		17		18		19		20	
21		22		23		24		25		26		27		28		29		30	
31		32		33		34		35		36		37		38		39		40	
41		42		43		44		45		46		47		48		49		50	
51		52		53		54		55		56		A		G		K			

Betaling: contant bij afhaaling

Naam:

Straat:nr.

Postnummer: Gemeente: Afhaaldatumuur:

GERECHTEN AFHAALMENU 1 ☐ 2 ☐ (kruis aan)

Aantal personen:

Totale prijs:

Alle gerechten dienen zelf afgehaald te worden:

* op Kerst-en Oudejaarsavond vanaf 16u30

* op Kerst-en Nieuwjaarsdag vanaf 11u30

Menu 1 januari 2021



We toasten op het nieuwe jaar
met een glaasje bubbels en een wachtbordje



Waterkerspuree - grietfilet en witte wijnsaus



Sorbet van champagne



Sorbet van mango



Nieuwjaarsdessert



Koffie en zoetigheden

Wijnen en waters inbegrepen

72€

Januarimenu

van 02.01.21 tot en met 07.02.21

Cava met wachtbordje



Soepje van witloof, garnaal en bieslook



Waterkerspuree, gebakken schartong
en Hollandse saus



Sorbet van Champagne



Opgevulde kwartel - oesterzwammen
- pastinaak - veenbessen



Dessert van de chef



Koffie en zoetigheden

Wijnen en waters inbegrepen

69€

Februurimenu

van 6 februari tot en met 7 maart



Huisaperitief

Gerookte Holstein - mousse van makreel



Crème van bloemkool - kervel - pijnboompitten



Gebakken kabeljauw - kerstomaatje uit de oven - shiitakes



Belgisch wit-blauw
primeurgroenten en peperroom



Soepje van rood fruit - sorbet van peer - chocolademousse



Koffie en huisgemaakte zoetigheden

Wijnen en waters inbegrepen

68€



... nu ook bij jou thuis



... nu ook bij jou thuis



... nu ook bij jou thuis



... nu ook bij jou thuis



De laatste maanden zijn voor ons restaurant een grote uitdaging geweest. De drukste maanden van het jaar werden plots ongewenst herleid tot de nieuwe normaal.

Wij doen er alles aan om jullie als klant te laten genieten van onze culinaire hoogstandjes.

Daarom kan je vanaf 21 november bij ons terecht voor heerlijke afhaalgerechten.

Hou jullie gezond!

*Kristel, Steven
Wout en Lander*

Tel.: 056/68 15 13
GSM : 0478/26 60 41
0498/54 14 32

Boskant 21
9790 Wortegem-Petegem

