

Feestgerechten voor het eindejaar ?

Onze troeven zijn versheid, exclusieve kazen en alles huisbereid!

DELICATESSEN

ANDREA , GRIETJE & JO

Oudegemsebaan 19 - 9200 Oudegem

Tel. 052 22 25 58

e-mail: delicatessen.andrea.en.grietje@skynet.be

www.andrea-kaaswinkeltje.be

Betaling met Bankcontact is mogelijk.

*Bezoek onze website
voor heerlijke ideeën:*

www.andrea-kaaswinkeltje.be

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag 24 december van 6.30 uur tot 17.00 uur

Dinsdag 25 december van 6.30 uur tot 14.00 uur

Donderdag 27 december: gesloten.

Maandag 31 december van 6.30 uur tot 17.00 uur

Dinsdag 1 januari van 6.30 uur tot 14.00 uur

Donderdag 3 januari: gesloten.



*Andrea, Grietje en Jo wensen U prettige eindejaarsfeesten
en beste wensen voor het jaar 2019!*



Wat omvat ons assortiment tijdens de feestdagen?

● Aperitiefhapjes:

Ruim assortiment warme hapjes voor de prijs van € 1,00 tot € 2,00/st.

- Assortiment feestzakouskis: € 1.00/st.
- Papillot van scampi met fijne kruiden: € 2.00/st.

Ruim assortiment koude hapjes voor de prijs van € 1,50 tot € 2,00/st.

- Forelmousse met appel en dille: € 2.00/st.
- Feta met gemarineerde courgette en tomaat: € 1.50/st.

● Koude voorgerechten:

- Bordje van wildpasteien, crudité en confijt: € 10,00/p.p.
- Slaatje van gerookte eendenborst: € 10,00/p.p.
- Tartare van gerookte zalm met limoendressing: € 12.50/p.p.

● Warme voorgerechten:

- Kaas-en garnaalkroketten: € 1,50/st. en € 3,00/st.
- Sint-jacobsschelpen: € 11,00/st.
- Scampi in feestsausje(8 stuks): € 12.00/p.p.

● Soepen:

- Tomaten(room)soep: € 3,00/l.
- Vélouté van champignons en aardpeer : € 4.00/l.
- Romige vissoep: € 8,00/l.

● Hoofdgerechten:

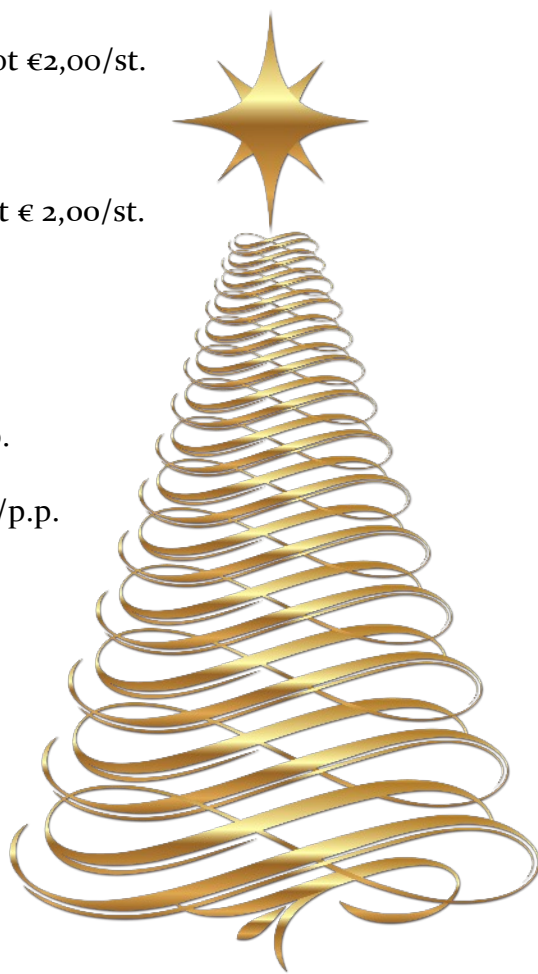
- Wildragout op Franse wijze voorzien van groentjes en keuze uit puree, kroketten of gratin: € 22.50/p.p.
- Fazant met champagnesaus voorzien van groentjes en keuze uit puree, kroketten of gratin: € 25,00/p.p.
Stoofpotje van konijnfilet voorzien van groente en keuze uit puree, kroketten of gratin: € 22,50/p.p.
- Kabeljauwhaasje met groentjes en witte wijnsaus: € 25,00/p.p.

● Desserten:

- Mini-chocolademousse, tiramisu of rijstpap: € 2,00/st.

● Enkele interessante weetjes:

- Iedere dag verse soep te verkrijgen.
- Wij leveren alle dagen warme dagschotels aan huis.
- Op bestelling vers wild, vers gevogelte en ander vers vlees te verkrijgen.



Ons buffetaanbod (prijzen per persoon)

● KAASSCHOTEL:

Bestaat uit een ruime keuze aan kazen en wordt versierd met vers fruit en andere lekkernijen: € 10,00 als dessert, € 14,00 als tussenmaaltijd en € 18,00 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 verkregen worden als aperitiefhapje aan € 15,00 per persoon.
- Maar ook als een volwaardige maaltijd waarbij dan een combinatie gemaakt wordt met kaas en eventueel ook enkele soorten paté. Hierbij wordt er ook nog een pastasalade en een gemengde sla voorzien en dit aan de prijs van € 25,00/p.pers.

● VLEESSCHOTEL:

- Een grote variatie aan charcuterieën en eindejaarsspecialiteiten mooi gepresenteerd en voorzien van groenten zoals boontjes, tomaten, pastasalade, aardappelsalade en sausjes : € 15,00/p.pers.
- Ter info: Wij hebben een zeer ruim aanbod wildpasteien.

● 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: € 25,00/p.pers.

● VISSCHOTEL:

- Deze bestaat uit gerookte zalm vergezeld van vers gesnipperde kruiden, gepocheerde zalm-moten, gerookte forelfilet, in look gemarineerde gamba's, glaasje met een mousse van vis en tomaat-garnaal gevuld met grijze garnalen. Dit buffet wordt ook voorzien van groentjes, aardappelsalade en sausjes. € 35,00/p.pers.
- U kan het buffet ook uitbreiden met kreeft of andere vissoorten dit mits prijsaanpassing en op bestelling.

WIJ WILLEN OOK GRAAG VERMELDEN DAT PRIJSAANPASSINGEN ALTIJD MOGELIJK ZIJN MAAR HOUDEN U HIERVAN STEEDS OP DE HOOGTE.

● COMBI:

- Kaas- en vleesbuffet: € 20,00
- Kaas- en visbuffet: € 30,00
- Vlees- en visbuffet: € 30,00
- Overwegend vis-aanvullend vlees (dit is de meest gekozen combinatie) € 30,00
- U hebt de mogelijkheid om zelf een buffet naar keuze samen te stellen waarvoor wij dan graag voor u een prijsberekening maken.

U KAN BIJ ONS OOK EEN RUIME KEUZE AAN AANGEPAST BROOD VERKRIJGEN VOOR BIJ UW BUFFET. ONS BROOD WORDT DOOR ONS VOOR U VERS GEBAKKEN!!!!



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: € 22,50 p.pers. **BIJ ONS VIND U EEN RUIME KEUZE AAN RACLETTEKAZEN EN KAZEN OM KAASFONDUE MEE TE MAKEN, VRAAG ER ONS GERUST NAAR.**
- **FONDUE:** verschillende soorten vlees zoals kippenfilet, rundsvlees, varkenvlees, gehaktballetjes, worstjes met spek + assortiment groenten, aardappelen en sausjes: € 16,50 p.pers.
- **KAASFONDUE:** bestaat uit een assortiment uitgelezen, speciale kazen met groenten, aardappelen en sausjes: € 20,00 p.pers.
- **GOURMET:** verschillende vleessoorten, zoals kippenfilet, steak, varkenshaasje, hamburger, saté, spek, lamskoteletje, worstjes + assortiment groenten, aardappelsla en warme en koude sausjes: € 18,00 p.pers.
- **U kan bij ons ook terecht voor:**
 - uitgebreide ontbijten (enkel niet tijdens de feestperiode).
 - tal van warme en koude bereidingen te verkrijgen doorheen het jaar.

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.

**Bij het plaatsen van een bestelling via mail zal er een bevestiging door ons gebeuren
Om er zeker van te zijn of wij deze bestelling nog kunnen aanvaarden.**

Bezoek ook onze site: www.andrea-kaaswinkeltje.be

Naam:.....

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

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

(Het uur dat U vermeldt op de bestelbon zal gelden als afhaaluur - dank voor uw begrip).

Bestelling: (gelieve duidelijk te schrijven)

.....

.....

.....

.....

.....

Betalen met bankcontact is mogelijk.

Dank voor uw vertrouwen en prettige eindejaarsfeesten !

DELICATESSEN ANDREA & GRIETJE & JO

Oudegemsebaan 19 - 9200 Oudegem - Tel. 052 22 25 58

e-mail: delicatesse.andrea.en.grietje@skynet.be • www.andrea-kaaswinkeltje.be

