



DE SMEDT

VERSMARKT

FEESTFOLDER 2024 - 2025

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



Aperitief en tapa's

Huisbereide worstenbroodjes (per 8 st)	10,00 €/doos
Huisbereide worstenbroodjes kip/mozarella (per 8 st)	12,00 €/doos
Mini pizza (per 8 st)	5,30 €/doos
Mini bruschetta (3 smaken, 6 stuks)	5,70 €/doos
Homemade Bitterballen (per 12 stuks)	15,00 €/doos
Assortiment huisbereide aperokroketjes (12 stuks)	15,00 €/doos
<i>Bitterballen/kaasballetjes/garnaalballetjes</i>	
Assortiment ovenhapjes klassiek (12 stuks)	13,50 €/doos
<i>Mini videe, kaas-hamhapje, kaashapje</i>	
Assortiment ovenhapjes de luxe (15 stuks)	15,40 €/doos
<i>Vulling met garnaal, zalm, ham-kaas, videe, bolognaise</i>	
Ovengebakken kippenapero's (per 500g)	7,70 €/doos
<i>Met bijhorend pittig sausje</i>	

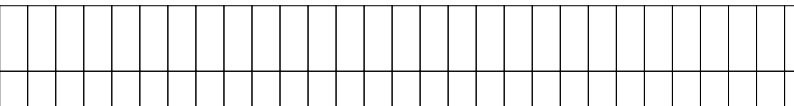
Tapasschotel* (voor 4 à 6 pers)	58,00 €/schotel
<i>Mix van koude en warme hapjes: scampi, olijven, zongedroogde tomaten, tapenade met grissini, kaaspuntjes, gedroogde coppa, Italiaanse Alpenham, Spianata salami, bruschetta's, grillworst, gepaneerd kippenhaasje, mini cheeseburger, mini panini tomaat mozzarella.</i>	

Slagersplankje*	16,00 €/st
<i>Italiaanse kruidenham, gedroogde coppa, salami authentique, roosjes van Tête de Moine kaas</i>	

NIEUW! Aperoplank de luxe (5 à 6 pers)*	38,00 €/schotel
<i>Ovenkaasje met fijngesneden charcuterie en ciabatta</i>	

Soepen

Tomatensoep met balletjes	5,40 €/l
Aspergeroomsoep	5,70 €/l
Zachte currysoep met hoevekip	5,90 €/l
NIEUW! Kippencremesoep met kippenballetjes	5,50 €/l
NIEUW! Bloemkoolsoep met tuinkruiden	5,20 €/l



Stoofpotjes verkrijgbaar per 600 g of per 1 kg

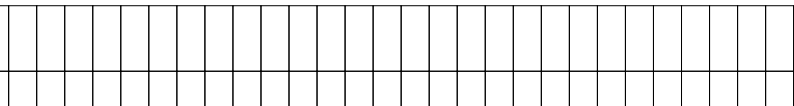
Stoofpotje van everzwijn	23,80 €/kg
Stoofpotje van hert	33,10 €/kg
Bereide kalfsfricassee	19,95 €/kg
Vol au vent	18,50 €/kg
Bereide varkenswangetjes	27,20 €/kg
Vegetarische vol au vent (per 500g)	8,00 €/potje

Koude voorgerechten

Rundscarpaccio* (100g vlees)	10,35 €/st
<i>Afgewerkt met parmezaan, rucola en pijnboompitten</i>	
Grijze garnalencocktail*	11,90 €/st
Vitello Tonato* (100g vlees)	10,50 €/st
<i>Kalfsgebraad afgewerkt met een sausje van tonijn, ansjovis en kappertjes</i>	
Tagliata van gegrilde entrecôte* (100g vlees)	10,50 €/st
<i>Fijn gesneden gegrilde entrecôte, afgewerkt met tartaar van tomaat en rucola</i>	
Tomaat mozzarella New Style* (vegetarisch)	10,00 €/st
<i>Heerlijke buffelmozzarella met verse tomaat, tartaar van tomaat en rucola</i>	

Warme voorgerechten

Tongrolletjes met zalm*	10,50 €/st
Scampi (5 st) pasta pesto*	10,00 €/st
Cannelloni met ricotta, spinazie en boschampionns (vegetarisch)*	8,10 €/st
Koninginnhapje (koekje apart)	5,35 €/st
Gevulde noordzeeschelp*	5,20 €/st
Huisbereide kaaskroketter	2,95 €/st
Huisbereide garnaalkroketter	4,15 €/st



Hoofdgerechten

Varkenshaasje met saus naar keuze **	17,70 €/pers
Kalkoenfilet met saus naar keuze **	17,60 €/pers
<i>** Saus naar keuze: champignonsaus, pepersaus, graanmosterdsaus, witte druivensaus</i>	
Everzwijnfilet in een grand veneursaus	20,25 €/pers
Parelhoenfilet in witte druivensaus	20,10 €/pers
Filet van Mechelse koekoek in graanmosterdsaus	18,00 €/pers
NIEUW! Kippenrollade met appel en veenbes	16,20 €/pers
Tongrolletjes (5 st) in een kreeftensausje*	18,25 €/pers
Oostends visserspotje*	18,60 €/pers
<i>Gevuld met tongrolletje, zalm, kabeljauw en grijze garnalen in een witte wijnsaus</i>	
NIEUW! Kabeljauw in een spekjasje	18,20 €/pers
<i>Met prei, tomaat en garnalen</i>	
Vegetarische lasagne van gegrilde groenten*	14,50 €/pers
<i>(geen groenten en aardappelbereiding inbegrepen)</i>	

Alle hoofdgerechten zijn verkrijgbaar vanaf 2 personen

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

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

* borg zie verder

Sauzen

Warm (porties van 250g) 3,35 €/st

*Champignonsaus, pepersaus, grand veneursaus,
graanmosterdsaus, witte druivensaus*

Koud (porties van 150g) 1,70 €/st

Tartaar, cocktail, provenciaal, curry, look

Aardappelbereidingen

Kroketten (per 10 st) 3,50 €/doos

Kroketten (per 20 st) 7,00 €/doos

Amandelkroketten (per 10 st) 4,50 €/doos

Puree (+/- 500 g/bakje) 5,00 €/bakje

Aardappelgratin (+/- 500 g/bakje) 5,50 €/bakje

Aardappelsalade 10,00 €/kg

Groenten

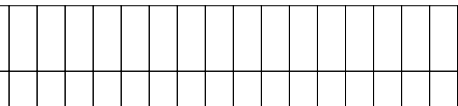
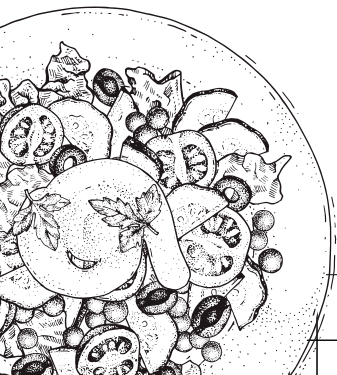
Koude groentenschotel (2 à 3 pers) 17,40 €/schotel

Koude groentenschotel (4 à 5 pers) 32,50 €/schotel

Aangevuld met pasta- en aardappelsalade

Warme groentenschotel (2,3 of 4 pers) 7,10 €/pers

*Assortiment van gebakken witloof, wortelen, boontjes,
chutney van appel en veenbessen*



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:

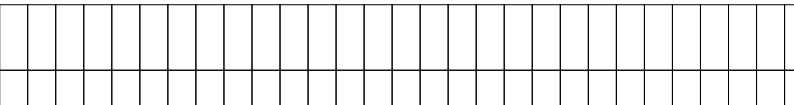
- Verwarm de oven voor op 180 °C
- Plaats de hapjes gedurende 8 à 10 min. in de voorverwarmde oven.

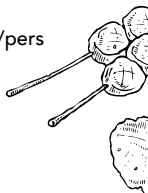
VOORGERECHTEN

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Laat de aluminiumfolie over het schaalpje. Bij de noordzeeschelpen de folie verwijderen.
- Plaats de gerechten ongeveer 20 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.



[illegible]

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)

4,00 €/portie

Portie spekrolletjes (15 st)

4,00 €/portie

TOESTELLEN

Huur fonduestel, tepan yaki

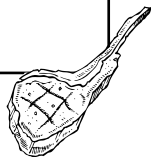
5,00 €/stel

Borg fonduestel, tepan yaki

30,00 €/stel

= cash te betalen

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



Suggesties vers vlees

RUNDSVLEES EN ANDERE VLEESSOORTEN

Rosbief

Filet pur

Entrecôte

Côte à l'os

Black Angus rib-eye

Onglet

Gerijpt rundsvlees van speciale
rassen volgens aanbod. Vraag
ernaar in de winkel.

Spaans Duroc varkensrug

Varkenskroon

Varkenswangetjes

Lamsfilet

Lamskroon

Lamsbout

Kalfszwezeriken

Osso buco van kalf
kalfsgebraad

...



WILD EN GEVOGELTE

Fazant (haantje of hen)

Parelhoen

Parelhoenfilet

Haas (heel per stuk)

Hazenrug

Bosduif

Kwartel

Fazantenfilet

Eendenborstfilet

Hazenfilet

Hertenfilet

Hertengebraad

Hertenragout

Haasje van wild zwijn

Ragout van wild zwijn

Kalkoen (heel of uitgebeend)

Vers konijn

Verse konijnenbillen

Reefilet

...

Indien u iets wenst dat niet in deze lijst voorkomt, aarzel dan niet om er naar te vragen.

Gevulde kalkoen en kalkoenfilet

Er zijn drie verschillende soorten vulling van kippengehakt:

- Natuur

- Gemengd met champignon

- Gemengd met Appel/cranberry

Gevulde kalkoen

19,90 €/kg

- +/- 2,5 kg: is geschikt voor 3 – 5 personen

- +/- 5 kg: is geschikt voor 8 – 10 personen

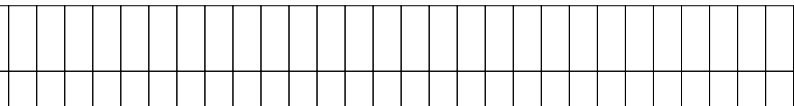
Gevulde kalkoenfilet

22,45 €/kg

- +/- 1,3 kg: is geschikt voor 3 – 5 personen

- +/- 2,5 kg: is geschikt voor 6 – 8 personen

Gevulde kip, parelhoen en kwartel is ook verkrijgbaar.



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.
- Vergeet niet om tijdens het aperitief en/of voorgerecht de kalkoen(filet) eens regelmatig te overgieten met braadvocht.

BRAADTIJD:

- Voor de opgevlude kalkoen: voor de eerste 2 kg → 1u15 min, per kg extra een half uur bijtellen
- Voor de opgevlude 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 opgevlude kalkoen en tot 60 °C voor de opgevlude kalkoenfilet.

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

KAASSCHOTEL*

Als hoofdgerecht (+/- 300 g/pers) 18,10 €/pers

Als dessert (+/- 150 g/pers)	12,00 €/pers
------------------------------	--------------

Uw kaasschotel wordt samengesteld uit een ruim assortiment Belgische, Franse en zuiderse kazen aangevuld met vers fruit, gedroogde vruchten en noten.

KOUD BUFFET* (min. 4 pers.) 29,80 €/pers

Gepocheerde zalmmoot met een sneetje gerookte zalmfilet, spiesje met gegrilde scampi (2 st/pers), mini garnalencocktail, Thais kippenhaasje, gekookte ham van het huis met asperges, ambachtelijk gerookte forel, meloen met gedroogde ham.

Aangevuld met groentenassortiment, aardappelsalade en 2 koude sausjes.

CHARCUTERIESCHOTEL* 13,50 €/pers

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

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

* borg zie verder

Brood, pistolets, koeken

BROOD

Wit/grof groot en klein, polder, vitaplus, tarwe, volkoren, multigranen, spelt, wit tijgerbrood, waldkorn

Rozijnen, noten-rozijnen, muesli, appelbrood (ideaal voor bij uw kaasschotels)

PISTOLETS

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

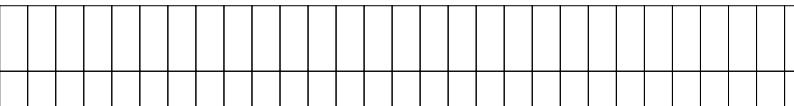
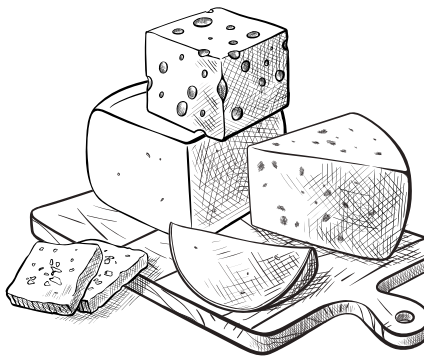
Ook mini-pistolets zijn mogelijk.

STOKBROOD

Wit, grof, multigranen, houthakkersbrood, desestokbrood met zoutkorst

KOFFIEKOEKEN

Confituur, frangipane, appel, krieken, chocoladebroodje, crème met chocolade, crème met suiker, horentje, crème ingebakken, rozijnen, speculaas, chocotwist, croissant



Dessertjes

KERSTSTRONKEN VAN ONZE VASTE BAKKER HAERENS

Verkrijgbaar per 4, 6 of 8 personen 4,25 €/pers

Volgende afwerkingen zijn mogelijk:

- slagroom
- chocoladeganache met slagroom
- crème au beurre

ONZE HUISGEMAAKTE KLASSIEKERS

Chocomousse 2,80 €/st

Vanillecreme met speculoos 2,80 €/st

Tiramisu 2,95 €/st

Dessert van de chef 2,95 €/st

NIUW! ROOMIJS VAN FIJN ZOET UIT KRUIBEKE

IJSTAART 49,00 €/taart

Voor 6 personen afgewerkt met gebrande meringue
in volgende smaakcombinaties:

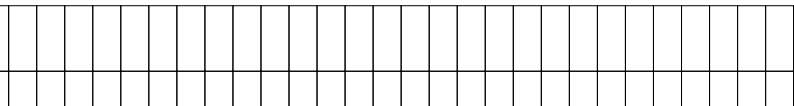
- vanille – aardbei
- vanille – chocolade
- vanille – praliné

POTJES roomijs 500 ml

8,90 €/potje

Volgende smaken zijn verkrijgbaar:

- vanille
- straciatella
- mokka
- chocolade
- speculaas



Leeggoed en waarborgen

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

Schelpen: 1,50 €/st

Borden, coupes, vispan: 7,00 €/st

Houten kaas/tapasbox: 15,00 €/st

Herbruikbare zwarte schalen met deksel: 15,00 €/st

Schouderblad: 20,00 €/st

Andere kleine schaal: 15,00 €/st

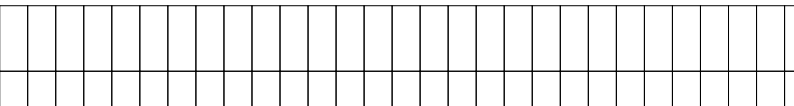
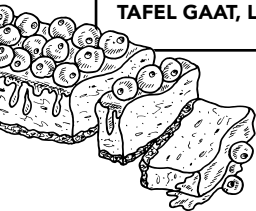
Andere grote schaal: 30,00 €/st

Bakken: 5,00 €/st

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

December 2024: 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.



Bestellen

IN DE WINKEL

Gebruik onze voorgedrukte bestelformulieren. **Gelieve uw formulier reeds ingevuld mee te brengen naar de winkel.** Dat bespaart ons veel tijd.

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 FEESTBESTELLINGEN *(alles uit de feestfolder)*

- Voor kerst: ten laatste dinsdag 17 december
- Voor nieuwjaar: ten laatste maandag 23 december

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

DEADLINE GEWONE ONLINE-BESTELLINGEN

- Voor kerst (23/12, 24/12 en 25/12): ten laatste zondag 22 december
- Voor nieuwjaar (30/12, 31/12 en 1/1): ten laatste zondag 29 december

Openingsuren eindejaar

		Winkel	Bestellingen afhalen
woensdag	18/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
donderdag	19/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
vrijdag	20/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
zaterdag	21/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 16.00u
zondag	22/12	8.00u – 12.00u	8.00u – 12.00u
maandag	23/12	8.00u – 12.00u	8.00u – 12.00u
dinsdag	24/12	Gesloten	8.00u – 14.00u
woensdag	25/12	Gesloten	10.30u – 12.00u
donderdag	26/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
vrijdag	27/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
zaterdag	28/12	8.00u – 15.00u	8.00u – 16.00u
zondag	29/12	8.00u – 12.00u	8.00u – 12.00u
maandag	30/12	8.00u – 12.00u	8.00u – 12.00u
dinsdag	31/12	Gesloten	8.00u – 14.00u
woensdag	01/01	Gesloten	10.30u – 12.00u
donderdag	02/01	Gesloten	Gesloten
vrijdag	03/01	8.00u – 15.00u	8.00u – 17.00u
zaterdag	04/01	8.00u – 15.00u	8.00u – 16.00u
zondag	05/01	8.00u – 12.00u	8.00u – 12.00u

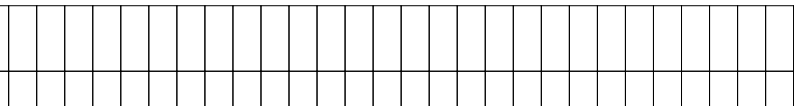
Vanaf maandag 06/01 gelden terug de normale openingsuren.

[illegible]



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

Wim, Christine en het ganse team





VERSMARKT-DESMEDT.BE

VOLG ONS

