



Prijzlijst schotels

Dorant 10

Burst

05371.14.51

info@hetsmaakpaletje.be

www.hetsmaakpaletje.be



Deze folder gaat in vanaf september 2023 en vervangt alle voorgaande.

Bestellen kan u :

- in de winkel
- telefonisch op 053/71.14.51
- per mail op info@hetsmaakpaletje.be (wij bevestigen altijd. Indien niet ontvangen, bekijk dan even uw spam of contacteer ons).
- Gelieve geen bestellingen door te geven via facebook, messenger...

Wij maken onze schotels dagvers klaar, met accent op huisbereid en ambachtelijk, waardoor wij veel tijd besteden aan het klaarmaken. Bestel tijdig aub.

Openingsuren :

Maandag	gesloten
Dinsdag	gesloten
Woensdag	09 - 18.00 u
Donderdag	09 - 18.00 u
Vrijdag	09 - 18.00 u
Zaterdag	08 - 17.00 u
Zondag	afhalen van bestellingen op een onderling afgesproken uur

Aperitiefhapjes

Individuele aperitiefhapjes komen op 3,50 euro/stuk.

U geeft uw voorkeur door (vis of vlees) en u laat zich verrassen.

Knabbelbordje

Bord met diverse kleine hapjes van vis, vlees en kaas voor bij het uitgebreid aperitief of als knabbeltje 's avonds bij een glaasje.

Afhaalprijs = 12,00 euro pp

+ Waarborg materiaal

Huisbereide Soepen

Wij maken graag verse soep. Tomatensoep van volle tomaten en huisbereide balletjes hebben wij dagelijks. Wij maken ook kippesoep, broccolisoepp, groentensoep, preisoep, champignonsoep en de seizoensgebonden soepen zoals pompoen-pastinaaksoep, witloofsoep en aspergesoep.

Uitsluitend huisbereide soepen.

Prijs : 5,00/liter.

Huisbereide karnemelkpap als vanouds

Recept zoals grootmoeder het mij leerde, met karnemelk, rijst en een tempertje van bloem.

Prijs : 4,50/liter

Verrassingsbrood / Broodjesmaaltijd (geen minimumafname)

Mini broodjes rijkelijk belegd met o.a. :

- huisbereide salades van vis en vlees + groentjes
- gerookte zalm met huisbereide coctailsaus en groentjes
- huisbereide fricandon/frikadelletjes + garnituur
- kaas en brie met honing en kaasgarnituur
- vleessoorten

Aantal broodjes : vrij te kiezen. Gemiddeld volstaan 5 broodjes pp als hoofdmaaltijd.

Afhaalprijs :

- Enkel zachte broodjes (mini sandwiches en mini ronde ovenbroodjes) = 1,75/stuk
- Mix van mini sandwiches en krokante broodjes (wit en bruin) = 2,00/stuk
- Enkel mini krokante broodjes (wit en bruin) = 2,30/stuk

Presentatie : de broodjes worden op een bord geschikt samen met wat kleine hapjes

Waarborg : 10,00 euro/bord

Kaasplank 'Het Smaakpaletje'

Mooi gepresenteerde kaasplank met Belgische en buitenlandse kazen (±300g kaas pp). Versierd met vers fruitassortiment en bijhorend kaasconfijt.

Met fierheid vervolledigen wij uw plank met huisbereide notenkoekjes en huisgemarineerde pruiimpjes.

Afhaalprijs : 20,00 per persoon, zonder brood.

Broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 5,70/stuk

Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,75/stuk

Presentatie : op houten plank (waarborg plank + porseleinen potjes = 10,00/stuk)

Kaas-Vleesplank 'Het Smaakpaletje'

Smaakvol gepresenteerde plank met kaassoorten en vlees (± 300g pp).

Wij voorzien ½ kaas en ½ vlees.

Als vlees voorzien wij altijd onze huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes,

Dendermondse rauwe ham en kip. Afhankelijk van het aantal personen/gewicht voegen wij nog andere vleessoorten toe.

Inbegrepen : - bij de kaasplank : huisbereide notenkoekjes, vers fruit
- bij de vleesplank : kriekjes voor bij de huisbereide fricandon,
augurken, zilveruitjes, mosterd, dressing

Afhaalprijs : 20,00 per persoon, zonder brood
Broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 5,70/stuk
Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,75/stuk

Presentatie : kaas en vlees apart.
(+ waarborg materiaal afhankelijk van aantal planken/borden)

Vleesplank 'Het Smaakpaletje'

Smaakvol gepresenteerde plank met enkel vleessoorten (minstens 250g per persoon).

Wij voorzien o.a. Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes, préparé, kip, rosbeef, varkensgebraad... (bij manco van een vleessoort vervangen wij dit door volwaardig alternatief)

Inbegrepen : - kriekjes voor bij de fricandon
- zilveruitjes, mosterd, augurken, groenten- en fruitgarnituren, dressing

Afhaalprijs : 19,00 per persoon, zonder brood
Bijpassend broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 5,70/stuk
Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,75/stuk

Presentatie : afhankelijk van aantal personen, op een plank of op diverse schalen
(+ waarborg materiaal)

Tapasplank “Het Smaakpaletje” als hoofdgerecht

Een traktatie voor het oog, een plank met een mix van vis, vlees en kaas waar we onze eigen twist aan geven omwille van onze huisbereide gerechtjes. Volwaardige hoofdmaaltijd!

Enkel koude hapjes.

- Huisbereide vissalade met toastjes
- Huisgestoomde verse zalmblokjes
- Scampi's met huisbereide coctailsaus
- Gamba's
- Huisbereide mini fricandon
- Ambachtelijke pensen
- Kaassoorten en vers fruit
- huisbereide pastasalade
- kippehapjes
- *NIEUW* : huisbereide smoothie
- garnituren
- brood inbegrepen

Samenstelling kan wijzigen naargelang beschikbaarheid producten.

Afhaalprijs : 27,00 pp, alles inbegrepen

Waarborg tapasplank + porseleinen potjes = 25,00/plank

Vleeschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Vleessoorten gepresenteerd op inox schotel met minstens 250g vlees per persoon o.a. :

- Dendermondse rauwe ham
- huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes
- rosbeef, varkensgebraad, kip
- Leielander meesterlycke ham, ...
- huisbereide rauwkostsalade en groentjes
- huisbereide aardappelsalade (omwille van smaak kiezen wij ervoor om onze aardappelen zelf te schillen en te koken)
- huisbereide pastasalade met groenten
- 3 mini krokante broodjes pp, huisbereide coctailsaus, dressing, boter
(bij manco van een vleessoort, vervangen wij dit door volwaardig alternatief)

Afhaalprijs : 24,00 pp, alles inbegrepen.

Waarborg inox schotel en porseleinen potjes = 25,00 /inox schotel

Vis-Vleeschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Vis en vlees gepresenteerd op ovalen inox schaal met minstens 250g vis-vlees per persoon.

- Tomaat grijze garnaal (gepelde tomaat, volledig uitgehold, gevuld met puur grijze Noordzeegarnalen, saus apart)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- mild gerookte Schotse zalm van topkwaliteit
- vlees : Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of frikadelletjes, Leielander natuurhesp en kip
- huisbereide rauwkostsalade en groentjes
- huisbereide aardappelsalade (omwille van smaak kiezen wij ervoor om onze aardappelen zelf te schillen en te koken)
- huisbereide pastasalade met groenten
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 27,00 euro pp, alles inbegrepen

Waarborg inox schaal en porseleinen potjes = 25,00 /inox schotel

Visschotel met groenten en huisbereide aardappelsalade

Vissoorten gepresenteerd op ovalen inox schaal met minstens 250g vis per persoon.

- Tomaat grijze garnaal (gepelde tomaat, volledig uitgehold, gevuld met puur grijze Noordzeegarnalen, saus apart)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- huisbereide vissalade
- mild gerookte Schotse zalm van topkwaliteit
- gerookte vissoorten, scampi's en gamba's
- huisbereide rauwkostsalade en groentjes
- huisbereide aardappelsalade (omwille van smaak, kiezen wij ervoor om onze aardappelen zelf te schillen en te koken)
- huisbereide pastasalade met groenten
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 30,00 euro pp, alles inbegrepen

Waarborg inox schaal en porseleinen potjes = 25,00 /inox schotel

Breughelbuffet

Presentatie in buffetvorm. Zo'n 350g vlees/kaas per persoon (verhouding 250g vlees en 100 g kaas per persoon) met o.a. Gentse kop, ambachtelijke witte en zwarte pensen (ontveld en even aangekorst), Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes, paté met confijt, kippeboutjes of verse kippenuggets (volgens beschikbaarheid). Afhankelijk van het aantal personen vullen wij aan met andere vleessoorten.

Kaassoorten.

Huisbereide appelmoes, kriekjes, huisbereide pastasalade, zilveruitjes, augurkjes, mosterd. Rauwkostgroentjes, sausjes, brood en hoeveboter.

Afhaalprijs zonder dessertjes : 24,00 pp

Afhaalprijs met dessertjes : 28,00 pp (vlaai, huisbereide chocomousse en huisb. rijstpap)

Presentatie op verschillende schalen : (+ waarborg voor meegegeven materiaal)

Pannetjesraclette

- 3 soorten raclettekaas, Franse en Zwitserse (200g per persoon)
- 150g vleeswaren per persoon
- Krielaardappelen in de schil
- Rauwkostgroentjes, fruitgarnituren
- Huisbereide groentenpasta
- Sausjes, zilveruitjes, augurken, stokbrood

Afhaalprijs : 24,00 per persoon + waarborg materiaal

Heeft u geen raclettetoestel? U kan ons toestel gratis gebruiken (borg 25,00/toestel)

Koud Buffet van Vis en Vlees (vanaf 8 personen)

Uitgebreid koud buffet van vis en vlees (minstens 350g pp), gepresenteerd op diverse gekoelde schalen :

- tomaat garnaal (gepeld, uitgehold, gevuld met grijze Noordzeegarnalen zonder saus)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- diverse gerookte vissoorten, scampi's, jumbo gamba's
- Dendermondse rauwe ham + garnituur
- asperges in Leielanderhesp met groentendressing
- kip, rosbief, varkensgebraad
- huisbereide aardappelsalade (omwille van smaak, kiezen wij ervoor onze aardappelen zelf te schillen en te koken)
- huisbereide pastasalade
- huisbereide rauwkostsalade en groentjes
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 37,00 euro pp, alles inbegrepen

Waarborg diverse gekoelde buffetschalen en porseleinen potjes : 100,00 geheel

Verschil tussen een vis-vleesschotel en een koud buffet vis-vlees :

Vis-vleesschotel : 250g vis -vlees pp
op 1 ovalen inox schotel

Koud Buffet : 350g vis-vlees pp
op diverse gekoelde, gegarnierde schalen

Huisbereide desserts

Huisbereide, ambachtelijke chocomousse van Callebaut chocolade	3,60/potje
Huisbereide, ambachtelijke rijstpap	2,60/potje
Huisbereide tiramisu, ambachtelijk klaargemaakt, op klassieke manier	3,60/potje
Huisbereid kriekendessert (eigen recept, gebaseerd op recept van tiramisu)	3,60/potje
Huisbereide crème brûlée (klassiek klaargemaakt met vanillestokken) (suiker en brandertje worden meegegeven)	36,00 familieschaal

Kinderschotels

Verrassingsbrood voor kinderen

3 mini sandwiches per kind belegd met wat kinderen lusten. U mag zelf voorkeurbeleg van kind doorgeven. Voor de kinderen worden de broodjes niet voorzien van groenten.

Kindergarnituren en lekkernijen inbegrepen.

Afhaalprijs : 8,00/kind

Waarborg : 10,00/bord

Kaas-vleeschotel voor kinderen

Schotel met huisbereide frikadelletjes of fricandon, kip, kinderworst, kindersalamietjes, hesp, kaas, brie ... aangevuld met groentjes, fruit, mayo en ketchup. Per kind voorzien wij ook 3 mini sandwiches en wat kinderverrassingen.

Afhaalprijs : 12,00/kind

Presentatie : op porseleinen schaal (+ waarborg 10,00/bord)

Bereidingen van het huis

In onze toog verkopen wij ook huisbereide salades, huisbereide fricandon/frikadelletjes, koude- en warme gerechten.

Vermits wij veel zelf maken, kan het soms zijn dat uw favoriete gerecht net nog niet gemaakt is. Vooraf een belletje om te reserveren is een goede tip.

Wij maken o.a. :

- Vol-au-vent : huisgestoomde filet van kip, huisbereide balletjes, huisbereide saus, champignons
- Balletjes in tomatensaus
- Spaghettisaus gemaakt met volle, gepelde tomaten
- Stoofvlees met Aaigems bier en Gentse Tierenteyn mosterd
- Witloofrolletjes met Leielander hesp, huisbereide kaassaus van Gruyère
- Toscaanse pasta (penne met huisbereide balletjes en tomatensaus met basilicum)
- Lasagne gemaakt met onze huisbereide spaghettisaus en Leielander hesp
- Macaroni met Leielander hesp en huisbereide kaassaus van Gruyère
- Aardappelpuree (op klassieke manier klaargemaakt van aardappelen)
- ...