



Dorent 10
Burst
053.71.14.51

info@hetsmaakpaletje.be
www.hetsmaakpaletje.be



Eindejaarsfolder 2019-2020

Huisbereide Aperitiefhapjes met vis of vlees

- Coctail van grijze Noordzeegarnaal, groentjes 2,25/stuk (*)
- Feestelijk glaasje met salade van rivierkreeften en bijpassende garnituren 2,00/stuk (*)
- Wrap met rauwe ham, zongedroogde tomaten, groene pesto en tapenade 2,00/stuk (*)
- Mini penne met lekkers uit de zee, groentendressing 2,25/stuk (*)
- Wildpaté met confijt en garnituren 2,00/stuk (*)
- Bordje met gerookte zalm van superieure kwaliteit met garnituren en dragonmayo 2,50/stuk (*)
- Pastasalade met yoghurt, meesterlycke ham, tomaat, verse kruiden 2,00/stuk (*)
- Breughelbordje met witte en zwarte pensen, Gentse kop, Gentse mosterd ... 2,00/stuk (*)

- Pasta met scampi's in roze pepersaus (microgolf ±850W, 1') 2,00/stuk (*)
- Pasta met kip, currysousje en gemarineerde appeltjes (microgolf ±850W, 1') 2,20/stuk (*)
- Mini vidé met huisbereide vol-au-vent (oven ±180°,5') 1,30/stuk
- Mini pizza bolognaise (oven ±200°C, 8') 1,50/stuk
- Mini coquilleschelp (oven ±180°,5') 2,00/stuk
- Visserspotje met witte wijnsaus (microgolf ±850W, 1') 2,50/stuk
- Bladerdeegvisje met een vulling van zalm en broccoli (oven ±180°,5') 2,00/stuk
- Hapje met geitenkaas, spek, honing-thijmsausje (oven ±180°,5') 2,00/stuk
- Mini loempia met zoetzure saus (friteuse) 0,75/stuk

Huisbereide Aperitiefhapjes zonder vis, zonder vlees

- Mini bloemkool- en broccolikroketjes (te bakken in oven of friteuse) 0,75/2 stuks
- Mini kaaskroketje (te bakken in oven of friteuse) 0,25/stuk
- Huisbereide wrap met tzatziki, komkommer en jonge kaas 1,75/stuk
- Bruschetta met een getomateerd sausje en gemalen mozzarella (oven ±180°,5') 1,75/stuk
- Bladerdeeghapje met een vulling van veggiebolognaiseaus (oven ±180°,5') 1,30/stuk
- Mini pizzacup met aubergine, spinazie of tomaat-mozarella (oven ±180°,5') 1,30/stuk
- Pastasalade met yoghurt, kaas, tomaat, verse kruiden 1,50/stuk (*)

(*) waarborg voor het glas/schaaltje = 2,00 euro

Opwarmgegevens zijn indicatief, kunnen verschillen volgens oven.

Soepen

- Huisbereide witloofsoep 3,50/liter
- Huisbereide pompoen-pastinaaksoep 3,50/liter
- Huisbereide tomatensoep met balletjes 3,50/liter
- Huisbereide broccolisoepp 3,50/liter
- Huisbereide vissoep 8,00/liter

Eindejaarskaasplank (klassiek)

Mooi gepresenteerde kaasplank met Belgische en buitenlandse kazen, gegarnierd met vers seizoensfruit.

Prijs : 13,00 per persoon, brood niet inbegrepen

Indien gewenst kan u bijpassend broodassortiment ook bij ons bestellen.

- bruin noten-rozijnenbrood (ongeveer 400g) = 4,10/stuk
- mini krokante broodjes wit/bruin = 0,45/stuk
- mini hoevebotertjes = 0,20/stuk

Waarborg kaasplank = 5,00/stuk.

Luxe Eindejaarskaasplank

Mooi gepresenteerde kaasplank met Belgische en buitenlandse kazen, gegarnierd met vers seizoensfruit en extra onderstaande eindejaarsgarnituren :

- confituur van vijgen
- huisbereide crumble van amandel- en hazelnoten
- vijgenbrood
- huisgemarineerde pruimpjes
- terrine van sinaasappel

Prijs : 16,00 per persoon, brood niet inbegrepen

Indien gewenst kan u bijpassend broodassortiment ook bij ons bestellen.

- bruin noten-rozijnenbrood (ongeveer 400g) = 4,10/stuk
- mini krokante broodjes wit/bruin = 0,45/stuk
- mini hoevebotertjes = 0,20/stuk

Waarborg kaasplank + porseleinen potjes = 5,00/stuk.

Eindejaarsvleeschotel

Voor wie geen kaas lust, maken wij een gegarnierde vleeschotel op met o.a. rauwe ham, huisbereide fricandon, meesterlycke hesp, huisbereide vleessalade gemaakt van uitsluitend gekookte hesp, rosbeef, varkensgebraad, Gentse kop, ardeense filet, marcassou salami, ...

Inbegrepen : - rauwkostgroentjes
- vers fruit
- mosterd, augurken, uitjes
- krikjes
- huisbereide groentenpasta
- huisbereide sausjes

Prijs : - 16,00 per persoon, brood niet inbegrepen

Indien gewenst kan u bijpassend broodassortiment ook bij ons bestellen.

- bruin noten-rozijnenbrood (ongeveer 400g) = 4,10/stuk
- mini krokante broodjes wit/bruin = 0,45/stuk
- mini hoevebotertjes = 0,20/stuk

Waarborg schotel + porseleinen potjes = 5,00/stuk.

Kinderschotel met vlees en kaas

Ook voor de kinderen is het feest. Wij voorzien voor hen een gegarnierde schotel met huisbereide fricandon, mini kipsaté, hespenworst, kindersalamietjes, kipfilet, hesp... aangevuld met kaas. Versierd met vers fruit, groentjes, mayo, ketchup, 3 mini broodjes en gegarnierd met kinderlekkernijen.

Prijs per kind : 10,00 euro

Waarborg schaal : 5,00 euro

Huisbereide gerechten

Enkele bereidingen die wij het ganse jaar door klaarmaken, kan u ook met de feestdagen bestellen :

- Huisbereide vol-au-vent gemaakt van uitsluitend filet van kip, huisbereide balletjes en champignons = 16,00/kg
- Huisbereid stoofvlees met Gentse mosterd en Meers bier = 16,00/kg
- Huisbereide balletjes in tomatensaus = 14,00/kg
- Huisbereide pasta met scampi's in roze pepersaus = 22,00/kg
- Huisbereide toskaanse pasta = 15,00/kg

Verse aardappelkroketten kunnen besteld worden. 1 bakje van 10 kroketten = 2,65 euro/bakje.

Eindejaarsvisschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Aantrekkelijk gepresenteerde visschotel op inox schaal met :

- tomaat met grijze Noordzeegarnalen (tomaat wordt gepeld, volledig uitgehold en puur gevuld met garnalen, huisbereide coctailsaus wordt apart meegegeven)
- huisgestoomde verse zalmfilet
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- scampibrochette
- gerookte zalm van superieure kwaliteit
- huisbereide vissalade
- huisbereide pastasalade met lekkers uit de zee
- huisbereide aardappelsalade
- huisgemarineerde verse rode kool
- rauwkostgroentjes
- 3 broodjes per persoon + mini botertjes + huisbereide coctailsaus en een dressing

Prijs: 26,00 euro per persoon kinderen ½ prijs

Waarborg inox schaal + porseleinen potjes = 25,00/stuk

Mix Vis-Vleeschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Aantrekkelijk gepresenteerde Vis-Vleeschotel op inox schaal met :

- tomaat met grijze Noordzeegarnalen (tomaat wordt gepeld, volledig uitgehold en puur gevuld met garnalen, huisbereide coctailsaus wordt apart meegegeven)
- huisgestoomde verse zalmfilet
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- Dendermondse rauwe ham
- meesterlycke natuurhesp
- rosbief
- varkensgebraad
- kipfilet
- huisbereide aardappelsalade
- huisgemarineerde verse rode kool
- huisbereide groentenpasta
- rauwkostgroentjes
- 3 broodjes per persoon + mini botertjes + huisbereide coctailsaus en een dressing

Prijs : 23,00 euro per persoon kinderen ½ prijs

Waarborg inox schaal = 25,00/stuk

Mini belegde broodjes voor volwassenen

Mix van zachte ronde en ovale ovenbroodjes, witte en bruine. Rijkelijk belegd met huisbereide vlees- en vissalades, gerookte zalm, vleessoorten, kaassoorten ... en voorzien van groentjes of andere garnituren. Aantal broodjes : door u vrij te bepalen. Vermits de broodjes goed belegd zijn, volstaan 5 broodjes per persoon als hoofdmaaltijd. U bent uiteraard vrij dit aantal te verminderen of te vermeerderen.

Prijs : 1,70 euro/broodje

Waarborg broodjesschaal : 5,00/stuk

Mini belegde broodjes voor kinderen

Per kind voorzien wij 3 mini broodjes met kinderbeleg (choco, hespenworst, kaas, salami, hesp ... zonder groentjes. Gegarnierd met kinderlekkernijen, fruit en snoeptomaatjes.

Prijs per kind : 6,00 euro

Waarborg schaal : 5,00 euro/schaal

Huisbereide desserts (individuele ruime portie)

- Huisbereide chocomousse van callebaut chocolade : 2,50/stuk
- Huisbereide rijstpap : 2,00/stuk
- Huisbereid kriekendessert : 2,50/stuk
- Huisbereide tiramisu : 2,50/stuk

Geen waarborg voor de potjes.

Geschenkmanden met producten uit de streek

Leuk om te geven, leuk om te krijgen.

Een smaakvol geschenk voor uw familie, personeel, als relatiegeschenk ...

hebben o.a.

een 40-tal biertjes uit de streek, koffie uit Moorsel en Mere, Borsbeekse speculoos, Wout's Gin en andere likeuren uit de streek, Roomer, Balegemse jenevers, koekjes Erondegem, fruitsap, confituren, Gentse Tierenteyn mosterd en pickles, honing, advocaat uit Serskamp, pralines, Danny's Moonshine, Larmusseau sneeuwballen uit Gent, Vlierzeelse schuimwijn ...

Voor de feestdagen staan er opgemaakte geschenkmandjes klaar om u sneller te bedienen.

U kan uiteraard ook zelf een mandje samenstellen volgens uw budget.

Ook in de loop van het jaar maken wij geschenkmanden met streekproducten.

Aangepaste openingsuren eindejaarsperiode

Maandag 23.12	gesloten	Maandag 30.12	gesloten
Dinsdag 24.12	8.00u-16.00u	Dinsdag 31.12	8.00u – 16.00u
Kerstdag 25.12	afhalen bestellingen 9-12u	Nieuwjaardag 1.1	afhalen bestellingen 9-12u
Donderdag 26.12	gesloten	Donderdag 2.1	gesloten
Vrijdag 27.12	open 9.00-18.00u	Vrijdag 3.1	open 9.00u-17.00u
Zaterdag 28.12	open 8.00-17.00u	Zaterdag 4.1	open 8-17u
Zondag 29.12	open 8.00-12.00u	Zondag 5.1	open 8.00-12.00u

- Bestellingen voor kerst doorgeven t/m woensdag 18 december.

- Bestellingen voor oud-nieuw doorgeven t/m woensdag 25 december.

- Bij bestelling vragen wij een voorschot van 50%. De overige 50% + eventuele waarborgen kan u op de dag van afhaling cash of met bancontact betalen.

- Bestellingen die gedaan worden per telefoon of per mail zijn definitief na overschrijven van het voorschot.

- Mogen wij u verzoeken geen afwijkingen op de samenstelling van onze schotels te vragen. Dit om efficiënter te kunnen werken zodat we alle klanten kunnen bedienen. Dank u hiervoor.

- Wenst u kaas of charcuterie voor 25 december of 1 januari dan kan u dit uiteraard ook bestellen.

Dank u wel, smakvolle feestdagen en een gelukkig en gezond 2020 !!