

Ho ho ho

FEESTFOLDER 2022



DE SMEDT

VERSMARKT

VLEES & CHARCUTERIE - BROOD & BANKET
GROENTEN & FRUIT - BEREIDE GERECHTEN



Aperitief en tapa's

Huisbereide worstenbroodjes (per 8 st)	9,60 €/doos
Mini pizza (per 8 st)	5,10 €/doos
Mini bruschetta (3 smaken, 6 stuks)	5,15 €/doos
Ovengebakken kippenapero's (per 500g)	7,50 €/doos
<i>Met bijhorend pittig sausje</i>	
Homemade Bitterballen (per 12 stuks)	9,00 €/doos
NIEUW! Mini cheeseburger (per 8 st)	9,50 €/doos
Assortiment ovenhapjes (12 stuks)	17,00 €/doos
<i>Mini garnaalhapje, kaas-hamhapje, kaashapje</i>	
Tapasschotel* (voor 4 à 6 pers)	50,00 €/schotel
<i>Mix van koude en warme hapjes: scampi, olijven, zongedroogde tomaten, Italiaanse kruidenham, kaasblokjes, parmasalami, bruschetta's, grillworst, gelakt kippenspiesje, focacciabrood met tapenade, Italiaans gebrad</i>	

Soepen

Tomatensoep met balletjes	5,00 €/l
Aspergeroomsoep	5,25 €/l
Zachte currysoep met hoevekip	5,50 €/l
Bloemkool-broccolisoepe met beenhamreepjes	5,00 €/l
NIEUW! Witloofsoep met gebakken spekjes	4,80 €/l
NIEUW! Tomaat-pompoensoep met mascarpone	5,00 €/l

* borg zie verder

Stoofpotjes

Stoofpotje van everzwijn	20,50 €/kg
Stoofpotje van hert	25,10 €/kg
Bereide kalfsfricassee	19,20 €/kg
Vol au vent	16,80 €/kg
Varkenswangetjes op bourgondische wijze	26,80 €/kg
Vegetarische vol au vent (per 500g)	8,00 €/500g

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio* (100g vlees)	9,90 €/st
<i>Afgewerkt met parmezaan, rucola en pijnboompitten</i>	
Grijze garnalencocktail*	11,00 €/st
Vitello Tonato* (100g vlees)	10,30 €/st
<i>Kalfsgebraad afgewerkt met een sausje van tonijn, ansjovis en kappertjes</i>	
NIEUW! Tagliata van gegrilde entrecôte* (100g vlees)	10,40 €/st
<i>Afgewerkt met tartaar van tomaat en rucola</i>	

Warme voorgerechten

Tongrolletjes met zalm*	10,35 €/st
<i>Afgewerkt met prei en een toefje puree</i>	
NIEUW! Curry visserspotje met rijst*	10,80 €/st
<i>Zalm, kabeljauw, scampi</i>	
NIEUW! Halve gevulde kwartel in een saus met veenbessen*	9,50 €/st
NIEUW! Cannelloni met ricotta, spinazie en boschampionns (<i>vegetarisch</i>)*	8,10 €/st
Koninginnehapje (<i>koekje apart</i>)	4,95 €/st
Gevulde noordzeeschelp*	5,10 €/st
Huisbereide kaaskroketten	2,85 €/st
Huisbereide garnaalkroketten	3,75 €/st

Hoofdgerechten

Varkenshaasje met saus naar keuze **	17,00 €/pers
Kalkoenfilet met saus naar keuze **	16,80 €/pers
<i>** Saus naar keuze: champignonsaus, pepersaus, graanmosterdsaus, witte druivensaus</i>	
Everzwijnfilet in een grand veneursaus	19,50 €/pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus	19,90 €/pers
Filet van Mechelse koekoek	17,60 €/pers
<i>In een fijn mosterdsausje afgewerkt met gebakken witloof</i>	
NIEUW! Lasagne van gegrilde groenten (<i>vegetarisch</i>) (<i>geen aardappelbereiding en groenten inbegrepen</i>)	15,90 €/pers
Tongrolletjes (5 st) in een muscadetsausje*	18,00 €/pers
<i>Afgewerkt met prei en witte druifjes</i>	
Oostends visserspotje*	18,00 €/pers
<i>Gevuld met tongrolletje, zalm, kabeljauw en grijze garnalen in een witte wijnsaus</i>	
Scampi diabolique*	18,00 €/pers
<i>10 gepelde scampi's met noedels en knapperige groenten (<i>geen aardappelbereiding inbegrepen</i>)</i>	

Alle hoofdgerechten zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen

Bij de hoofdgerechten met vlees is de groentenkrans inbegrepen: gebakken witloof, erwten en wortelen, boontjes met spek, chutney van appel met veenbessen

Bij alle hoofdgerechten is een aardappelbereiding naar keuze inbegrepen: kroketten (5st./pers.), gratin, puree

* borg zie verder

Sauzen

Warm (porties van 250g)	3,00 €/st
<i>Champignonsaus, pepersaus, bearnaisesaus, graanmosterdsaus, witte druivensaus</i>	
Koud (porties van 150g)	1,50 €/st
<i>Tartaar, cocktail, provinciaal, curry, look</i>	

Aardappelbereidingen

Krokette (per 10 st)	3,50 €/doos
Krokette (per 20 st)	7,00 €/doos
Amandelkrokette (per 10 st)	4,30 €/doos
Hazelnootkrokette (per 10 st)	4,30 €/doos
Puree (+/- 500 g/bakje)	4,10 €/bakje
Wortelpuree (+/- 500 g/bakje)	4,50 €/bakje
Aardappelgratin (+/- 500 g/bakje)	5,00 €/bakje
Ovengebakken krielaardappelen (+/- 500 g/bakje)	4,30 €/bakje

Groenten

Koude groentenschotel	5,50 €/pers
<i>Dagvers saladebuffet met rauwkostgroentjes, aardappelsalade en pastasalade</i>	
Warme groentenschotel	6,50 €/pers
<i>Assortiment van gebakken witloof, boontjes met spek, erwten en wortelen, chutney van appel met veenbes</i>	

Alle groentenschotels zijn verkrijgbaar vanaf 2 pers.

Hoe warm ik mijn feestgerechten op?

Om al uw bereide gerechten op een goede en veilige manier op te warmen zonder kwaliteitsverlies, zonder uitdroging van uw gerecht volgen hier richtlijnen die u best nauwgezet opvolgt.

Aperitiefhapjes

Worstenbroodjes, pizza, bruschetta, kippenapero's, ovenhapjes:

- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Plaats de hapjes gedurende 8 à 10 min. in de voorverwarmde oven.

Voorgerechten

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Laat de aluminiumfolie over het schaalpje. Bij de noordzeeschelpen de folie verwijderen.
- Plaats de gerechten ongeveer 14 à 18 minuten in de oven.

Hoofdgerechten

- Verwarm de warme luchtoven voor op 100 °C.
- Laat bij de vlees- en visgerechten en de groenten de aluminiumfolie of het deksel op het gerecht. Bij de gratin en puree verwijder je de folie. Zeker geen gaatjes prikken!
- Plaats de gerechten in de voorverwarmde oven.
- Breng de temperatuur van de oven terug op 80 à 90 °C.
- Reken minstens 1u30 vooraleer de gerechten warm zijn.
- Indien nodig mogen de gerechten langer in de oven staan.

Voordelen van deze manier van opwarmen

- Geen kwaliteitsverlies en uitdroging door de folie/deksel.
- Geen verdere garing door de lage temperatuur.
- U hoeft niet meer om te kijken bij de opwarming, dus minder werk.
- Perfecte manier om de gerechten te serveren.

Schotels en buffetten (op 24 en 31/12 afhalen vanaf 11 u)

KAASSCHOTEL*

Als hoofdgerecht (+/- 300 g/pers) 15,25 €/pers
Als dessert (+/- 150 g/pers) 10,80 €/pers
Uw kaasschotel wordt samengesteld uit een ruim assortiment Belgische, Franse en zuiderse kazen aangevuld met vers fruit, gedroogde vruchten en noten.

TIP: de kaasschotel kan best een half uur voor gebruik uit de koelkast genomen worden, zo komen de kazen op kamertemperatuur en komt de smaak van de kaas pas echt vrij

KOUD BUFFET* (min. 4 pers.) 28,50 €/pers

Gepocheerde zalmmoot met een sneetje gerookte zalmfilet, spiesje met gegrilde scampi (2 st/pers), mini garnalencocktail, gegrild kippenhaasje, gekookte ham van het huis met asperges, ambachtelijk gerookte forel, meloen met gedroogde ham.
Aangevuld met groentenassortiment, aardappelsalade en 2 koude sausjes.

CHARCUTERIESCHOTEL* 11,10 €/pers

Heerlijke charcuterieschotel met traditioneel beleg waaronder gekookte hesp, préparé, vleessalade, krabsalade, kippenwit met zongedroogde tomaten, Bevers gebrad, jonge kaas, salami, fricadon, gerookt ossevlees, gedroogde ham versierd met vers fruit.

Tijdens de feestperiode zijn geen wijzigingen in samenstelling van schotels mogelijk.

Gezellig tafelen

GOURMET 12,30 €/pers

Steak met kruidenboter | kalkoenfilet |
gemarineerd kipsaté | varkenshaasje | hamburger |
cordon blue | hoevechipolata

KIDSGOURMET 6,00 €/pers

Hamburger | chipolataworstje | kalkoenfilet |
biefstukje

GOURMET SPECIAL 15,00 €/pers

Kalkoenlapje exotique | lamskotelet | botersteak |
oosters varkenshaasje | gemarineerd kipsaté |
scampi-brochetje | zalmhaasje

FEESTGOURMET 20,90 €/pers

(verkrijgbaar vanaf 10/12/'22 t.e.m. 15/1/'23)

Eendenborstfilet | lamskotelet | hertensteak |
everzwijnfilet | Spaanse varkensrug Duroc |
entrecôte van Agnus Beef | kwarteleitje met spekje

FONDUE 11,80 €/pers

Runds- en varkensvlees | kalkoenfilet |
gekruide bolletjes | spekrolletjes | chipolata

KIDSFONDUE 5,20 €/pers

Kalkoenfilet | gekruide bolletjes | chipolata |
spekrolletjes

FONDUE SPECIAL 13,50 €/pers

Gemarineerd runds-, varkensvlees en kalkoenfilet |
gekruide bolletjes | spekrolletjes | scampi's

* borg zie verder

Tijdens de feestperiode wordt alle gourmet en fondue per 1 persoon gepresenteerd. Wijzigingen aan samenstellingen zijn niet mogelijk tijdens deze periode.

Portie gekruide bolletjes (15 st)	3,90 €/portie
Portie spekrolletjes (15 st)	3,90 €/portie
Portie mini-scampibrochetjes (4x2 st)	10,00 €/portie
Pannekoekendeeg (2 pers)	1,90 €/portie

Toestellen

Huur fonduestel, tepan yaki	5,00 €/stel
Borg fonduestel, tepan yaki	30,00 €/stel

Denk eraan om uw toestellen tijdig te bestellen,
want onze voorraad is beperkt!

Suggesties vers vlees

Wij bieden u de beste kwaliteit Belgisch wit-blauw rundvlees door ons geselecteerd op de hoeve. Of het nu gaat om een mooi stukje rosbief, tournedos, filet pur, chateaubriand, côte à l'os, carpaccio, rundstong of ossestaart. Alles wordt met de meeste zorg versneden volgens uw wensen.

RUNDSVLEES EN ANDERE VLEESSOORTEN

Black Agnus rib-eye	Lamsfilet
Black Agnus entrecôte	Lamskroon
Onglet	Lamsbout
Varkenskroon	Kalfszwezeriken
Varkenswangetjes	Osso buco van kalf
Spaans Duroc varkensrug	Kalfsgebraad

WILD EN GEVOGELTE

Fazant (haantje of hen)	Hertenfilet
Parelhoen	Hertengebraad
Parelhoenfilet	Hertenragout
Haas (heel per stuk)	Haasje van wild zwijn
Hazenrug	Ragout van wild zwijn
Bosduif	Kalkoen (heel of uitgebeend)
Kwartel	Vers konijn
Fazantenfilet	Verse konijnenbillen
Eendenborstfilet	Reefilet
Hazenfilet	...

Aarzel niet om informatie te vragen over de bereiding van uw vers vlees, wild of gevogelte.

Gevulde kalkoen en kalkoenfilet

Kalkoen gevuld met kippengehakt gemengd met: 17,20 €/kg

- Appel/cranberry
- Champignons
- Natuur

Een gevulde kalkoen is verkrijgbaar vanaf 5 personen.

Voor 2 à 5 personen kan u een opgevulde kip bestellen.

Kalkoenfilet gevuld met kippengehakt met: 21,00 €/kg

- Appel/cranberry
- Champignons
- Natuur

Als alternatief kan u ook kiezen voor een gevulde kwartel, parelhoen, kip, ...

BEREIDINGSWIJZE

- Neem uw kalkoen(filet) minstens 2 uur op voorhand uit de koelkast. Op deze wijze komt hij reeds op kamertemperatuur.
- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Wrijf de kalkoen(filet) in met olijfolie en een beetje kipkruiden.
- Leg de kalkoen(filet) in een braadslede die niet veel groter is dan de kalkoen(filet) zelf, plus een flinke noot boter en schuif die dan in de voorverwarmde oven.
- Bak uw lekker stuk vlees tot het voldoende bruin is.
- Leg het lapje spek erover dat erbij geleverd is.
- Verlaag de temperatuur van de oven tot 140 °C.
- Overgiet de kalkoen(filet) eens regelmatig met braadvocht.

BRAADTIJD

- Voor de **opgevulde kalkoen**:
voor de eerste 2 kg > 1 u 15 min,
per kg extra een half uur bijtellen
- Voor de **opgevulde kalkoenfilet**:
voor de eerste kg > 45 min,
per halve kg extra 15 min bijtellen

Als u beschikt over een kernthermometer, mag u de temperatuur laten oplopen tot 65 °C voor de opgevulde kalkoen en tot 60 °C voor de opgevulde kalkoenfilet.

Huisgemaakte dessertjes

In de normale porties zoals gekend in de winkel.

Chocomousse	2,80 €/st
Chocomousse met advocaat	2,35 €/st
Vanillecreme met speculoos	2,80 €/st
Tiramisu	2,95 €/st
Dessert van de chef	2,95 €/st

Brood, pistolets, koeken

BROOD

Wit/grof groot en klein, polder, vitaplus, tarwe, volkoren, multigranen, spelt, wit tijgerbrood, waldkorn, rozijnen, noten-rozijnen, muesli (ideaal voor bij uw kaasschotels)

PISTOLETS

Wit, grof, tijger, maanzaad, sesamzaad, waldkorn, piccolo, sandwiches

Ook mini-pistolets zijn mogelijk.

STOKBROOD

Wit, grof, multigranen, houthakkersbrood

KOFFIEKOEKEN

Confituur, frangipane, appel, krieke, chocoladebroodje, crème met chocolade, crème met suiker, horentje, crème ingebakken, rozijnen, croissant

Bestellen

IN DE WINKEL

Gebruik onze voorgedrukte bestelformulieren.

Uw bestelling wordt onmiddellijk in ons systeem ingegeven.

Hiervan ontvangt u een bestelbon.

ONLINE

Via de bestelpagina op onze website. U ontvangt per mail een bestelbon als uw bestelling in ons systeem verwerkt is (check ook uw spam). Verwittig ons tijdig als u deze niet gekregen hebt, want dat betekent dat wij uw bestelling niet hebben ontvangen.

BRENG STEEDS UW BESTELBON MEE BIJ AFHALEN.

Als u deze niet bij u hebt, is het voor ons zeer moeilijk om uw bestelling terug te vinden en verliezen we kostbare tijd!

Wij nemen telefonisch geen bestellingen aan!

DEADLINE BESTELLINGEN

- Voor kerst: maandag 19 december voor 17 u

- Voor nieuwjaar: maandag 26 december voor 17 u

Bij het bereiken van onze maximumcapaciteit, kan deze datum vervroegd worden. Wees er dus op tijd bij!!

VRIJDAG 23/12, ZATERDAG 24/12

VRIJDAG 30/12, ZATERDAG 31/12

Geen online bestellingen voor afhaling op dezelfde dag!

Leeggoed en waarborgen

Gerechten met een * zijn gepresenteerd in schotels/borden waarvoor borg gerekend wordt.

Schelpen: 1,00 €/st

Borden, coupes, vispan: 7,00 €/st

Kaasschotels: 15,00 €/st

Andere schotels: 30,00 €/st

Bakken: 5,00 €/st

Waarborg wordt terugbetaald:

- Cash indien de waarborg cash betaald werd
- Via overschrijving indien de waarborg met bancontact betaald werd

Waarborgen worden enkel terugbetaald als u uw kassaticket of bestelbon meebrengt.

December 2022: deze prijslijst vervangt alle voorgaande

Gezien wij afhankelijk zijn van dagprijzen, kan bij grote afwijkingen de vooropgestelde prijs wijzigen.

CONTROLEER BIJ HET AFHALEN IN DE WAGEN NOG EENS RUSTIG UW BESTELLING. OP DAT MOMENT KUNNEN WIJ U NOG HELPEN. ALS U 'S AVONDS AAN TAFEL GAAT, LUKT DAT NIET MEER.

Openingsuren eindejaar

		Winkel	Bestellingen afhalen
maandag	19/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
dinsdag	20/12	Gesloten	Gesloten
woensdag	21/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 18.00u
donderdag	22/12	8.00u – 12.00u	8.00u – 18.00u
vrijdag	23/12	Gesloten	10.00u – 11.00u en 14.00u – 15.00u
zaterdag	24/12	8.00u – 14.00u	8.00u – 16.00 u
zondag	25/12	Gesloten	10.30u – 12.00u
maandag	26/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
dinsdag	27/12	Gesloten	Gesloten
woensdag	28/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 18.00u
donderdag	29/12	8.00u – 12.00u	8.00u – 18.00u
vrijdag	30/12	Gesloten	10.00u – 11.00u en 14.00u – 15.00u
zaterdag	31/12	8.00u – 14.00u	8.00u – 16.00u
zondag	1/1	Gesloten	10.30u – 12.00u

**Van ma. 2 januari tot woensdag 4 januari zijn we gesloten.
Vanaf do. 5 januari gelden terug de normale openingsuren.**



*Wij wensen iedereen fijne feestdagen!
Bedankt voor het vertrouwen.*

Wim, Christine en het ganse team

DE SMEDT

VERSMARKT

VERSMARKT-DESMEDT.BE | VOLG ONS  

