

# De Hoogmolen

## Home cooking



## Traiteur



Hoogmolenweg 15  
3670 Ellikom  
Belgie

Tel : 011-66-60-47  
Hoogmolen@telenet.be  
Hoogmolen.be

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

# Home Cooking

## **Home Cooking staat voor een gezellige en culinaire avond in een warme sfeer van 'THUIS'**

Geeft u graag een smaakvol diner voor vrienden of familie,  
maar kijkt u minder uit naar de voorbereidingen en  
het opruimen achteraf?

Graag nemen we dit uit handen  
zodat u zelf samen met uw gasten kan genieten van  
een ontspannen avond.

Wij stellen graag met u een aangepast menu op,  
naar gelang uw wensen.

Contacteer ons hiervoor.

# Traiteur

**Heeft u een huwelijk, receptie, verjaardag,  
walking dinner, barbecue...  
of gewoon zin om te feesten?**

Wij van de Hoogmolen zorgen graag voor  
een smaakvolle avond voor u en uw gasten.

Stel uw eigen buffet naar hartenlust samen uit ons  
ruim assortiment of bekijk onze buffetten.

Graag helpen we u ook bij deze keuze.

Al onze gerechten zijn af te halen of  
kunnen door ons verzorgd worden.

Voor reservaties of vragen kan u steeds bij ons terecht.

## Woordje uitleg over ons Menu, Buffetten en onze Diensten

- **Gratis levering** in straal van 15 km. Hierna kleine vergoeding.
- al **onze gerechten** zijn **koud aftehalen** in een voorziene verpakking.
- **Pasta's en warme gerechten** worden in **warme shaving dishes** geleverd.
- Al onze **prijzen** zijn **per persoon** berekend en in **€** uitgedrukt.
- **Garnituur** = brood, sauzen, confituren, noten, ei crèmeux, garnering... enz. die eventueel bij het bijbehorende gerecht horen.
- Eventueel kunt u ook **u feest laten bedienen door ons** na aanvraag.
- Eventueel op **u barbecue bakken wij** ook graag **u vlees** na aanvraag.

### Traiteur

Al onze buffetten en gerechten zijn slechts een voorstel, maar zijn ten alle tijden bespreekbaar en naar wens of smaak aan te passen.

Gelieven tijdig te reserveren voor uw feest zo zijn wij ook zeker dat we al onze bestellingen tijdig binnen kunnen hebben.

Wenst u bediening of hulp in de keuken op uw feest. dan word er een uurloon per persoon in dienst extra aangerekend .

**Minimum 10 personen**  
**Minimum 1 week op voorhand bespreken**

### Home cooking

Wij nemen graag de zorgen voor u uit handen op deze avond en zorgen voor een culinaire avond waar iedereen kan van genieten.

Graag stellen wij met u, een menu op maat voor u op of Geef u over aan de keuze van de chef die u graag verast. Hierbij heeft u de vrije keuze uit aantal gangen of gerechten.

Gelieven ons tijdig te contacteren zodat wij samen kunnen kijken wat er mogelijk is in uw woning.

**Maximum 10 personen**  
**Minimum 2 weken op voorhand bespreken**

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Hapjes

U kan een keuze maken uit ons uitgebreid assortiment aan lekkernijen.  
De hapjes serveren we in leuke glaasjes of lepels en zijn fijn afgewerkt door ons .

Graag passen wij ons aan naar uw specifieke smaken en wensen.

### Koude hapjes

Ham mousse	0,75
Gevogelte mousse	0,75
Kip curry mousse	0,75
Vitello tonato	0,75
Parmaham meloen	0,75
Boeren paté	0,75
Wild paté	(seizoen)

Krab mousse	1,00
Zalm mousse	1,00
Tartaar zalm	1,00
Garnaal salade	1,00
Gerookte paling	1,00
Gerookte tarbot	1,00
Gerookte zalm	1,00
Rolmops	1,00
Verse maatjes	(seizoen)

Tapenade tomaat	0,75
Tapenade olijf	0,75
Tomaat - mozzarella	0,75
Vijg met geitenkaas	0,75

### Nagerechten

Tiramisu	0,90
Tiramisu-Speculoos	0,90
Chocolademousse	0,90
Chocolade bavarois	0,90
Chocolade pannacotta	0,90
Aardbeienmousse	0,90
Mango bavarois	0,90
Bessen pannacotta	0,90
Rijstpap	0,90
Verse fruitsalade	0,90

### Warme hapjes

Pruim in spek	1,25
Runder tartaar	1,25
Mini croque	1,25
Mini loempia	1,25
Mini hamburger	1,25
Mini brochette kip	1,25
Mini quiche ham-prei	1,25

Garnaalkroketjes	1,25
Gebakken scampi	1,25
Mini croque zalm	1,25
Mini quiche vis	1,25
Mini quiche	1,25
Loempia	1,25
Kaaskroketjes	1,25
Lookbroodje	1,25

### Luxe hapjes

Ganzenlever brulée	1,75
Ganzenlever paté	1,75
Ganzenlever mousse	1,75
Gerookte eendenborst	1,75
Bloedworstkroketje	1,75
Huisgemaakte fillo hapje	1,75
Gemarineerde Sint-jacob	1,75
Gemarineerde Oester	2,00
Natuur Oester	2,00
Asperge vlaams	(seizoen)

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Salades

Rijst – groentesalade	2,25
Pasta – groentesalade	2,25
Rijstsalade kip curry	2,50
Rijstsalade ham – kaas	2,50
Penne pesto – pijnboompitten	2,50
Pastasalade tonijn - mayonaise	3,25
Pastasalade zalm - cocktail	3,25
Pastasalade ansjovis – olijven - kappertjes	3,25
Salade gemengd met huisdressing	2,25
Salade appel – witloof met honingdressing	2,25
Salade Waldorff ( kaasblokjes, walnoten, knolselder )	2,75
Salade Grecque ( fettakaas, ansjovis, olijven )	2,75
Salade Italienne ( parmaham, mozzarella, rucola )	2,75
Salade Caesar ( kip, parmezaan, qROUTONS, gekookt ei )	2,75
Salade Niçoise ( gegrilde tonijn, boontjes, gekookt ei )	3,50
Salade rucola – geitenkaas – gebakken spekjes	3,50
Aardappelsalade	2,50
Aardappel - vleessalade	2,50
Atjar	2,25
Witte koolsalade	2,25
Rauwkostsalade	2,25
Rode bieten salade	2,25
Gemarineerde komkommer	2,25
Gemarineerde wortel	2,25
Gemarineerde tomaten	2,25
Tomaat – mozzarella met balsamicosiroop	2,75
Avocado – tomaat – mozzarella met graanmosterddressing	2,75
Gevuld ei crèmeux	0,50
Gevuld ei met zalm mousse	0,75
Gevuld ei met ham mousse	0,75
Gevulde perzik met krab salade	1,50
Tomates crevettes	4,50

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Spiegels

### Vlees

Parmaham met meloen + garnituur	5,00
Boerenkop met roggenbrood + garnituur	5,50
Rosbief met tonijnmayonaise + garnituur	6,50
Gerookte eend met appelsiendressing + garnituur	6,50
Italiaanse vleeswaren gemengd + garnituur	7,00
Vleesterrines gemengd + garnituur	7,50
Asperge – ham rolletje + garnituur	(seizoen)
Wildterrines gemengd + garnituur	(seizoen)

### Vis

Gepocheerde zalm + garnituur	7,00
Gemengde gerookte vis + garnituur	8,00
Gemengde visterrines + garnituur	8,00

## Soepen

Tomatensoep	2,00
Currysoep	2,00
Ajuinsoep	2,00
Bloemkoolsoep	2,00
Courgettesoep	2,00
Minestrone-soep	2,00
Runderbouillon	2,00
...	
Gevulde Vissoep	4,00
Bisque homard met rivierkreeftjes	4,00
Asperge roomsoep	(seizoen)

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Hoofdgerechten

### Vlees

Bloedworst met appelmoes	7,50
Koninginnehapje	7,50
Stoofvlees	8,50
Goulash	8,50
Chili con carne	8,50
Bouletten met warme krieken	8,50
Bouletten in tomatensaus	8,50
Kipfilet met champignonsaus	8,50
Kipbrochette met champignonsaus	9,00
Kiprollade gevuld met champignonsaus	10,00
Konijn op Vlaamse wijze	10,50
Varkenshaasje met peperroomsaus	11,00
Varkensbrochette met peperroomsaus	11,50
Gekarameliseerd hammetje en graanmosterdsaus	11,50
Huis gemarineerde ribbetjes	11,50
Rundertong met madeirra-saus	12,00
Eendenborst met blauwbessensaus	13,50
Ossobuco op wijze van de chef	14,00
Lamsbout met rozemarijnsaus	16,50

Wild (seizoen)

### Vis

Papillot van vis met verse kruiden	9,50
Gebakken rode poon met wittewijnsaus	10,00
Gebakken zalm met kruidensaus	12,00
Tongrolletje met gerookte zalm met dillesaus (3st)	13,00
Gebakken scampi met lookroom (9st)	14,50
Gebakken zeebaars met tomatenkruidensaus	15,00
Gegrilde staartvis met citroen-botersaus	16,00
Gegrilde tonijn met kappetjessaus	17,50

Gegrilde kreeft met kruidenboter (dagprijs)

### Vegetarisch

Groetenloempia	8,00
Gevulde paprika – rijst – groentjes	9,00
Gevulde paprika – Quorn	10,00
Vegetarische quiche	10,00

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.



## Bijgerechten

Aardappelen in de schil	1,75
Gratin aardappelen	1,75
Gevulde aardappelen	1,75
Krielaardappelen	1,75
Ovenaardappelen	1,75
Puree aardappelen	1,75
Kruiden puree	1,75
Rijst	1,75
Pasta	1,75
Brood en boter	1,75

## Warme groenten

Gemengde groenten	1,75
Groenten ratatouille	1,75
Gestoofde boontjes met spek	1,75
Rodekool	1,75
Broccoli roosjes	1,75
Savooikool met spekjes	1,75
Gestoofd witloof	1,75
Gestoofd peertje	1,75
Gestoofde spruitjes	1,75
Gevulde minipaprika	1,75
Gevulde courgette	1,75
Bloemkool in kaassaus	2,00
Gemengde groenten met bechamelsaus	2,00
Asperges natuur	(seizoen)
Asperges Vlaamse wijze	(seizoen)
Wild garnituur	(seizoen)

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Sauzen

### Warm

Natuursaus	2,25
Graanmosterdsaus	2,25
Tijmsaus	2,25
Rozemarijnsaus	2,25
Peppersaus	2,25
Champignonsaus	2,25
Provençaalse saus	2,25
Stroganoffsaus	2,25
Satésaus	2,25
Blauwbessensaus	2,75
Wittewijnsaus	2,25
Preisaus	2,25
Lookroomsaus	2,25
Dille saus	2,25
Pernaud-saus	2,75
Sambucca-saus	2,75
Tomatenkruidensaus	2,75

### Koud

Appelmoes	1,25
Curry Ketchup	1,25
Tomatenketchup	1,25
Mayonaise	1,25
Cocktailsaus	1,50
Tartaarsaus	1,50
Kerriesaus	1,50
Looksaus	1,50
Dillesaus	1,50
Bieslooksaus	1,50
Kruidenboter	1,50

## Nagerechten

Crème brûlée		1,75
Chocolademousse		1,75
Aardbeienmousse		1,75
Blauwbessen pannacotta		1,75
Chocolade pannacotta		1,75
Rijstpap - bruine suiker		1,75
Verse fruitsalade		1,75
Woudvruchten parfait		1,75
Chocolade parfait		1,75
Ijstaarten		2,00
Brownie		2,00
Tiramisu		2,00
Tiramisu – speculoos		2,00
Mini gebakje		2,00

Kaasplank + garnituur	( 3 soorten )	6,50
Kaasplank + garnituur	( 5 soorten )	9,00

Aardbeien natuur		(seizoen)
Aardbeien omhuld in chocolade		(seizoen)
Aardbeiensalade met balsamico		(seizoen)

### **Nagerechtensauzen**

Chocoladesaus		1,00
Karamelsaus		1,00
Aardbeiensaus		1,00
Mangosaus		1,00
Advocaatsaus		1,25
Warme krieken		1,25
Woudvruchten		1,25

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Pasta's

### Vlees

Spaghetti bolognaise	6,00
Cannelloni bolognaise (2st)	6,00
Lasagne bolognaise	6,50
Tagliatelle diablo kip-curry	6,50
Macaroni kaas – ham	6,50
Penne arrabbiata met spekjes	6,50
Spaghetti carbonara met spekjes	6,50

### Vis

Pasta puttanesca ( ansjovis, olijven, kappertjes )	6,50
Penne gerookte zalm – spinazie en pesto-roomsaus	7,00
Pasta tricolore met scampi – lookroomsaus (7st)	7,50
Tortellini scampi - sambuccasaus (7st)	7,50
Tagliatelli tonno met tomatenkruidentaus	8,50
Viscannelloni met pernaud-saus (2st)	9,50
Pasta mosselen met verse kruidentaus	(seizoen)

### Vegetarisch

Spaghetti met champignonsaus	6,00
Penne pesto – rucolla – pijnboompitten – parmazaan	7,00
Vegetarische lasagne met aubergine	8,50
Tortellini met vierkazensaus	11,00

**Buffet A**

16,00€

Aardappelsalade  
Rijstsalade ham – kaas  
Penne pesto – pijnboompitten

Salade gemengd met huisdressing  
Gemarineerde komkommer  
Gemarineerde tomaten

Kipfilet met champignonsaus  
Gemengde groenten  
Aardappelgarnituur

Lasagne bolognaise

Brood en boter  
Mayonaise  
Cocktailsaus

**Buffet B**

18,50€

Avocado – tomaat – mozzarella met graanmosterddressing  
Salade rucola – geitenkaas – gebakken spekjes

Parmaham met meloen + garnituur  
Gepocheerde zalm + garnituur

Stoofvlees  
Gestoofd peertje  
Aardappelgarnituur

Gebakken zeebaars met tomatenkruidensaus  
Gemengde groenten  
Aardappelgarnituur

Brood en boter  
mayonaise

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

**Buffet C**

21,50€

Pastasalade ansjovis – olijven – kappertjes  
Aardappel – vleessalade

Salade appel – witloof met honingdressing  
Salade Waldorff ( kaasblokjes, walnoten, knolselder )

Gemengde visterrines + garnituur

Tongrolletje met gerookte zalm met dillesaus  
Gemengde groenten  
Aardappelgarnituur

Chili con carne  
Rijst

Macaroni kaas – ham

Brood en boter  
Cocktailsaus

**Italiaans Buffet A**

15,50€

Lasagne bolognaise

Spaghetti carbonara met spekjes

Penne gerookte zalm – spinazie en pesto-roomsaus

Spaghetti met champignonsaus

Focaccia

Ciabatta

Boter en kruidenboter

**Italiaans Buffet B**

19,50€

Penne pesto – pijnboompitten

Pastasalade ansjovis – olijven – kappertjes

Salade rucola – geitenkaas – gebakken spekjes

Tomaat – mozzarella salade met balsamicosiroop

Rosbief met tonijnmayonaise + garnituur

Parmaham met meloen + garnituur

Tagliatelle diablo - kip

Macaroni kaas – ham

Tortellini met vierkazensaus

Tiramisu

Focaccia

Ciabatta

Boter en kruidenboter

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

<b>Breugels buffet</b>	27,50€
------------------------	--------

Runderbouillon

Aardappelsalade

Witte koolsalade

Salade appel – witloof met honingdressing

Salade Waldorff ( kaasblokjes, walnoten, knolselder )

Gerookte vleeswaren gemengd + garnituur

Boerenkop met roggenbrood + garnituur

Bloedworst met appelmoes

Gekarameliseerd hammetje met graanmosterdsaus

Gestoofd peertje

Bloemkool in kaassaus

Aardappelgarnituur

Rijstpap - bruine suiker

Mini gebakjes

Brood en boter

Mayonaise



**BBQ-Buffer A**

18,00€

Kippenbout  
Chipolata  
Gemarineerd spek  
Gemarineerd ribbetje

Pastasalade tonijn - mayonaise  
Aardappel - vleessalade  
Gemarineerde komkommer  
Gemarineerde wortel  
Gemarineerde tomaten

Parmaham met meloen + garnituur

Aardappel in de schil

Brood en boter

Kruidenboter  
Mayonaise  
Cocktail  
Tomatenketchup

**BBQ-Buffer B**

21,50€

Vispapillot  
Scampibrochette  
Visbrochette

Aardappelsalade  
Rijstsalade ham – kaas

Salade gemengd met huisdressing  
Salade Grecque ( fettakaas, ansjovis, olijven )  
Salade Caesar ( kip, parmezaan, qrôutons, gekookt ei )

Gemarineerde komkommer  
Gemarineerde wortel  
Gemarineerde tomaten

Brood en boter

Mayonaise  
Cocktail  
Tartaar  
Bieslooksaus

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

## Broodjes Buffet

### Heeft u een vergadering , receptie of koffietafel... ?

Wij voorzien graag uw buffet met verse ovenbroodjes.

Onze broodjes zijn gesloten belegd (5 hele st/pp) of open belegd (6 halve st/pp).

Deze kunnen naturel (8€/pp) of rijkelijk belegd (10€/pp) worden.

Geniet van onze verse charcuterie of huisbereide salades.

U kan steeds uitbreiden met eventueel koffiekoeken of soepen naar wens.

Wij staan ook open voor uw suggesties.

### Kies uit ons onderstaand assortiment :

Kaas	Krabsalade
Ham	Zalmsalade
Kaas - Ham	Tonijnsalade
Salami	Eiersalade
Kalkoenfilet	Vleessalade
Parmaham	Kip-curry salade
Vleesbrood	Prèparé
Boerenkop	Garnaal dille mayonaise
Gerookte zalm	Scampi look mayonaise

### Extra's

Boter croissant	1,25
Suiker croissant	1,25
Chocoladebroodje	1,25
Rozijnenbroodje	1,25
Berlijnsebol	2,00
Eclairtjes	2,00
Mini gebakjes	2,00
Soepen	2,00

Minimum 10 personen

Minimum 1 week op voorhand reserveren

Prijswijzigingen en type fouten voorbehouden.

