

Vershuis

De Smaak

– *De Culinaire folder* –



EDITIE 4

Vershuis

De Smaak

Welkom bij onze culinaire folder.



In deze folder kan u ons assortiment tapas, amuses, belegde broodjes, kaasschotels, gezelligheidsschotels, pasta's, buffetten... terugvinden. Al deze gerechten en delicatessen worden in huis bereid met dagverse producten, vakmanschap en veel liefde. Neem vlug een kijkje in onze folder en hopelijk mogen wij u straks met veel goesting verwelkomen !

Tot binnenkort ! Sofie & Youry en het hele vershuis De Smaak team



Ontdek onze heerlijke gerechten

APERERO – KOUDE HAPJES (vanaf 4 stuks)

- Apero gezond
wortel, radijs, bloemkool, romanesco,
kerstomaat, komkommer, selder, gezonde lekkere sausdip **€ 3,80 / pp.**
- Zalm "gravad lax" met waterkers, groene appel **€ 3,40 / st.**
- Rivierkreeftjes met avocado en zure room **€ 3,00 / st.**
- Glaasje mousse bellotaham **€ 2,20 / st.**
- Glaasje mousse van zalm en tomaat **€ 2,20 / st.**
- Macron "de paris" met foie gras **€ 2,80 / st.**
- Rundscarpaccio met truffelolie, rucola, parmezaan **€ 2,00 / st.**
- Praline van pastei, crumble van speculoos **€ 2,00 / st.**
- Frigola, kwartelei, gerookte zalm, dille **€ 2,50 / st.**
- Pittige quinoa met scampi **€ 3,00 / st.**
- Tartaar van verse coquille, fijne groenten snit **€ 3,20 / st.**
- Panna cotta van erwten en krokante ham **€ 2,80 / st.**
- Scampi curry en appelcrunch **€ 3,00 / st.**
- Millefeuille van zalm **€ 2,40 / st.**

APERERO – WARME HAPJES (vanaf 4 stuks)

- Gegratineerde oester met cognac en fijne kruiden **€ 2,80 / st.**
- Karnemelkstampertje met gepocheerd
kwarteleitje en grijze garnalen **€ 3,00 / st.**
- Mini quiche **€ 2,00 / st.**
- Soepje van het huis **€ 1,60 / st.**
- Bladerdeeghapje met pata negra
en tomatentapenade **€ 2,30 / st.**
- Hot cup, coquille, groenten **€ 3,40 / st.**
- Hot cup, langoustine, curry, wilde rijst **€ 3,40 / st.**
- Mini hamburgertje, kip **€ 2,20 / st.**
- Muffin met tomaat **€ 2,20 / st.**



mm



Ontdek onze heerlijke gerechten

TAFELBORDJES - KOUD (vanaf 4 stuks - voorgerecht)

- Tonijntartaar met guacamole € 8,00/st.
- Carpaccio van "Black Angus beef", truffel, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaten € 8,40/st.
- Scampi salade op oosterse wijze € 7,60/st.
- Tartaar van verse zalm, avocado, grijze garnalen, zure room € 7,80/st.
- Garnalencocktail van het huis **dagprijs**

TAFELBORDJES - WARM (vanaf 4 stuks - voorgerecht)

- Karnemelkstampertje, garnalen, kwartelei, groene asperge € 9,80/st.
- Gevulde st. Jacobsschelp, prei, garnalen, coquille € 8,60/st.
- Tortelloni van ricotta en spinazie (5 stuks) € 6,20/st.
- Ovenpotje, scampi, curry, jasmijn rijst € 6,80/st.
- Pannetje uit de oven, zalm, prei € 7,20/st.





Ontdek onze heerlijke gerechten

DESSERT (vanaf 4 personen)

- | | |
|--|------------|
| • Verse fruitsalade | € 3,80/st. |
| • Panna cotta met rode vruchtencoulis | € 4,80/st. |
| • Chocolademousse met schilfers | € 3,80/st. |
| • Crème brûlée | € 4,80/st. |
| • Yoghurt parfait, blauwe bes, granola | € 4,20/st. |

Nog veel andere desserts mogelijk.

Ook dessertbuffetten te verkrijgen
vanaf 10 personen
(6 desserts per persoon) € 13,80/pp.



Ontdek onze heerlijke gerechten

Elke dag serveren we u verrassende seizoensgerechten, steeds vers en volledig huisgemaakt.

DAGELIJKSE KOST

Spaghetti, macaroni, balletjes in tomatensaus, lasagne, ovenschotel, vol-au-vent, stoofvlees, hutsepot, croque monsieur, koude schotels, maaltijdsalades, pizza, worstenbroodjes, pizza baguette, pasta salades, opgevlude canneloni, moussaka, enz...

ALS HET IETS MEER MAG ZIJN

Vispannetje, scampi curry, tongrolletjes, scampi van het huis, paella, waterzooi van vis, opgevlude aubergines, zalm met mousselinesaus, stoofpotje van kip, konijn op z'n vlaams, kasselrib, toscaans gebraad, italiaans varkenshaasje met peperroomsaus, orloff met champignonroomsaus, zuiderse kipfilet, osso bucco, kabeljauw met krokantje van spinazie, karnemelkstampers met garnaaltjes, enz...





Pastasalades

Heerlijke smaken op je bord! (vanaf 4 personen)

€ 10,⁰⁰
PER PERS.

KOUDE PASTA'S

- Pastasalade van het huis
Ham/kaas/appel/tomaat
- Italiaanse pastasalade
italiaanse ham/parmezaan/rucola,
pesto/zongedroogde tomaten
- Pasta met gerookte zalm
gerookte zalm/kruidenkaas/pijpajuin
- Pastasalade met kip
kip/verse ananas/pink lady/wortel
- Pastasalade met tonijn
tonijn/tomaat/boontjes/ui/ei
- Griekse pasta "De Smaak"
Zonder vlees of vis

€ 16,⁵⁰
PER PERS.

WARME PASTA'S

- Linguine scampi
scampi's met fijne groenten
- Spirelli
verse zalm/spinazie
- Farfalle op z'n Italiaans
pesto/italiaanse ham/
zongedroogde tomaten
- Tagliatelle con funghi
mix van champignons/
Fourme d'ambert kaas
- Ravioli met truffel (seizoen)
- Penne
gerookte zalm, broccoli
- Penne arrabiata
licht pikant

Goed om weten

4 personen: keuze uit 1 soort pasta
8 personen: keuze uit 2 soorten pasta
10 personen: keuze uit 3 soorten pasta





Belegde broodjes

In een mum van tijd maken we een vers en rijkelijk belegd broodje voor u klaar. Maak uw keuze uit ons ruime assortiment aan vlees, vis of kaas. Afgewerkt naar uw wensen.

Opgewulde wraps te verkrijgen in de winkel.

Mini broodjes

Feestje, vergadering, brunch, receptie,... op komst? Dan zullen uw gasten dol zijn op onze lekkere mini belegde broodjes met knapperige groentjes, vlees, kaas en de lekkerste salades. We helpen u graag kiezen! Keuze uit:

€1,³⁵
PER STUK

BASIC

Een mengeling van broodjes gevuld met **kaas, préparé, krabsla, tonijnsla, vleessla, spek met ei, enz...**

Deze broodjes zijn ook nog eens rijkelijk belegd met groentjes en afgewerkt met vers fruit.

€1,⁸⁰
PER STUK

DELUXE

Mengeling broodjes zijn gevuld met **gerookte zalm en kruidenkaas, pesto-Italiaanse ham - mozzarella - zongedroogde tomaten, camembert - honing - appel - walnoten, garnaalsalade, paté, martino, anjovis, ui gerookte heilbot, appel, radijs, enz...**

Deze broodjes zijn ook nog eens rijkelijk belegd met groentjes en afgewerkt met vers fruit.



Ter info

receptie 3 à 4 stuks/ maaltijd 6 à 7 stuks (min. 1 dag op voorhand te bestellen tot 16 u.) **Combinatie van broodjes en wraps is mogelijk**



Tapas

*Verfijnd en puur is wat wij willen betekenen voor uw apertiefmoment.
Een kleurrijke en overheerlijke variatie.* (aanbod kan variëren en vanaf 4 personen)

KOUDE TAPAS

- Mengeling olijven
- 2 soorten tapenade met Grissini stokjes
- Gamba's
- Opgevulde rode ui
- Zongedroogde tomaten
- Opgevulde peppadew met verse kaas
- Mini batoens
- Opgevulde dadels
- Haringfilet
- Babyvijg
- Wraps
- Lomo
- Parmasalami
- Pancetta coppata
- Chorizo salami
- Coppa finocchio
- Fuet walnuts
- Fuet manchego
- Iberico Pata Negra (18 maand gerijpt)
- Tête de moine

€ 11,⁹⁵
PER PERS.



WARME TAPAS (vanaf 4 stuks - om zelf op te warmen)

- | | | | |
|--|---------------|---|------------|
| • Bruchetta's | € 2,00 / stuk | • Gambas de la casa (licht pittig) (3 st/pp.) | € 4,00/pp. |
| • Mini quiche | € 2,00 / stuk | • Mexicaanse gehaktballetjes (3 st/pp.) | € 3,50/pp. |
| • Pastel de nata (opgevuld met kabeljauw) | € 2,20 / stuk | • Braziliaanse kippendrums | € 1,80/st. |
| • Opgevulde champignonhoedjes met chorizo & geitenkaas | € 2,00 / stuk | • Yakitori sate | € 1,90/st. |
| • Gelakte varkensribbetjes "De Smaak" (3st/pp) | € 3,50 / pp | | |
| • Patatas bravas (in potjes) | € 3,40 / stuk | | |





Zot van kaas?

Dan ben je bij Vershuis De Smaak aan het juiste adres.

€ 13,⁸⁰
PER PERS.

MAALTIJD (300 gr kaas / persoon)

We schikken de voor u geselecteerde kazen (zacht en verfynd alsook sterk van karakter) op een plank met druiven, noten, gedroogde vruchten, vijgen, seizoensfruit en huisgemaakte confituur.

€ 9,⁸⁰
PER PERS.

DESSERT (150 gr kaas / persoon)

Nog even nagenieten met enkele uitzonderlijke kazen. Deze plank wordt ook afgewerkt met noten en een mooie fruitgarnituur.



Ook kaasbuffetten mogelijk vanaf 40 personen (brood en boter inbegrepen) € 17,50/pp.

€ 17,⁰⁰
PER PERS.

RACLETTESCHOTEL (300gr kaas + 150gr fijne charcuterie / persoon)

Een mooie keuze uit Zwitserse raclette, de gerookte raclette en de raclette met muscadet wijn. Hierbij serveren wij druiven, ajuntjes, augurken en een mooie waaier van onze fijne charcuterie: pancetta, Italiaanse ham, pain d'ardenne, filet de sax, toskaanse mignonette en vlaamse boerenham...

€ 19,⁶⁰
PER PERS.

VACHERIN MONT D'OR (300gr kaas + 150gr fijne charcuterie / persoon)

(september tot maart). Vacherin Mont d'Or is een zachte, romige kaas die door ons nog extra op smaak wordt gebracht met fijne kruiden en wijn. 45 minuten in de oven op te warmen op 180°C. Hierbij serveren wij een mooie waaier van onze fijne charcuterie: pancetta, Italiaanse ham, pain d'ardenne, filet de sax, toskaanse mignonette en vlaamse boerenham...

Bijpassende broodjes, stokbrood of warme patatjes in de schil? Zeker een aanrader! Vraag gerust advies.





Gezelligheidsschotels (vanaf 4 personen)

Zet u gezellig met vrienden, familie, collega's aan tafel en geniet van onze specialiteiten.

€ 11,⁵⁰
PER PERS.

FONDUESCHOTEL

- Fantasieballetjes (3 soorten)
- Varkensvlees
- Rundsvlees
- Gemarineerde kipfilet
- Chipolatta
- Slavink
- Scampi

€ 13,⁵⁰
PER PERS.

GOURMETSCHOTEL

- Cordon bleu
- Lamskoteletje
- Chorizoburgertjes
- Rundsvlees
- Varkensvlees
- Gemarineerde kipfilet
- Slavink
- Scampi
- Opge vulde champignon
- Chipolatta
- Kwarteleitje

€ 7,⁰⁰
PER PERS.

KINDERSCHOTEL

(gourmet / fondue)

- Grillworst spiesje
- Chipolatta
- Fantasieballetjes (fondue)
- Kaashamburgertje (gourmet)
- Kipfilet
- Rundsvlees
- Varkensvlees





€ 24,⁵⁰
PER PERS.

TEPPANYAKI SCHOTEL

(vanaf 6 personen – alles inbegrepen)

VIS

- zalm spiesje
- tongrolletje
- scampi
- coquille

VLEES

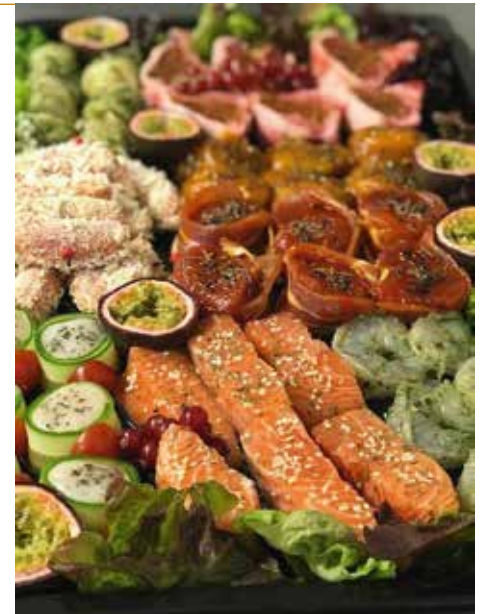
- chipolatta
- kipsaté
- lamskoteletje
- varkenshaasje met spek
- rundsbiefstuk
- mignonette

RIJST EN PASTA

- Rijst
- Japanse mie

SAUSJES

- Ketjap
- Zoetzuur
- Pikant





*zomer - winter
binnen - buiten*



Tapas tafel BBQ (vanaf 4 personen)

Gezelligheid troef!

€19,⁸⁰
PER PERS.

- Gemarineerde gehaktballetjes
- Varkensmedaillon met spek
- Filet van konijn
- Kippenhaasje
- Lamskoteletje
- Malse gemarineerde ribbetjes
- Papillotte van zalm
- Scampi brochette

Voor fondue, gourmet, tapas tafel BBQ, pizza, hebben we toestellen ter beschikking
15 € voor gebruik



Pizza time (vanaf 4 personen)

Stel je eigen pizza's naar hartenlust samen

€16,⁸⁰
PER PERS.

We voorzien 6 kleine pizzabodems per persoon, die je rijkelijk kan beleggen

KAAS

- Gemalen pizzakaas
- Mozzarella
- Crumble van geit

VLEES

- Hamblokjes
- Kippenreepjes
- Salami
- Chorizo
- Lardinetjes
- Mini gehakt balletjes
- Italiaanse ham

VIS

- Tonijn
- Gemarineerde scampi
- Gerookte zalm

TOPPINGS

- Ui
- Paprika
- Olijven
- Kappertjes
- Ananas
- Champignons
- Zongedroogde tomaten
- Bolognaise saus
- Tomatensaus
- Pesto
- Pizza kruidenmix



**Voor het perfecte resultaat kan je onze pizza oventjes huren van € 15
1 toestel is max. 8 personen**



BBQ schotel (seizoensgebonden)

Dit alles is in het gewicht te verkrijgen volgens winkelprijs.

- Côte à l'os (ook gerijpt)
- witte pens
- gemarineerde ribbetjes
- mixbrochette
- mergueze
- bbq braadworst
- scampi brochet
- gemarineerde kipfilet
- ...

Alles kan voor u op een schotel geschikt worden.



Gezond!

€ 5,⁴⁰
PER PERS.

GROENTENSCHOTEL

- Gemengde salade
- Geraspte verse worteltjes
- Tomatenstukjes met fijne ajuinsnippers en basilicum
- Verse boontjes of komkommer
- Gestoomde bloemkool
- Koude aardappelsalade

€ 3,²⁰
PER PERS.

PATATJES IN DE SCHIL EN FIJNE KRUIDEN

Goed om weten
Het groentenassortiment varieert naargelang het seizoen.



Buffetten (vanaf 4 personen)

€ 25,⁹⁰
PER PERS.

KOUCHE VLEES- EN VISSCHOTEL *

- Gebraden rosbeef
- Gemarineerde gebakken kipfilet
- Gekookte ham gevuld met asperge
- Paté volgens het seizoen, uienconfituur
- Italiaanse ham met meloenparels
- Salami van het huis
- Toscaanse mignonette
- Gepelde tomaat met grijze noordzeegarnalen
- Gepocheerde zalm
- Gerookte heilbot
- Warm gerookte makreelfilet
- Forelfilet
- Glaasje perzik met tonijn
- Reuze tijgergarnalen
- Gerookte zalm

€ 16,⁰⁰
PER PERS.

KOUCHE VLEESSCHOTEL *

- Gebraden rosbeef
- Gemarineerde gebakken kipfilet
- Gekookte ham gevuld met asperge
- Paté volgens het seizoen, uienconfituur
- Italiaanse ham met meloenparels
- Salami van het huis
- Toscaanse mignonette

€ 22,⁸⁰
PER PERS.

KOUCHE VISSCHOTEL *

- Gepelde tomaat met grijze noordzeegarnalen
- Gepocheerde zalm
- Gerookte heilbot
- Warm gerookte makreelfilet
- Forelfilet
- Glaasje perzik met tonijn
- Reuze tijgergarnalen
- Gerookte zalm

* Dit alles mooi afgewerkt met vers fruit en voorzien van koude groentjes, aardappelsalade, griekse pasta en 3 bijpassende sausjes.

Extratje?

Deze schotels kunnen eventueel aangevuld worden met kreeft of oesters (dagprijs).

€ 9,⁸⁰
PER PERS.

CHARCUTERIE SCHOTEL (vanaf 4 personen)

- Beenham
- Italiaanse gedroogde ham
- Salamiroosje
- Toscaanse mignonette
- Kippenwit
- Seizoenspaté en uienconfijt
- Krabsalade
- Vleessalade
- Préparé



€ 13,⁹⁰
PER PERS.

BREUGELSHOTEL

(vanaf 6 personen)

- Rilette
- Gerookte boerenham
- Boerenpaté, confijt en mosterd
- Gents hoofdvlees met mosterd
- Gebakken witte pens
- Boerenringworst
- Beenham
- Ambachtelijke lunchworst
- Bereid gehakt van het huis
- Kop in Madera

€ 24,⁹⁰
PER PERS.

ZUIDERS BUFFET

(vanaf 8 personen)

- Rundscarpaccio, parmezaan schilfers, frisse rucola, zongedroogde tomaten
- Vitello tonato, tonijndressing, kappertjes
- Carpaccio van verse zalm en ui
- Italiaanse pastasalade
- Bord met zuiderse fijne vleeswaren
- Brie met italiaanse kruiden
- Quinoa caprese
- Tomaat mozzarella salade
- Boontjes, vinaigrette, rode ui

Hier kunnen ook koude groenten bij besteld worden (zie groentenschotel) of bijpassende mini broodjes of stokbrood



Warm buffet (vanaf 15 personen)

A la carte eten van de fijnste vis- en vleesgerechten in buffetvorm

€ 26,⁸⁰
PER PERS.

VLEES/VIS

- Varkenshaasje, peperroomsaus
- Beenham, graanmostersaus
- Kalkoengebraad, champignonsaus
- Kipfilet op zuiderse wijze
- Toscaans gebraad
- Rundstong in maderasaus
- Orloff met champignonsaus
- Vispannetje
- Tongrolletjes, wittewijnsaus
- Scampi in madrascurry

GROENTEN

- Boontje met spek
 - Gestoofd witloof (seizoen)
 - Erwtjes, wortel
- Eveneens ook koude groenten mogelijk**
- Aardappelen, pasta
 - Puree / groentepuree
 - Gratin dauphinois
 - Bakaardappelen
 - Rijst
 - Verse aardappelkroketten
 - Frietjes (om zelf af te bakken)

Warm pasta buffet

(vanaf 20 personen)

€ 18,⁵⁰
PER PERS.

- Linguini scampi: scampi's met fijne groenten
- Spirelli verse zalm/spinazie
- Farfalle op z'n Italiaans pesto/italiaanse ham/zongedroogde tomaten
- Tagliatelle con funghi mix van champignons/Fourme d'ambert kaas
- Ravioli met truffel (seizoen)
- Penne gerookte zalm, broccoli
- Penne arrabiata licht pikant

Stokbrood en gemalen kaas inbegrepen

Dit alles kan warm naar huis gebracht worden in speciale isolatiebakken, zodat het nog een tijdje warm kan blijven (meerprijs 20 €) of afhaling in de winkel. Tevens worden er au-bain-marie toestellen bijgeleverd (op elektriciteit) om op tafel te plaatsen in een buffet zodat alles warm blijft.





Cadeaubon of geschenkmand...

mm

Leuk om te geven,
leuk om te krijgen!

Gevuld naar uw wensen
met delicatessen,
zoetigheden, wijnen,
streekbieren, ...

NAAR
UW WENS
GEVULD





Ontbijtmanden

Verwen uzelf of iemand met een heerlijke ontbijtmand!

€ 45,00
2 PERS.

BASIC

Mooi verzorgde mand
boordevol lekkers:

- 2 krokante pistolets
- 2 sandwiches
- 2 notenpistolets
- 2 mini carrés met chocolade
- 2 mini croissants
- 2 mini boterkoeken
- 2 mini chocoladekoeken
- Natuurlijk vers geperst fruitsap, boter, huisgemaakte confituur, honing, chocopasta, stukje fijne kaas, verse fruitsalade, yoghurt of kwark, peperkoek.

€ 56,00
2 PERS.

DELUXE

Idem als basic,
maar aangevuld met:

- jonge kaas
- bacon
- salami
- Vlaamse boerenham
- gerookte zalm met verse ui
- flesje champagne
(Michel Henriët brut)

Heerlijk!





Groenten en fruit

Groot aanbod van verse groenten, kruiden en fruit.
Alleen de beste producten worden voor u geselecteerd
en aangeboden in de winkel.

mm

Goed om weten

Ook dagelijks verse
fruitsalades te verkrijgen.



*Gefeens een
gezond cadeau!*

Groenten- of fruitmand
boordevol vitaminen.





Brood

Elke dag bieden we u de keuze uit ovenverse broden: wit, bruin, volkoren, maya, zwarte woud, spelt, Toscaans, fjord, ontbijtkoeken, pistolets en gebak. Op vrijdag en zaterdag melkbrood, suikerbrood en rozijnenbrood.



Proef onze speciale broden en stokbroden. Zeker de moeite waard!



vers geperst fruitsap

Dankzij onze Zumex vruchtenpers geniet u elke dag van 100 % vers fruitsap, ter plaatse geperst!

Te verkrijgen in 1 liter, 50 cl of 25 cl.



verse soepen

GROENTESOEP, BROCCOLISOEP, KERVELSOEP, COURGETTESOEP MET KRUIDENKAAS, DIEETSOEP, POMPOENSOEP, KIPKOKOSSOEP, TOMATENSOEP, TOMATENSOEP MET BALLETTJES, VITAMINENSOEP, PREISOEP, ASPERGESOEP, PASTINAAKSOEP, ENZ...





Kom gerust eens langs!

Elke dag serveren we u verrassende seizoensgerechten.

Hoe bestellen?

- ① Kom naar de winkel, bel 056 37 25 01, of mail info@vershuisdesmaak.be en maak uw keuze uit het uitgebreide aanbod.
- ② Alles wordt genoteerd, de afgesproken dag en het **juiste tijdstip**. (Gegevens van klant worden genoteerd: naam, adres en telefoonnummer)
- ③ Haal uw gerechten af op de **afgesproken datum en uur** en betaal contant of via bankcontact.
- ④ Een waarborg wordt aangerekend, u krijgt deze terug mits het voorleggen van uw kasticket en materiaal.
- ⑤ **Belangrijk!** Bestellingstermijn van broodjes, kaasschotels, raclette schotels, charcuterieschotels, tapasschotels: **minimum 2 dagen op voorhand!**

Bestellingstermijn van fondue, gourmet, tapastafel bbq, koude vlees- en visschotels, warme pasta, koude pasta, hapjes, tafelbordjes en warme bereidingen: **minimum 4 dagen op voorhand!**

Zo bent u zeker van een vlotte en correcte bediening. Heeft u vragen, bel gerust, wij verzorgen uw bijzondere wensen.

Op zondag is er een mogelijkheid om bestellingen af te halen, dit tegen een afgesproken uur.

Vershuis

De Smaak

Izegemsestraat 157 • 8501 Heule • 056 37 25 01 • info@vershuisdesmaak.be • www.vershuisdesmaak.be

OPENINGSUREN

Maandag	10.00 u - 18.30 u
Dinsdag	08.00 u - 18.30 u
Woensdag	08.00 u - 18.30 u
Donderdag	08.00 u - 13.00 u
Vrijdag	08.00 u - 18.30 u
Zaterdag	08.00 u - 18.00 u
Zondag	gesloten

