

VERSGALERIJ

André

WWW.VERSGALERIJ.BE

Feestmagazine



Soepen

Tomatenroomsoep..... € 8,00 / liter
Met balletjes

Aspergeroomsoep..... € 8,00 / liter
Rijkelijk gevulde asperge roomsoep

Boschampignonsoep..... € 8,50 / liter
Soepje van boschampignons gebonden met room

Bisque van garnaal..... € 11,95 / liter
Kreeftensoep met room, cognac en garnaaltjes

Consommé..... € 8,50 / liter
Heldere bouillon met brunoise van fijne groenten

Thaise curry soep..... € 8,00 / liter
Pittig soepje van rode curry met paksoi en koriander

Aperitieven

Tapasschotel (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





Voorgerechten

Tomaat crevette..... € 15,95 / 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 videe..... € 11,95 / pers
Bladerdeegpasteitje rijkelijk gevuld met filet van hoevekip, champignon-nenmengeling en een romige gevogeltesaus.

Kaaskrokette..... € 3,95 / stuk
Huisgemaakte kaaskrokette van een mengeling van Oud Brugge kaas en de echte Italiaanse parmezaan.

Garnaalkrokette..... € 4,95 / stuk
Kroketjes rijkelijk gevuld met bisque van Oostendse garnalen.

Vitello Tonato..... € 14,95 / 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..... € 12,95 / pers
Fijngesneden Belgisch wit - blauw rundsfilet afgewerkt met zongedroogde tomaten, olijven, rucola, pijnboompitjes en parmezaanschilders.

Scampi's in duivelsaus..... € 12,95 / pers
6 knapperig gebakken scampi's in een pittige peperroomsaus.

Gemarineerd zalmhaasje "Graved lax" € 14,90 / pers
Zeer zacht gemarineerde zalmfilet en subtiel gekruid met dille en vinaigrette.

Hoofdgerechten

Hertenkalffilet “grand veneur”	€ 31,95 / pers
Rosé gebakken hertenfilet getrancheerd in een Grand Veneursaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en stoofappel met veenbessen.	
Eendenborstfilet in portosaus	€ 26,75 / 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	€ 27,50 / pers
Traag gegaard wildstoofpotje op basis van hert, geblust met trappist “Westmalle” met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en stoofappel met veenbessen.	
Everzwijnfilet	€ 25,95 / 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	€ 33,50 / 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	€ 28,95 / pers
Traag gegaarde fazantenfilet met Fine champagnesaus met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes, geglaceerde wortelen en stoofappel met veenbessen.	
Varkensgebraad en rosbeef in archiducsaus	€ 23,50 / pers
Sappig gebraden varkensgebraad en rosé gebakken rundsfilet “wit – blauw” met Archiducsaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes en geglaceerde wortelen.	
Varkenshaasje met champignonsaus	€ 24,50 / pers
Gebraden varkenshaasje in onze heerlijke champignonroomsaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes en geglaceerde wortelen.	
Kabeljauwhaasje in preisau	€ 27,50 / pers
Klaargemaakt kabeljauwhaasje gepresenteerd op een preisausje.	
Normandische tongfilets	€ 25,50 / pers
Mooie tongfilets in een zacht vissausje.	
Zalmfilet in bearnaise saus	€ 25,50 / 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, aardappelpuree of pomme gratin.





Kalkoenen

Kalkoenfilet in mandarijnsaus..... € 20,50 / pers
Gebraden kalkoenfilet vergezeld van mandarijnsaus.

Gevulde Kalkoen..... € 24,95 / kg
Kalkoen gevuld met een farcé van kalfsvlees, pistachenoten, truffel, mandarijntjes, appeltjes en extra kalkoenfilet.

Gevulde kalkoenfilet (min. 2 kilo)..... € 29,95 / kg
Kalkoenfilet gevuld met een farcé van kalfsvlees, pistachenoten, truffel, mandarijntjes, appeltjes en extra kalkoenfilet.

Verse kalkoen (niet gevuld)..... € 16,95 / kg

Gevulde kip (+- 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.....	€ 15,95 / pers
Rijstpap.....	€ 3,95 / stuk
Tiramisu.....	€ 3,50 / stuk
Chocolademousse.....	€ 3,50 / stuk
Verse fruitsalade.....	€ 15,75 / kilo
Moelleux.....	€ 4,95 / stuk
Speculoosmousse.....	€ 3,50 / stuk

Ovengerechten

Lasagne.....	€ 18,95 / kg
Quiche Lorraine.....	€ 8,95 / stuk
Gevulde croissant met kaas en hesp.....	€ 8,50 / stuk





Fondue - Gourmet - Wok

Fondue..... € 13,95 / pers
Runds, varkens, kip, spekvinkjes, gekruide gehaktballetjes.

Gourmet..... € 13,95 / pers
Biefstukje, kipfilet, varkenslapje, hamburger, worst, slavink, saté, cordon bleu.

Wok..... € 16,95 / pers
Runds, varkens, kip, lam, gerookte bacon, courgettes, sojascheuten, rode en groene paprika, gesnipperde ajuin, pijpajuin, tomaat.

Gegarneerde groentenschotel..... € 7,95 / pers
Tomaten, komkommer, wortelen, bloemkool, salade, aardappelsalade.

Wildgourmet..... € 26,90 / pers
Hertenkalffilet, haasfilet, everzwijnfilet, fazantenfilet, eendenborst, reefilet.

Warme feestgroentjes..... € 5,50 / 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..... € 13,95 / verpakking

Stoofperen - 5 stuks..... € 14,90 / verpakking

Veenbessensaus 250 ml..... € 6,00 / verpakking

500 ml..... € 9,50 / verpakking

Gebakken witloof - 4 stuks..... € 7,95 / verpakking

Rode kooltjes met appeltjes - 500 gr..... € 6,95 / verpakking

Warme feestgroentjes..... € 5,50 / pers

Spruitjes, bloemkool, witloof, worteltjes, broccoli en boontjes met spek

Aardappelvariaties

Kroketten - 10 stuks € 4,50 / verpakking

Amandelkroketten - 20 stuks € 10,50 / 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..... € 4,75 / verpakking

Warme sauzen

Te verkrijgen in potjes van 500 ml..... € 19,95 / kilo

Béarnaisesaus, wildsaus, peperroomsaus, fine champagne saus, champignonsaus

Koude sauzen

Te verkrijgen in potjes van 150 ml..... € 16,00 / kilo

Look, cocktail, tartaar, zigeuner, barbecue, curry





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..... € 18,95 / pers

Kaasschotel als dessert..... € 15,95 / pers

Charcuterieschotels

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

Charcuterieschotel als hoofdgerecht..... € 15,95 / 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..... € 18,00 / pers

Patéschotel als voorgerecht met foiegras..... € 28,50 / pers



Buffet

(minstens 6 personen)..... € 32,95 / 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 saus
- Gegarneerd met seizoensgroenten

Breugelbuffet

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

- Zwarte pensen met appelmoes
- Gehaktballen en kalfsworstjes met krieke
- 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).....	€ 9,95 / fles
Cava van het huis.....	€ 11,50 / fles
Chateau clarke.....	€ 29,95 / fles
Passitivo primitivo.....	€ 9,95 / fles
Lestrille capmartin.....	€ 11,90 / fles
Medoc grand Bertin de st.claire.....	€ 15,95 / fles
Chateau doms graves.....	€ 16,50 / fles

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



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

Openingsuren feestdagen:

dinsdag 23/12 open van 8u30 tot 12u30

woensdag 24/12 open van 8u30 tot 14u

donderdag 25/12 gesloten

vrijdag 26/12 open van 8u30 tot 12u30

zaterdag 27/12 open volgens normale uren

zondag 28/12 gesloten

maandag 29/12 open volgens normale uren

dinsdag 30/12 open van 8u30 tot 12u30

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

Voor KERSTMIS tot en met 18 december 2025

Voor OUDJAAR tot en met 25 december 2025

Gelieve deze data te respecteren. Dank voor jullie begrip.