

Hoe warm je gerechten op?

We verpakken onze bereide gerechten op twee verschillende manieren:

- a. Plastic:** Onze plastic bakjes kunnen in de microgolf: doorprik de folie met een vork vóór het opwarmen.
- b. Aluminium:** Onze aluminiumbakjes kunnen alleen in de oven. Verwarm de oven 15 minuten voor op 175°C. Plaats de gerechten goed afgedekt in de oven gedurende 15 minuten.

Hoe warm je gratin en visschelpen op?

Onze aluminiumbakjes kunnen alleen in de oven. Laat de bakjes goed afgedekt wanneer je het gerecht opwarmt. Verwarm het gerecht in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 minuten. Verwijder daarna het deksel om het gerecht te laten gratineren (ongeveer 10 - 15 minuten). Als je een oven hebt met grillstand, kan je deze eventueel gebruiken voor het gratineren.

OPGELET!

De opwarmtijden zijn afhankelijk van de hoeveelheden en de kracht van de oven. Controleer altijd de kern van het op te warmen gerecht. Verleng de opwarmtijd eventueel nog een beetje. Zet de oven nooit te warm, want dan brandt het gerecht aan i.p.v. overal gelijkmatig op te warmen!

Smakelijk eten!

Openingsuren tijdens de feestdagen

- dinsdag 23 december 2025 open van 9u tot 18u
- woensdag 24 december 2025 open van 9u tot 14u
- donderdag 25 december 2025 alleen bestellingen afhalen van 10u tot 12u
- vrijdag 26 december 2025 alleen bestellingen afhalen van 10.30u tot 11u
- zaterdag 27 december 2025 open van 9u tot 17u
- zondag 28 december 2025 open van 9u tot 12u
- maandag 29 december 2025 open van 9u tot 18u
- dinsdag 30 december 2025 open van 9u tot 18u
- woensdag 31 december 2025 open van 9u tot 14u
- donderdag 1 januari 2026 alleen bestellingen afhalen van 11u tot 12u
- vrijdag 2 januari 2026 open van 9u tot 18u

Bestel tijdig!

We proberen bestellingen te aanvaarden tot 15 december voor de kerstdagen en tot 22 december voor oudjaar.

Opgelet: we sluiten de bestellingen af als we volgeboekt zijn! Wij aanvaarden bestellingen via telefoon, e-mail, onze webshop of in de winkel. Geef bij je bestelling via e-mail ALTIJD je telefoonnummer door. Bestellen via Facebook kan niet. Vanaf 7 dagen voor afhaling kan je je bestelling niet meer wijzigen.

Liersesteenweg 128d - 2220 Heist o/d Berg
Tel 015 22 05 05
groenhuis@verswinkel.be

www.verswinkel.be

f groenhuis.verswinkel @ groenhuisverswinkel

8. MENU'S

Bij al de menu's zijn de aangegeven aardappelgerechten inbegrepen. Liever een ander aardappelgerecht? Vraag ernaar.

Menu 1 - prijs p.p. € 38

Tomatensoep met balletjes
Gevulde kalkoenfilet met een vleugje verse truffel, poivradesaus, geroosterde groenten, appeltje met veenbessen, met kroketten
3 mooie glaasjes met tiramisu, chocolademousse en gele rijstpap

Menu 2 - prijs p.p. € 35

Aspergesoep
Varkenshaasje met champignonsaus, geroosterde groenten en appeltje met veenbessen, met kroketten
3 mooie glaasjes met chocoladedessert, mascarpone-framboosmousse, passievruchten-kokos-mangomousse

Menu 3 - prijs p.p. € 56

Sint-Jacobsschelp "Prestige" (te gratineren in de oven)
Gevulde parelhoen met sausje "fine champagne", geroosterde groenten en appeltje met veenbessen, met kroketten
Chocolate Love: chocoladecrumble, mousse van witte en pure chocolade, hazelnootcremeux

Menu 4 - prijs p.p. € 56

Duo van wildpaté met vijgenconfijt en uienconfituur
Filet van hert in rodewijnsaus, gekonfijte Franse sjalot, geroosterde groentjes en appeltje met veenbessen, met kroketten
Chocolate Love: chocoladecrumble, mousse van witte en pure chocolade, hazelnootcremeux

Menu 5 - Veggies - prijs p.p. € 32

Bospaddenstoelensoep (veggie)
Tzay met curry, seizoensgroenten en krieltjes
Trio van tiramisu in mooie glaasjes: Baileys, Amaretto en speculaas

Menu 6 - Vis - prijs p.p. € 40

Kreeftensoep met rouille en croutons
Vispannetje met tongrolletje, kabeljauw, zalmfilet, mosseltjes en fijne groentjes met aardappelpuree
Trio van tiramisu in mooie glaasjes: Baileys, Amaretto en speculaas

9. TAFELKOKEN

9.1. Fonduevlees (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 16

Mooi verzorgde schotel met rundsvlees, varkensvlees, mini-vinkje, kip, gehaktballetjes, spekvinkje, bacon-kaasrolletje

9.2. Gourmetvlees (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 18

Mooie schotel met biefstukje, cordon bleu, kipfilet, lamskoteletje, mini-brochette, hamburgertje, worstje, mini-vinkje

9.3. Feestgroentepakket voor fondue en gourmet (+/- 600g p.p., vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 9

Deze groenten liggen niet op een schotel, maar worden verpakt in aparte potjes: gemengde sla, rode bietsalade, Griekse koolsalade, kerstomaat-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelen, gekookte boontjes, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade

9.4. Fondue all-in (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 31

Mooi verzorgde schotel met rundsvlees, varkensvlees, mini-vinkje, kip, gehaktballetjes, spekvinkje, bacon-kaasrolletje
Gemengde sla, rode bietsalade, Griekse koolsalade, kerstomaat-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelen, gekookte boontjes, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade
Assortiment van koude sauzen: tartaarsaus, cocktailsaus en barbecuesaus
Broodbuffet: 3 verschillende versgebakken broodjes per persoon
Een potje kruidenboter

9.5. Gourmet all-inn (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 44

Mooi verzorgde schotel met biefstukje, cordon bleu, kipfilet, lamskoteletje, mini-brochette, hamburgertje, worstje
mini-vinkje, raclettekaas en gestoomde aardappeltjes in de schil
Gemengde sla, rodebietsalade, Griekse koolsalade, kerstomaat-komkommernmix, rode uiringen, gestoomde bloemkool en broccoli, geraspte wortelen, gekookte boontjes, taboulé, aardappelsalade en Italiaanse pastasalade
Assortiment van koude sauzen: tartaarsaus, cocktailsaus en barbecuesaus
Assortiment van warme sauzen (kunnen opgewarmd worden in de pannetjes): champignonsaus en peperroomsaus
Broodbuffet: 3 verschillende versgebakken broodjes per persoon
Een potje kruidenboter

9.6. Kaasfondue all-in (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 39

Vergezeld van een mooie, verzorgde charcuterieschotel, aardappel in de schil, augurkjes, zilveruitjes en brood

9.7. Koude sauzen voor fondue of gourmet (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 4

Tartaarsaus, cocktailsaus en barbecuesaus

9.8. Warme sauzen voor fondue of gourmet (vanaf 2 pers.) - prijs p.p. € 5

Champignonsaus, currysaus en peperroomsaus (kunnen opgewarmd worden in de pannetjes of in microgolfoven)

Heb je een gourmet- of fonduetoestel nodig? Vraag ernaar.

Mogelijk betaal je een waarborg voor de schotels bij afhaling. Die waarborg betalen we je terug als je het materiaal terugbrengt, samen met je betalingsbewijs. In onze winkel betaal je met cash, Bancontact en Payconiq.

Voedselintolerantie of -allergie?

Informeer naar de gebruikte ingrediënten en hun allergenen.



1. APERITIEFHAPJES

1.1 Koude hapjes - prijs per st.

Rauwkostdipschotel met 3 sausjes (voor 4 pers.)	€ 12
Trio van hartig gevulde glaasjes	€ 9 (of per stuk € 3)
Mousse van gerookte zalm met grijze garnaatljes	
Noedels, scampi, mangochutney	
Mozzarella, tomaat, olijfjes (veggie)	
Waarborg glaasjes	€ 1/st.
Tapasschotel: assortiment olijfjes, gevulde en gemarineerde groenten, ansjovis, crostini... (4 pers, 350g)	€ 18
Wappazschotel: tapasschotel aangevuld met salami cacciatori, gevulde peppadew, scampi, crostini (4 pers, 500g)	€ 23
Fingerfoodbord (4 pers) met mini meatballs, kaas -en salamiblokjes, worteltjes, komkommer, pizzapunten, mini-wraps, oliiven, fijne vleeswaren en dipsausje	€ 35
Mini-wraps 20 st.: kruidenkaas met gerookte zalm, rosbief, tomaat mozzarella, kip curry	€ 20
Apero-laagjestaart van Vikingbrood met 8 taartpuntjes met Schotse gerookte zalm, rucola en mosterd-dillesaus	€ 17

1.2. Warme hapjes (alleen tijdens de feestdagen)

Mini-bladerdeeghapjes extra met vis en vlees (8 st.)	€ 12
Mini-worstenbroodjes (12 st.)	€ 12
Christmas mix (12 st.)	€ 15

Op kindermaat – prijs per kind

Balletjes in tomatensaus met aardappelpuree	€ 9
Vidévuiling met aardappelpuree	€ 9
Lasagne bolognaise	€ 9

2. VOORGERECHTEN

2.1. Koude voorgerechten - prijs p.p.

Tataki van zalm met sesamdressing	€ 14
Noorse visschotel met gerookte zalm, forel, heilbot met verse tartaar	€ 18
Duo tomaat-garnaal en Schotse gerookte zalm met verse cocktailsaus	€ 19
Vitello tonnato van kalfsvlees met tonijndressing, kappertjes, gerookte paprika en rucola	€ 14
Halve kreeft “Bellevue”	€ 36
Zoete cavaillon met parmaham en rucola	€ 11
Duo van fazant- en reepaté met vijgenconfijt en uienconfituur	€ 12
Carpaccio van ossenhaas met rucola, pijnboompitten en Parmezaan	€ 13

2.2. Warme voorgerechten - prijs p.p.

Koninginnenhapje met bladerdeegkoekje	€ 11
Sint-Jacobsschelp “Prestige” (te gratineren in de oven)	€ 14
Scampi diabolique	€ 12
Visserspotje met kabeljauw, zalm en garnaaltjes (+- 175 g)	€ 10
Verse huisbereide kaaskrokot met emmenthal en Parmezaan 65g/stuk	€ 3
Verse huisbereide garnaalkrokot 65g/stuk	€ 4
Klein bijhorend rauwkostslaatje	€ 5

3. SOEPEN prijs per liter (3 kleine borden)

Tomatensoep met balletjes	€ 7
Aspergeroomsoep	€ 7
Thaise currysoep	€ 7
Bospaddenstoelensoep (veggie)	€ 7
Kreeftensoep met rouille en croutons	€ 16

4. HOOFDGERECHTEN

Bij deze visgerechten is verse aardappelpuree inbegrepen. Heb je liever aardappelgratin of kroketten? Vraag ernaar.

4.1. Hoofdgerechten vis - prijs p.p.

Zalmhaasje Dugléré (wittewijnsaus, tuinkruiden, tomatenblokjes) met fijne seizoensgroenten	€ 25
Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze (wittewijnsaus, champignons, bladspinazie en grijze garnalen)	€ 36
Op vel gebakken kabeljauwhaasje met tomaat-paprikacoulis en jonge spinazie	€ 29
Op vel gebakken zeebaarsfilet met tomaat-dragonsausje en groentjes	€ 26
Vispannetje met tongrolletje, kabeljauw, zalmfilet, mosseltjes en fijne groentjes	€ 27
Gegrilde reuzengamba’s met pikante tomatensaus	€ 30
Bouillabaisse van zeewolf, zeeduivel, tong, gamba’s en mosselen met rouille en croutons	€ 40
Halve kreeft* “Thermidor” met champagnesaus, groente-brunoise en emmentaler (te gratineren in de oven) met rijst	€ 42
Halve kreeft* “Armoricaïne” (licht pikante, met cognac geﬂambeerde tomatensaus met look) met rijst	€ 42
* Voor deze kreeftbereidingen gebruiken wij verse kreeften van +900g	

4.2. Hoofdgerechten vlees - prijs p.p.

Onze vleesgerechten serveren we met mengeling van geroosterde groenten en (tijdens de feestdagen) een appeltje met veenbessen. Bij deze vleesgerechten zijn verse aardappelkroketjes inbegrepen. Heb je liever aardappelgratin of puree? Vraag ernaar.

Varkenshaasje met champignonsaus	€ 24
Kippenfilet met jagersaus	€ 19
Gevulde kalkoenfilet met een vleugje truffel en poivradesaus	€ 28
Gevulde parelhoenfilet met sausje “fine champagne”	€ 33
Filet van hert met rodewijnsaus en gekonfijte Franse sjalot	€ 35
Fazantenfilet à la Brabançonne met gebraiseerd witloof en calvados-wildjus	€ 28
Stoverij van hertenkalf met bospaddenstoelen, uitjes en spek	€ 25

4.3. Hoofdgerechten veggie - prijs p.p.

Tzay met curry, seizoensgroenten en krieltjes	€ 19
Pastarollade met aubergine, tomatensaus en Parmezaan	€ 18
Ravioli met burrata en limoen in een romige tomatensaus	€ 19

5. KOUDE BUFFETTEN

5.1. Koud buffet klassiek - prijs p.p. € 39

Hespenrolletjes met asperges
Varkensgebraad en rosbief
Verse gestoomde zalmfilet
Gevulde tomaat met grijze garnalen
Gevuld eitje
Gevulde perzik met tonijn
Gerookte zalm
Waaier van verse groentjes
Aardappelsalade en pastasalade
3 sausjes (mayo/tartaar/cocktail)

5.2. Koud buffet luxe - prijs p.p. € 44

Hespenrolletjes met asperges
Varkensgebraad en rosbief
Parmaham met meloen
Verse gestoomde zalmfilet
Gevulde tomaat met grijze garnalen
Gevuld eitje
Gevulde perzik met tonijn
Scampi
Gerookte zalm
Gerookte forel
Waaier van verse groentjes
Aardappelsalade en pastasalade
3 sausjes (mayo/tartaar/cocktail)

5.3. Koud buffet modern - prijs p.p. € 41

Schotse gerookte zalm met mosterd-dilledressing
Kipdumplings met sesamdressing
Gegrilde scampi met mangochutney
Tortillarolletjes “vitello tonnato”
Groentencrumbletaartjes
Mini-tomaat-mozzarella met pesto-dressing
Mini-meatballs met sausje van zongedroogde tomaten
Waaier van verse groentjes
Aardappelwedges en mediterrane pastasalade

5.4. Kaasplank als hoofdgerecht

250 g/pers. - prijs p.p. € 17

Internationale kazen vergezeld van gedroogde vruchten, noten, vers fruit en bessen

5.5. Mediterrane kaas- en charcuterieplank

250 g/pers. - prijs p.p. € 19

Zuiderse kazen en topcharcuterie met bijpassende confituur, noten en tapenades

5.6. Mediterrane charcuterieplank

200 g/pers. - prijs p.p. € 18

Zuiderse topcharcuterie met oliiven en bijpassende tapenades

5.7. Broodbuffet voor bij kaasplanken - prijs p.p. € 6,50

Speciale selectie broodjes voor bij kaas, 5 stuks p.p.

Tip Vraag je broodjes om zelf af te bakken.
Bak ze 8-10 min op 170°. Resultaat: knapperige, versgebakken broodjes én een heerlijke geur in huis.

6. KOUDE & WARME BUFFETTEN

Verkrijgbaar vanaf 2 personen

6.1. Koud & warm buffet “Tradition” - prijs p.p. € 50

Gerookte zalm met garnituur en mosterd-dilledressing
Parmaham met cavaillon
Gevulde tomaat met grijze garnalen
Zalmhaasje Dugléré (wittewijnsaus, tuinkruiden, tomatenblokjes) met fijne seizoensgroenten
Varkenshaasje met champignonsaus en geroosterde groentjes
Aardappelgratin en aardappelpuree
Broodassortiment met boter

6.2. Koud & warm buffet “Van de chef” - prijs p.p. € 56

Gerookte zalm met garnituur en mosterd-dilledressing
Parmaham met cavaillon
Gevulde tomaat met grijze garnalen
Noordzeetongrolletjes op Normandische wijze
Gevulde parelhoenfilet “fine champagne” met sausje van cognac, appeltjes en geroosterde groentjes
Aardappelgratin en aardappelpuree
Broodassortiment met boter

6.3. Koud & warm buffet “Italiaans” - prijs p.p. € 52

Salade “Caprese” met tomaat, mozzarella en basilicum
Vitello tonnato van kalfsvlees met tonijndressing, kappertjes, gerookte paprika en rucola
Parmaham met cavaillon
Zeebaarsfilet met coulis van San Marzano-tomaten, kappers en zwarte oliiven
Gevulde kalkoenfilet met een vleugje truffel en poivradesaus
Ovengeroosterde Nicola-aardappelen en Italiaanse groenten met rozemarijn
Italiaans broodassortiment met boter

6.4. Broodbuffet - prijs p.p. € 4

5 verschillende versgebakken broodjes per persoon

6.5. Broodbuffet “Trendy” - prijs p.p. € 5

5 stuks p.p., met focaccia’s, knoflookbrood, kerstomatenbrood...

Tip Vraag je broodjes om zelf af te bakken.
Bak ze 8-10 min op 170°. Resultaat: knapperige, versgebakken broodjes én een heerlijke geur in huis.

7. DESSERTEN

7.1. Feestelijk desserts - prijs per st.

Moelleux van Belgische chocolade € 6
Onze moelleux warm je makkelijk op in de oven of microgolf.
Met een bolletje vanille-ijs erbij heb je een schitterend dessert.
Trio van tiramisu in mooie glaasjes: Baileys, Amaretto en speculaas € 8/3 st.
Chocolade Love: chocoladecrumble, mousse van witte en pure chocolade, hazelnootcremeux € 9

7.2. Mini-dessertenbuffet A (in mooie glaasjes) € 8/3 st.

3 mooie glaasjes met tiramisu, chocolademousse en gele rijstpap
Waarborg glaasjes € 1/st.

7.3. Mini-dessertenbuffet B (in mooie glaasjes) € 9/3 st.

3 mooie glaasjes met chocoladedessert, mascarpone/ framboosmousse, passievruchten/kokos/mangomousse
Waarborg glaasjes € 1/st.