

VERSGALERIJ

André

WWW.VERSGALERIJ.BE

Feestmagazine



Soepen

Tomatenroomsoep	€ 4,50 / liter
Met Balletjes	
Aspergeroomsoep	€ 4,95 / liter
Rijkelijke asperge roomsoep	
Boschampignonsoep	€ 5,50 / liter
Soepje van boschampignons gebonden met room	
Bisque van garnaal	€ 10,95 / liter
Kreeftensoep met room, cognac en garnaaftjes	
Consommé	€ 7,50 / liter
Heldere bouillon met brunoise van fijne groenten	

Aperitieven

Tapasshotel (Vanaf 4 personen)	€ 8,50 / pers
Ansjovis, ansjovisspies, zongedroogde tomaten, truffelsalami, chorizo, beenham, kaasblokjes, honingtomaatjes	
Warme aperitiefhapjes (assortiment 20 stuks)	€ 24,00
Kaashapje, vidée hapje, mini pizza, garnaaahapje, worstenbroodje, kip curry hapje	





Voorgerechten

Tomaat crevette	€ 10,95 / pers
Vlaamse klassieker van Belgische tomaten rijkelijk gevuld met grijze noordzeegarnalen en aangepaste garnituren	
St. jacobsschelp	€ 8,95 / pers
Schelp gevuld met sint-jacobsvruchten en witte wijnsaus afgewerkt met gemalen kaas en noordzeegarnalen	
Gevulde videe	€ 6,95 / pers
Bladerdeegpasteitje rijkelijk gevuld met filet van hoevekip, champignonnenmengeling en een romige gevogeltesaus	
Kaaskroketter	€ 2,50 / stuk
Huisgemaakte kaaskroketter van een mengeling van Oud Brugse kaas en de echte Italiaanse parmezaan	
Garnaalkroketter	€ 4,50 / stuk
Kroketter rijkelijk gevuld met bisque van Oostendse garnalen	
Vitello Tonato	€ 8,90 / pers
In witte wijn gebakken kalfsgebraad met dressing van tonijn, ansjovis, olijfolie afgewerkt met kappertjes, rucola, geroosterde pijnboompitjes en zongedroogde tomaten	
Foie gras	€ 13,50 / 100 gr
Franse foie gras feestelijk afgewerkt	
Carpaccio	€ 8,25 / pers
Fijngesneden Belgisch wit - blauw rundsfilet afgewerkt met zongedroogde tomaten, olijven, rucola, pijnboompitjes en parmezaanschilders	
Scampi's in duivelsaus	€ 9,95 / pers
6 knapperig gebakken scampi's in een pittige peperroomsaus	

Hoofdgerechten

Hertenkalffilet "grand veneur"	€ 24,95 / 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	€ 20,50 / 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	€ 24,95 / 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	
Wildstoofpotje	€ 20,50 / pers
Traag gegaard wildstoofpotje op basis van hert, ree en fazant geblust met trappist "Westmalle"	
Everzwijnfilet	€ 19,50 / 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	€ 25,50 / 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	
Fazantbrabançone	€ 22,95 / pers
Traag gegaarde fazantenfilet met Fine champagnesaus	
Varkensgebraad en rosbeef in archiducsaus	€ 18,95 / 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	€ 17,00 / pers
Gebraden varkenshaasje in onze heerlijke champignonroomsaus afgewerkt met een stronkje witloof, broccoli, bloemkool, spekboontjes en geglaceerde wortelen	
Kabeljauwhaasje in preisau	€ 20,50 / pers
Op vel gebakken kabeljauwhaasje op een bedje van prei en witte wijnsaus	
Normandische tongfilets	€ 18,50 / pers
Zachte tongrolletjes overgoten met lekker vissausje en noordzeegarnalen	
Zalmfilet in bearnaise saus	€ 19,00 / pers
Zacht gegaarde Schotse zalmfilet omringd met een romige saus op basis van verse dragon en witte wijn	
Vispannetje	€ 20,50 / pers
Traag gegaarde zalmfilet, kabeljauwfilet, scampi, tongrolletje afgewerkt met kaas en garnaaltjes om te gratineren.	

Bij onze vleeshoofdgerechten zijn groenten voorzien, bij vishoofdgerechten voorzien wij geen groenten

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met 6 verse aardappelkroketjes of aardappelpuree





VERSGALERIJ

André

WWW.VERSGALERIJ.BE

Kalkoenen

Kalkoenfilet in mandarijnensaus	€ 17,50 / pers
Gebraden kalkoenfilet vergezeld van mandarijnensaus	
Gevulde Kalkoen	€ 21,95 / kg
Kalkoen gevuld met een farcé van kalfsvlees, pistachenoten, truffel, mandarijntjes, appeltjes en extra kalkoenfilet	
Gevulde kalkoenfilet	€ 27,50 / kg
Kalkoenfilet gevuld met een farcé van kalfsvlees, pistachenoten, truffel, mandarijntjes, appeltjes en extra kalkoenfilet	
Verse kalkoen (niet gevuld)	Dagprijs
Gevulde biokip (+- 2 kilo)	€ 25,00 / kg

BAK- EN BRAADTIPS

Gevulde kalkoen: neem de kalkoen minstens 2 u 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 minstens 2 u 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	€ 9,50 / pers
Rijstpap.....	€ 2,95 / stuk
Tiramisu.....	€ 2,25 / stuk
Chocolademousse.....	€ 2,25 / stuk
Verse fruitsalade.....	€ 14,50 / kg
Moelleux.....	€ 4,95 / stuk

Versnaperingen

Lasagne.....	€ 13,50 / kilo
Quiche Lorraine.....	€ 5,95 / stuk
Gevulde croissant met kaas en hesp.....	€ 5,95 / stuk

Gebak 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

350 gram / pers.

Runds, varkens, kip, spekvinkjes, gekruide gehaktballetjes

Gourmet € 12,50 / pers

350 gram/persoon

Biefstukje, kipfilet, varkenslapje, hamburger, worst, slavink, saté, cordon bleu

Wok..... € 14,50 / pers

Runds, varkens, kip, lam, gerookte bacon, courgettes, sojascheuten,

rode en groene paprika, gesnipperde ajuin, pijpajuin, tomaat

Gegarneerde groentenschotel..... € 6,00 / pers

Tomaten, komkommer, wortelen, bloemkool, salade, aardappelsalade

Wildgourmet..... € 22,50 / pers

Hertenkalffilet, haasfilet, everzwijnfilet, fazantenfilet, eendeborst, reefilet

Warme wintergroentjes € 7,95 / pers

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

Ruim assortiment vers wild

- Fazant (hen-haan)

- Kwarteltjes

- Reefilet

- Hazenfilet

- Patrijs

- Fazantenfilet

- Parelhoen

- Wilde eend

- Haas

- Hertenhaasjes

- Bosduif

- Hazenruggen en billen

- Eendeborstfilet

- Everzwijnfilet

- 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	€ 7,50 / verpakking
Stoofperen - 5 stuks	€ 7,50 / verpakking
Veenbessensaus - 250 ml	€ 2,95 / verpakking
500 ml	€ 5,75 / verpakking
Gebakken witloof - 4 stuks	€ 6,25 / verpakking
Gebakken boschampionns - 250 gr	€ 12,50 / verpakking
Rode kooltjes met appeltjes - 500 gr	€ 4,50 / verpakking
Warme wintergroentjes	€ 7,95 / verpakking
Spruitjes, bloemkool, witloof, worteltjes, broccoli en boontjes met spek	

Aardappelvariaties

Kroketten - 10 stuks	€ 3,00 / verpakking
Amandelkroketten - 20 stuks	€ 8,75 / verpakking
Aardappelgratin - 500 gr	€ 7,50 / verpakking
Aardappelgratin met truffel - 500 gr	€ 8,95 / verpakking
Knolselderpuree - 500 gr	€ 6,50 / verpakking
Pommes Duchesse - 2 stuks	€ 4,95 / verpakking
Aardappelpuree - 500 gr	€ 4,75 / verpakking
Verse voorgebakken frieten - 1 kg	€ 3,75 / verpakking

Warme sauzen

Te verkrijgen in potjes van 500 ml	€ 15,00 / kilo
Béarnaisesaus, wildsaus, peperroomsaus, fine Champagne saus, honing mosterdsaus, lamsjus	

Koude sauzen

Te verkrijgen in potjes van 150 ml	€ 9,50 / 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..... € 12,50 / pers

Kaasschotel als dessert..... € 9,50 / pers

Charcuterieschotels

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

Vanaf 2 personen.

Charcuterieschotel als hoofdgerecht..... € 9,50 / 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

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)..... € 24,50 / 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)..... € 20,95 / 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.....	€ 28,90 / fles
Fles prosecco Doc Atelié.....	€ 10,50 / fles
Porto van het huis (wit/rood).....	€ 8,50 / fles
Cava van het huis	€ 10,50 / fles
Chateau clarke	€ 25,60 / fles
Passitivo primitivo	€ 9,95 / fles
Silverlake sauvignon	€ 10,95 / fles
Lestrille capmartin	€ 8,90 / fles
The original gimber (alcoholvrij) 200 ml.....	€ 13,95 / fles
500 ml.....	€ 21,95 / fles
700 ml.....	€ 24,95 / 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:

woensdag 23/12 open van 8u30 tot 12u30
donderdag 24/12 open van 8u tot 16u
vrijdag 25/12 gesloten
zaterdag 26/12 open van 8u tot 13u
zondag 27/12 gesloten

woensdag 30/12 open van 8u30 tot 12u30
donderdag 31/12 open van 8u tot 15u

Bestellingen worden aanvaard

Voor KERSTMIS tot en met 21 december 2020
Voor OUDJAAR tot en met 28 december 2020

Gelieve deze data te respecteren. Dankvoor jullie begrip.

Wij zijn gesloten op 25 en 27 december 2020,
1, 2 en 3 januari 2021