Feestgerechten voor het eindejaar ?

Onze troeven zijn versheid, alles huisbereid en ruime keuze!!!

DELICATESSEN

ANDREA EN GRIETJE

Oudegemsebaan 19 - 9200 Oudegem

Tel: 052/22.25.58 info@kaaswinkeltje.be

Betaling bancontact mogelijk.

Beste klanten van 23 december tot en met 5 januari gelden de prijzen van onze folder. Bedankt voor uw begrip.

Bezoek onze website
voor heerlijke ideeen:
www.kaaswinkeltje.be

OPENINGSUREN
TIJDENS DE FEESTDAGEN

Woensdag 24 december van 6.30 uur tot 16.00 uur
Donderdag25 december van 6.30 uur tot 13.30 uur
Woensdag 31 december van 6.30 uur tot 16.00 uur
Donderdag 1 januari van 6.30 uur tot 13.30 uur



Andrea en Grietje wensen U een prettige eindejaarsfeesten en een mooi begin van 2027.

Wat omvat ons assortiment tijdens de feestdagen?

• Aperitiefhapjes:

Ruim assortiment warme hapjes :

- Aardappelkruim met grijze garnaaltjes : € 3.50/st.
- Gevulde portobello met geitenkaas, honing en walnoten: €3.00/st.
- Mini tartiflette Nordiq: € 4.00/st.

Ruim assortiment koude hapjes :

- Creme van pompoen met een crumble van rauwe ham: € 2.50/st.
- Rilette van makreel met gemarineerde tomaatjes: € 3.00/st.
- Tartaar van gerookte zalm met appel en dille; € 3,00/st.

• Koude voorgerechten:

- Vitello tonato op feestelijke wijze : € 20,00/p.p.
- Salade van peer en geitenkaas met Spaanse ham: € 18.00/p.p.
- Carpaccio van pastrami met scamosa en kruidenolie: € 15.00/p.p.

• Warme voorgerechten:

- Kaas-en garnaalkroketten: € 3.00/st. en € 6.00/st.
- Sint-jacobsschelpen: € 15,00/st.
- Scampi's in geurige looksaus € 18,00/st. (8 stuks)kan ook als hoofdgerecht (12 stuks) €25,00

• Soepen:

- Tomaten(room)soep: € 4,00/l.
- Vélouté van aardpeer met geroosterde amandelschilfers : €5.00/l.
- Feestelijke vissoep : € 8,00/l.

• Hoofdgerechten:

- Stoofpotje van everzwijn met Leffe, bospaddestoelen en kroketten of puree: €28.00/p.p.
- Vishaasje met fijne groente julienne, Nantuasaus en kruidige puree: €32,00/p.p.
- Parelhoenfilet met veenbessensaus,krokante pastinaak, appeltje en kroketten of puree : €28.00/p.p.

• Desserten:

- Ruime keuze aan mini desserten: € 3.00/st.

NIEUW DIT JAAR: Walking dinner formule: deze formule bestaat uit 4 kleinere gerechtjes waarbij u een keuze kan maken om alles koud te nemen of een combinatie van warm en koud. De gerechtjes worden opgemaakt uit vlees-vis en kaas gerechtjes en aanvullend kan u afsluiten met een dessert. Voor deze formule moet u rekenen op 50 euro per persoon zonder dessert en 55 euro met dessert.

Wenst u meer info dan kan dit altijd telefonisch.

Ons buffetaanbod *(prijzen per persoon)*

• KAASSCHOTEL:

Bestaat uit een mooie variatie van kazen en wordt versierd met vers fruit en andere lekkernijen: € 20,00 als dessert, € 25,00 als tussenmaaltijd en € 30,00 als volwaardige maaltijd.

Wij bieden een ruim assortiment exclusieve kazen aan welke wij u heel graag laten en leren proeven.

• DE HAPJESPLANK OF TAPASPLANK:

- Bestaat uit een aanbod van gemarineerde lekkernijen aangevuld met fijne rauwe ham, speciale salami, huisgemaakte gehaktballetjes en tal van andere mondvermaakertjes.
- Deze tapas kan ook verkregen worden als aperitiefhapje aan € 20,00 per persoon.
- Maar ook als een volwaardige maaltijd waarbij dan een combinatie gemaakt wordt met kaas en eventueel ook enkele soorten paté. Hierbij worden dan ook wat koude groenten/salades voorzien en dit aan de prijs van € 35.00/p.pers. Wenst u er graag een warm gerechtje aan toe te voegen dan kan dit en dan is de prijs €40.00/p.p.

• VLEESSCHOTEL:

- Een grote variatie aan charcuterieën en eindejaarsspecialiteiten mooi gepresenteerd en voorzien van een mooi aanbod koude groenten en ook de nodige sausjes: €30,00/p.pers.Ter info: in de zaak hebben wij een ruim aanbod van wildpasteien met de daarbij horende huisgemaakte ajuinconfituur.

• BREUGELBUFFET:

Bestaande uit verschillende Vlaamse charcuteriespecialiteiten en Vlaamse kazen alsook een dessertenaanbod van pannenkoeken, vlaaien en rijstpap, dit alles mooi afgewerkt en tevens ook voorzien van de nodige groentjes, aardappelen en sausjes: € 35,00/p.pers.

• VISSCHOTEL:

- Deze bestaat uit gerookte zalm vergezeld van vers gesnipperde kruiden, gepocheerde zalmmoten, gerookte forelfilet, scampi's in een lekker sausje, mousse van vis en tomaat-garnaal gevuld met grijze garnalen. Dit buffet wordt ook voorzien van de nodige groentjes, aardappelsalade en sausjes. € 40,00/p.pers.
- U kan het buffet ook uitbreiden met kreeft of andere vissoorten dit mits prijsaanpassing en op bestelling.

DOOR DE STEEDS SCHOMMELENDE PRIJZEN VAN GRONDSTOFFEN EN BASISPRODUKTEN ZIJN PRIJSAANPASSINGEN ALTIJD MOGELIJK.

• COMBI:

- Kaas- en vleesbuffet:€ 30,00/p.pers.
- Kaas- en visbuffet: € 38,00/p.pers.
- Vlees- en visbuffet: € 38,00/p.pers.
- Overwegend vis-aanvullend vlees (dit is de meest gekozen combinatie) € 40.00/p.pers.
- Kaas_vlees en visbuffet: €45,00/p.pers.

Graag geven wij u ook de mogelijkheid om zelf een buffet samen te stellen volgens uw eigen keuze en dan maken wij u hiervoor een prijsberekening.

U KAN BIJ ONS OOK TERECHT VOOR VERS GEBAKKEN EN AANGEPAST BROOD VOOR BIJ UW BUFFET(HET BROOD ZIT NOOIT IN ONZE BUFFET PRIJZEN INBEGREPEN)

Ook keuze uit raclette, fondue, gourmet en kaasfondue

- **RACLETTE:** keuze uit een assortiment van kazen of enkel met de Zwitserse raclettekaas en daarbij een assortiment flinterdun gesneden charcuterie zoals filet de sax, spek, zwarte woudham, filet d'Ardenne..... en daarbij dan ook groenten, aardappelen en sausjes: € 30.00 p.pers. BIJ ONS VIND U EEN RUIME KEUZE AAN RACLETTTEKAZEN EN KAZEN OM KAASFONDUE MEE TE MAKEN, VRAAG ER ONS GERUST NAAR.
- **FONDUE:** verschillende soorten vlees welke kunnen zijn kippenfilet, rundsvlees, varkenvlees, gehaktballetjes, worstjes met spek + assortiment groenten, aardappelen en sausjes: € 20.00 p.pers.
- **KAASFONDUE:** bestaat uit een assortiment uitgelezen, speciale kazen met groenten, aardappelen en sausjes: € 25,00 p.pers.
- **GOURMET:** verschillende vleessoorten welke kunnen zijn kippenfilet, steak, varkenshaasje, hamburger, saté, spek, lamskoteletje, worstjes + assortiment groenten, aardappelsla en warme en koude sausjes: € 25,00 p.pers.
- **U kan bij ons ook terecht voor:**

  - uitgebreide ontbijten (enkel niet tijdens de feestperiode).

TIJDENS DE FEESTDAGEN WORDEN ER GEEN LEVERINGEN AAN HUIS GEDAAN

BEDANKT VOOR UW BEGRIP!!!!!

Bestelbon voor Fijnproevers

Bij het plaatsen van een bestelling vragen wij U om dit ten laatste één week op voorhand te doen. Bestellingen zullen aanvaard worden zolang wij in staat zijn deze te realiseren. Indien dit niet meer mogelijk zou zijn, hopen wij dat U hiervoor het nodige begrip kunt opbrengen.
U kan uw bestelling via mail plaatsen maar dan moet deze door ons bevestigd worden.
Tijdens de feestdagen gelden de prijzen van folder en niet deze van op de site.

Naam:.....

Adres:.....Tel.....

Dag:.....Uur:.....

Het uur vermeld op de bestelbon zal gelden als afhaaluur. Gelieve bij afhaling van uw bestelling steeds de juiste naam te vermelden dit om misverstanden te vermijden.

Bedankt voor uw begrip.

Bestelling: (gelieve duidelijk te schrijven) .....

.....

.....

.....

.....

.....

WENST U EEN BESTELLING TE PLAATSEN GELIEVE DEZE TIJDIG DOOR TE GEVEN EN

BIJ AANPASSINGEN GELIEVE STEEDS DE JUISTE DAG EN NAAM TE VERMELDEN;