



Dorent 10

Burst

053.71.14.51

info@hetsmaakpaletje.be

www.hetsmaakpaletje.be



Deze folder gaat in vanaf 20 november 2022 en vervangt alle voorgaande.

Bestellen kan u :

- in de winkel
- telefonisch op 053/71.14.51
- per mail op info@hetsmaakpaletje.be (u krijgt bevestiging van ons. Indien niet ontvangen, bekijk dan even uw spam).
- 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.

Bijgevolg kunnen wij niet méér bestellingen aanvaarden dan het voor ons haalbaar is. Bestel dus tijdig!

Nieuwe openingsuren vanaf 1 september 2022

Maandag	gesloten
Dinsdag	gesloten
Woensdag	09 - 18.00 u
Donderdag	09 - 18.00 u
Vrijdag	09 - 18.00u
Zaterdag	08 - 17.00 u
Zondag	afhalen van bestellingen

Knabbelbordje/Aperitiefbord

Bord met diverse kleine hapjes van vis, vlees en kaas. Geen vaste samenstelling, volgens beschikbaarheid van verse producten en ideetjes van de dag.

Als aperitiefbord bij receptie of knabbeltje 's avonds bij een glaasje.

Afhaalprijs = 9,50 euro pp

+ Waarborg porseleinen aperitiefschaal en potjes (10,00/bord)

Huisbereide Soepen

Dagelijks bieden wij huisbereide soep aan bv :

- tomatensoep met balletjes
- pompoen-pastinaaksoep
- witloofsoep
- broccolisoepe
- groentesoepe
- aspergesoepe
- champignonsoep
- ... nieuwe ideetjes

Prijs : 4,00/liter

Huisbereide karnemelkpap als vanouds

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

Prijs : 4,00/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
- brie met honing en kaasgarnituur
- vleessoorten zoals rauwe ham, hesp, rosbief ...+ garnituur

De belegde broodjes worden op een bord gepresenteerd samen met wat kleine hapjes.

Wij vragen waarborg voor het meegegeven materiaal (10,00/bord)

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

Afhaalprijs : - Enkel zachte mini sandwiches = 1,65/stuk

- Mix van mini sandwiches en mini krokante broodjes (wit en bruin) = 1,95/stuk

- Enkel mini krokante broodjes (wit en bruin) = 2,25/stuk

Verrassingsbrood voor kinderen

3 mini sandwiches per kind belegd met wat kinderen lusten zoals choco, jonge kaas, hesp, salami, hespenworst. Voor de kinderen worden de broodjes niet voorzien van groenten.

U mag zelf ook het voorkeurbeleg van het kind doorgeven. Kindergarnituren en lekkernijen inbegrepen.

Afhaalprijs : 8,00/kind + waarborg meegegeven materiaal (10,00/bord)

Kaasplank 'Het Smaakpaletje'

Mooi gepresenteerde kaasplank met Belgische en buitenlandse kazen (±300g kaas pp).

Inbegrepen : - vers fruitassortiment
- huisbereide notenkoekjes
- huisgemarineerde pruimpjes
- kaasconfijt

Afhaalprijs : 18,00 per persoon, brood niet inbegrepen.
Bijpassend broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 4,80/stuk
Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,60/stuk

Presentatie : op houten plank, garnituur in porseleinen potjes (waarborg 10,00/plank)

Kaas-Vleesplank 'Het Smaakpaletje'

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

Wij voorzien een verhouding van 60% kaas en 40% vlees (o.a. huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes, Dendermondse rauwe ham, kip,...)

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

Afhaalprijs : 18,00 per persoon, brood niet inbegrepen
Bijpassend broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 4,80/stuk
Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,60/stuk

Presentatie : kaas en vlees apart. Kaas op houten plank, vlees op porseleinen schalen die in uw frigo passen om koel te bewaren
(+ waarborg materiaal afhankelijk van aantal planken/borden)

Vleesplank 'Het Smaakpaletje'

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

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

Inbegrepen : - kriekjes voor bij de fricandon
- zilveruitjes, mosterd, augurken, groentengarnituren, dressing

Afhaalprijs : 18,00 per persoon, brood niet inbegrepen
Bijpassend broodassortiment kan vrijblijvend bijbesteld worden.

Prijs bruin notenrozijnenbrood ± 400g = 4,80/stuk
Prijs kleine krokante broodjes wit en bruin = 0,60/stuk

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

Kaas-vleesschotel voor kinderen

Schotel met huisbereide frikadelletjes of fricandon, kip, kinderworst, kindersalamietjes, hesp, kaas, brie ... aangevuld met groentjes, fruit, mayo en ketchup,
3 mini sandwiches per kind en kinderlekkernijen zijn inbegrepen.

Afhaalprijs : 12,00/kind

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

Tapasplank "Het Smaakpaletje" (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 gerechtjes.

- Huisbereide vissalade met toastjes
- Huisgestoomde verse zalmblokjes
- Scampi's met huisbereide coctailsaus
- Gamba's
- Huisbereide mini fricandon
- Ambachtelijke pensen
- Kaassoorten
- huisbereide pastasalade
- verse, gebakken kippets
- diverse kleine verrassingshapjes...
- brood inbegrepen

Samenstelling kan wijzigen naargelang beschikbaarheid producten.

Afhaalprijs : 23,00 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.

- Dendermondse rauwe ham
- huisbereide fricandon of huisbereide frikadelletjes
- rosbief, varkensgebraad, kip
- Leielander meesterlycke ham en andere
- rauwkostgroentjes en huisgemarineerde verse rode kool
- huisbereide aardappelsalade en 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 : 22,00 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 garnaal (gepelde tomaat, volledig uitgehold, gevuld met puur grijze Noordzeegarnalen zonder saus)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- gerookte zalm
- vlees : Dendermondse rauwe ham, huisbereide fricandon of frikadelletjes, Leielander natuurhesp en kip
- rauwkostgroentjes en huisgemarineerde verse rode kool
- huisbereide aardappelsalade en huisbereide pastasalade met groenten
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 25,00 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 garnaal (gepelde tomaat, volledig uitgehold, gevuld met puur grijze Noordzeegarnalen zonder saus)
- verse zalmfilet door ons gestoomd en gekruid
- perzik met huisbereide tonijnsalade
- eitje met huisbereide krabsalade
- huisbereide vissalade
- mild gerookte Schotse zalm
- scampibrochette en gamba's
- rauwkostgroentjes en huisgemarineerde verse rode kool
- huisbereide aardappelsalade en huisbereide pastasalade met groenten
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 28,00 euro pp, alles inbegrepen

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

Breughelbuffet

Presentatie in buffetvorm. Minstens 350g vlees/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/verse kippenuggets (volgens beschikbaarheid), kaassoorten, huisbereide appelmoes, kriekjes, huisbereide pastasalade, zilveruitjes, augurkjes, mosterd. Rauwkostgroentjes, sausjes, brood en hoeveboter.

Afhaalprijs zonder dessertjes : 22,00 pp

Afhaalprijs met dessertjes : 26,00 pp (vlaai, huisbereide chocomousse en rijstpap)

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

Pannetjesraclette

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

Afhaalprijs : 22,00 per persoon + waarborg materiaal

Indien u geen raclettetoestel heeft, kan u onze raclettetoestellen gratis gebruiken (waarborg 25,00 per 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, huisbereide pastasalade
- rauwkostgroentjes, huisgemarineerde verse rode kool
- huisbereide coctailsaus, dressing, 3 mini krokante broodjes pp, boter

Afhaalprijs : 35,00 euro pp, alles inbegrepen

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

Verskil tussen een vis-vleeschotel en een koud buffet vis-vlees :

Vis-vleeschotel : 250g vis -vlees pp
op 1 ovaal inox schotel

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

Huisbereide desserts (ruime portie)

Huisbereide, ambachtelijke chocomousse van Callebaut chocolade	3,50/potje
Huisbereide, ambachtelijke rijstpap	2,50/potje
Huisbereide tiramisu, ambachtelijk klaargemaakt, op klassieke manier	3,50/potje
Huisbereid kriekendessert (eigen recept, gebaseerd op recept van tiramisu)	3,50/potje

Op bestelling kan u onze desserts ook in een familieschaal verkrijgen

- chocomousse : 25,00 euro/kg
- rijstpap : 12,00 euro/kg
- tiramisu : grote schaal = 39,50 euro/ schaal (± 1,5 kg tiramisu)

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
- Spaghettisous gemaakt met volle, gepelde tomaten
- Stoofvlees met Aigems 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 spaghettisous en Leielander hesp
- Maccaroni met Leielander hesp en huisbereide kaassaus van Gruyère
- Aardappelpuree (op klassieke manier klaargemaakt van aardappelen)
- ...

Heeft u bezoek en wenst u onze witloofrolletjes, lasagne, maccaroni in een grote familieschaal, dan maken wij dit op bestelling voor u.