

VERSGALERIJ

André

WWW.VERSGALERIJ.BE

Feestmagazine



Soepen

- Tomatenroomsoep**..... € 6,50 / liter
Met balletjes
- Aspergeroomsoep**..... € 7,00 / liter
Rijkelijke asperge roomsoep
- Boschampignonsoep**..... € 7,50 / liter
Soepje van boschampignons gebonden met room
- Bisque van garnaal**..... € 10,95 / liter
Kreeftensoep met room, cognac en garnaaltjes
- Consommé**..... € 7,50 / liter
Heldere bouillon met brunoise van fijne groenten
- Thaise curry soep**..... € 7,00 / liter
Pittig soepje van rode curry met paksoi en koriander

Aperitieven

- Tapasshotel (Vanaf 4 personen)**..... € 11,50 / pers
Ansjovis, ansjovisspies, zongedroogde tomaten, truffelsalami, chorizo, beenham, kaasblokjes, honingtomaatjes
- Warme aperitiefhapjes (assortiment 20 stuks)**..... € 26,00
Kaashapje, vidée hapje, mini pizza, garnaalhapje, worstenbroodje, kip curry hapje



Voorgerechten

Tomaat crevette..... € 13,95 / pers

Vlaamse klassieker van Belgische tomaten rijkelijk gevuld met grijze noordzeegarnalen en aangepaste garnituren.

St. jacobsschelp..... € 13,95 / pers

Schelp gevuld met sint-jacobsvruchten en witte wijnsaus afgewerkt met gemalen kaas en noordzeegarnalen.

Gevulde vider..... € 8,95 / pers

Bladerdeegpasteitje rijkelijk gevuld met filet van hoevekip, champignon-nenmengeling en een romige gevogeltesaus.

Kaaskroketter..... € 3,95 / stuk

Huisgemaakte kaaskroketter van een mengeling van Oud Brugse kaas en de echte Italiaanse parmezaan.

Garnaalkroketter..... € 4,95 / stuk

Kroketjes rijkelijk gevuld met bisque van Oostendse garnalen.

Vitello Tonato..... € 10,90 / pers

In witte wijn gebakken kalfsgebraad met dressing van tonijn, ansjovis, olijfolie afgewerkt met kappertjes, rucola, geroosterde pijnboompitjes en zongedroogde tomaten.

Foie gras..... € 22,00 / pers

Franse foie gras feestelijk afgewerkt (±100 gram per persoon).

Carpaccio..... € 9,95 / pers

Fijngesneden Belgisch wit - blauw rundsfilet afgewerkt met zongedroogde tomaten, olijven, rucola, pijnboompitjes en parmezaanshilfers.

Scampi's in duivelsaus..... € 11,95 / pers

6 knapperig gebakken scampi's in een pittige peperroomsaus.

Gemarineerd zalmhaasje "Graved lax" € 12,90 / pers

Zeer zacht gemarineerde zalmfilet en subtiel gekruid met dille en vinaigrette.



Hoofdgerechten

Hertenkalffilet "grand veneur"..... € 28,95 / pers

Rosé gebakken hertenfilet getrancheerd in een Grand Veneursaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en stoofappel met veenbessen.

Eendeborstfilet in portosaus..... € 24,75 / pers

Op vel rosé gebakken eendeborst vergezeld met portosaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en stoofappel met veenbessen.

Haasfilet van de chef..... € 27,50 / pers

Krokant rosé gebakken haasfilet vergezeld met een wildsausje op basis van rode wijn afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en een stoofpeertje in porto gemarineerd.

Stoofpotje van hert..... € 25,50 / pers

Traag gegaard wildstoofpotje op basis van hert, geblust met trappist "Westmalle".

Everzwijnfilet..... € 23,95 / pers

Filet van wild zwijn vergezeld met een romige wildsausje afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en een stoofpeertje in porto gemarineerd.

Reehaasje..... € 29,50 / pers

Rosé gebakken haasfilet van het ree met een feestelijke saus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en stoofappel met veenbessen.

Fazant brabançone..... € 26,95 / pers

Traag gegaarde fazantenfilet met Fine champagnesaus

Varkensgebraad en rosbeef in archiducsous..... € 23,50 / pers

Sappig gebraden varkensgebraad en rosé gebakken rundsfilet "wit - blauw" met Archiducsous afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes en geglaceerde wortelen.

Varkenshaasje met champignonsaus..... € 22,50 / pers

Gebraden varkenshaasje in onze heerlijke champignonroomsaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes en geglaceerde wortelen.

Kabeljauwhaasje in preisous..... € 25,50 / pers

Klaargemaakt kabeljauwhaasje gepresenteerd op een preisousje.

Normandische tongfilets..... € 23,50 / pers

Mooie tongfilets in een zacht vissausje.

Zalmfilet in bearnaise saus..... € 24,50 / pers

Zacht gegaarde Schotse zalmfilet omringd met een romige saus op basis van verse dragon en witte wijn.

Vispannetje..... € 25,50 / pers

Traag gegaarde zalmfilet, kabeljauwfilet, scampi, tongrolletje afgewerkt met kaas en garnaltjes om te gratineren.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met 5 verse aardappelkroketjes of aardappelpuree.





Kalkoenen

Kalkoenfilet in mandarijnensaus..... € 20,50 / pers

Gebraden kalkoenfilet vergezeld van mandarijnensaus.

Gevulde Kalkoen..... € 24,95 / kg

Kalkoen gevuld met een farcé van kalfsvlees, pistachenoten, truffel, mandarijntjes, appeltjes en extra kalkoenfilet.

Gevulde kalkoenfilet..... € 29,95 / kg

Kalkoenfilet gevuld met een farcé van kalfsvlees, pistachenoten, truffel, mandarijntjes, appeltjes en extra kalkoenfilet.

Verse kalkoen (niet gevuld)..... Dagprijs

Gevulde biokip (+- 2 kilo)..... € 29,50 / kg

BAK- EN BRAADTIPS

Gevulde kalkoen: neem de kalkoen op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven voor op 180°C. Na het voorverwarmen, laat de temperatuur zakken naar 170°C. Leg uw kalkoen gekruid met onze kalkoenkruiden en olijfolie in een braadslee en voeg voldoende boter toe.

Braadtijd: voor de eerste 3 kilo moet je 2 uur rekenen. Per extra kilo komen er 20 minuten braden bij.

Dus een gevulde kalkoen van 4 kilo moet ongeveer 2u en 20 minuten in de oven. Warmhouden kan perfect op een temperatuur van 75°C.

Opmerking: Plaats onderaan uw oven een vuurvast schoteltje met water, hiermee voorkomt u uitdroging.

Gevulde kalkoenfilet: neem de kalkoenfilet op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven voor op 180°C. Na het voorverwarmen, laat de temperatuur zakken naar 170°C. Leg uw kalkoenfilet gekruid met onze kalkoenkruiden en olijfolie in een braadslee en voeg voldoende boter toe.

Braadtijd: voor de eerste kilo moet je 1 uur rekenen, per halve kilo extra komen er 20 minuten braden bij. Dus een gevulde kalkoenfilet van 2 kilo moet 1u en 40 minuten in de oven. Warmhouden kan perfect op een temperatuur van 75°C.

Opmerking: Plaats onderaan uw oven een vuurvast schoteltje met water, hiermee voorkomt u uitdroging.

Nagerechten

Kaasschotels.....	€ 14,90 / pers
Rijstpap.....	€ 3,95 / stuk
Tiramisu.....	€ 2,95 / stuk
Chocolademousse.....	€ 2,95 / stuk
Verse fruitsalade.....	€ 15,75 / kilo
Moelleux.....	€ 4,95 / stuk
Speculoosmousse.....	€ 2,95 / stuk

Ovengerechten

Lasagne.....	€ 15,95 / kg
Quiche Lorraine.....	€ 7,95 / stuk
Gevulde croissant met kaas en hesp.....	€ 7,50 / stuk

Bebak en Buches

In onze winkel kan u al het Manus fijngebak, verschillende bushes en exclusieve taartcreaties bestellen.
Vraag meer info aan onze verkopers.





Fondue - Gourmet - Wok

Fondue..... € 12,50 / pers
Runds, varkens, kip, spekvinkjes, gekruide gehaktballetjes.

Gourmet..... € 12,50 / pers
Biefstukje, kipfilet, varkenslapje, hamburger, worst, slavink, saté, cordon bleu.

Wok..... € 14,90 / pers
Runds, varkens, kip, lam, gerookte bacon, courgettes, sojascheuten, rode en groene paprika, gesnipperde ajuin, pijpajuin, tomaat.

Gegarneerde groentenschotel..... € 7,50 / pers
Tomaten, komkommer, wortelen, bloemkool, salade, aardappelsalade.

Wildgourmet..... € 22,90 / pers
Hertenkalffilet, haasfilet, everzwijnfilet, fazantenfilet, eendeborst, reefilet.

Warme wintergroentjes..... € 8,95 / pers
Spruitjes, bloemkool, witloof, worteltjes, broccoli en boontjes met spek.

Ruim assortiment vers wild

- | | | |
|---------------------|-----------------|-------------------------|
| - Fazant (hen-haan) | - Fazantenfilet | - Bosduif |
| - Kwarteltjes | - Parelhoen | - Hazenruggen en billen |
| - Reefilet | - Wilde eend | - Eendeborstfilet |
| - Hazenfilet | - Haas | - Everzwijnfilet |
| - Patrijs | - Hertenhaasjes | - Hertenkalffilet |

Al deze artikelen zijn vers te verkrijgen indien men tijdig besteld aan de dagprijs

Garnituren

Warme groenten en aanverwanten

Appels met veenbessen - 5 stuks.....	€ 8,50 / verpakking
Stoofperen - 5 stuks.....	€ 8,50 / verpakking
Veenbessensaus 250 ml.....	€ 4,25 / verpakking
500 ml.....	€ 8,00 / verpakking
Gebakken witloof - 4 stuks.....	€ 6,95 / verpakking
Rode kooltjes met appeltjes - 500 gr.....	€ 5,75 / verpakking
Warme wintergroentjes.....	€ 8,95 / verpakking
<small>Spruitjes, bloemkool, witloof, worteltjes, broccoli en boontjes met spek</small>	

Aardappelvariaties

Kroketter - 10 stuks	€ 4,50 / verpakking
Amandelkroketter - 20 stuks	€ 9,75 / verpakking
Aardappelgratin - 500 gr.....	€ 8,50 / verpakking
Aardappelgratin met truffel - 500 gr.....	€ 9,95 / verpakking
Pommes Duchesse - 2 stuks.....	€ 6,25 / verpakking
Aardappelpuree - 500 gr.....	€ 6,25 / verpakking
Verse voorgebakken frieten - 1 kg.....	€ 4,25 / verpakking

Warme sauzen

Te verkrijgen in potjes van 500 ml.....	€ 15,95 / kilo
<small>Béarnaisesaus, wildsaus, peperroomsaus, fine champagne saus, champignonsaus</small>	

Koude sauzen

Te verkrijgen in potjes van 150 ml.....	€ 12,00 / kilo
<small>Look, cocktail, tartaar, zigeuner, barbecue, curry</small>	





Kaasschotels

Wij hebben voor u een uitgebreid assortiment Belgische en Franse kazen, die wij kunnen verwerken in mooi ogende kaasschotels of manden. Met een greep uit onze notenbar geeft u daarbij een knapperig en hartelijk supplement aan uw kaastafel. *Vanaf 2 personen.*

Kaasschotel als hoofdgerecht..... € 16,95 / pers

Kaasschotel als dessert..... € 14,90 / pers

Charcuterieschotels

Rijkelijk belegde schotel van huisgemaakte charcuterie, enkele salades, gearneerd met vers fruit door onze chef. *Vanaf 2 personen.*

Charcuterieschotel als hoofdgerecht..... € 12,50 / pers

Patéschotels

Schotel met een combinatie van foie gras, wildpaté en winterpaté. Mooi afgearneerd met bijpassende confituurtjes en fruitsoorten. *Vanaf 2 personen.*

Patéschotel als voorgerecht..... € 23,50 / pers

Patéschotel als voorgerecht met foiegras..... € 15,00 / pers

Geschenkmanden

Om het nuttige aan het aangename te koppelen, hebben wij voor u enkele eindejaarsgeschenkmanden samengesteld met ambachtelijke kazen, wijnen, hartelijke en zoete versnaperingen. Prijs af te spreken in de winkel.

Groenten en fruit

In onze groentenafdeling kan u steeds terecht voor dagverse groenten, eerste keus geselecteerd fruit, exotische specialiteiten, primeurs, dagverse bereide salades en versneden groentenassortiment.

Brood

U kan ook steeds terecht voor ovenverse stokbroden, rozijnenbroden en notenbroden die perfect samengaan met onze kaasschotels.





Buffet

(minstens 6 personen)..... € 29,95 / pers

- Vers gestoomde zalmfilet
- Varkensgebraad
- Tomaat gevuld met garnaal
- Cavaillon met Gandaham
- Gevulde pêche met vissla
- Kippenboutje
- Asperges in een jasje van ham - Half opgevuld eitje
- Rosé gebakken rosbief
- Cocktail en tartaar
- Gegarneerd met seizoensgroenten

Breugelbuffet

(minstens 6 personen)..... € 26,95 / pers

- Zwarte pensen met appelmoes
- Gehaktballen en kalfsworstjes met krieken
- Varkensgebraad
- Gebakken ribbetjes
- Assortiment kaas en charcuterie
- Rijstpap
- Gegarneerd met seizoensgroenten

Wijnen en champagne

Fles champagne Baron Albert Brut.....	€ 34,95 / fles
Fles prosecco Treviso Millesimato.....	€ 16,50 / fles
Porto van het huis (wit/rood).....	€ 8,95 / fles
Cava van het huis.....	€ 11,50 / fles
Chateau clarke.....	€ 29,95 / fles
Passitivo primitivo.....	€ 9,95 / fles
Lestrille capmartin.....	€ 11,50 / fles
The original gimber (alcoholvrij) 200 ml.....	€ 13,95 / fles
500 ml.....	€ 22,95 / fles
700 ml.....	€ 25,95 / fles

Exclusieve Franse- en wereldwijnen kan u vinden in de wijnhoek van onze winkel.

BAK- EN BRAADTIPS

Rosbief: neem de rosbeef ongeveer 1u op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven voor op 180°C. Kruid de rosbeef met peper en zout. Als de oven op temperatuur is, schroeit u de rosbeef dicht in een pan met amandelbruine boter. Na het dichtschroeien, legt u de rosbeef in de oven gedurende 25 minuten per kilo. Indien uw rosbeef 2 kilo weegt blijft hij gedurende 50 minuten in de oven. Nadien laat u de rosbeef eventjes uit de oven rusten onder aluminiumfolie. Warm houden kan u perfect doen op een temperatuur van 75°C.

Gebraad: neem het gebrad op voorhand uit de koelkast. Verwarm uw oven voor op 180°C. Kruid het gebrad met peper en zout. Als de oven op temperatuur is, schroeit u het gebrad dicht in een pan met amandelbruine boter. Na het dichtschroeien, legt u het gebrad in de oven gedurende 50 minuten per kilo. Indien uw gebrad 2 kilo weegt blijft hij gedurende 1 uur en 40 minuten in de oven. Nadien laat u het gebrad eventjes uit de oven rusten onder aluminiumfolie. Warm houden kan u perfect doen op een temperatuur van 75°C.



VERSGALERIJ

André

WWW.VERSGALERIJ.BE

**KAPellenSTEENWEG 363
2920 KALMTHOUT
TEL.: 03 666 53 68**

**www.versgalerij.be
info@versgalerij.be
Facebook: Versgalerij André**

**Algemene openingsuren: ma, di, do, vr
van 8u 30 tot 12u 30 en 13u30 tot 18u**

**za van 8u tot 13u en 13u30 tot 17u
zo van 8u30 tot 12u30**

Wij zijn alle woensdagen gesloten.

Openingsuren feestdagen:

vrijdag 23/12 open van 8u30 tot 12u30

zaterdag 24/12 open van 8u tot 16u

zondag 25/12 gesloten

maandag 26/12 open volgens normale uren

dinsdag 27/12 open volgens normale uren

woensdag 28/12 gesloten

donderdag 29/12 open van 8u30 tot 18u.

vrijdag 30/12 open van 8u30 tot 12u30

zaterdag 31/12 open van 8u tot 15u

zondag 01/01 tot en met woensdag 04/01 gesloten.

**Bestellingen worden enkel aanvaard
persoonlijk in de winkel of via webshop**

Voor KERSTMIS tot en met 20 december 2022

Voor OUDJAAR tot en met 27 december 2022

Gelieve deze data te respecteren. Dank voor jullie begrip.

Wij zijn gesloten op 25 december 2022, 1, 2, 3 en 4 januari 2023