



Eindejaarsfolder 2023-2024
Hoevewinkel
't Kasseitje

**VERWELKOMING TIJDENS DE FEESTDAGEN
OP**

ZONDAG 24/12: 10U00 – 16U00

ZONDAG 31/12: 10U00 – 16U00

OPGELET – GESLOTEN OP

VRIJDAG 22 EN ZATERDAG 23/12

VRIJDAG 29 EN ZATERDAG 30/12



APERITIEF

Tapasplank voorzien van ambachtelijke charcuterie, romige kaasjes, mini sateetjes, afgewerkt met knapperige groentjes en diverse dipsauzen

€ 6.50/p.p.



SOEP

Waterkerssoep

Pompoensoep

Witloofsoep

€1.50/p.p. (350 ml)



GEVULDE HOEVEKIP

Hoevekip gevuld met feestelijk gekruid varkensgehakt (geschikt voor 3 tot 4 personen, +/- 1.5 kg)

€ 16.00/kg

Bijhorende sauzen:

Mosterdsaus - fruitsaus op basis van sinaasappel en porto - jeneversaus met krieken

€ 4.00/350 ml (saus voor 3 tot 4 personen)

KOUD BUFFET

Rijkelijk gevuld buffet met 10 diverse soorten hoevevlees en vis:

Frikandel, rosbief, kippenbil, hesp met meloen, spek, spare ribs, gekookte hesp, gekookte zalm, tongrolletje op ananas, perzik met krab

Aangevuld met:

Aardappelsalade, koude pasta salade, witte kool salade, rode kool salade, geraspte wortelen en opgespoten eitje

2 sauzen: tartaar en cocktailsaus

Brood en boter



€ 24.00/p.p.

! Verkrijgbaar vanaf 4 personen !



GOURMET



Gourmetschotel (350 g/p.p.) met kalkoen-,
varkens- en rundsvlees

€ 8.50/p.p.

Gourmetschotel (350 g/p.p.) met kalkoen ,
varkens,- runds- en lamsvlees

€ 9.50/p.p.

FONDUE

Fondueschotel (350 g/p.p.) met kalkoen-, varkens- en rundsvlees

€ 8.00/p.p.

Fondueschotel (350 g/p.p.) met kalkoen , - varkens,- runds- en lamsvlees

€ 9.00/p.p.

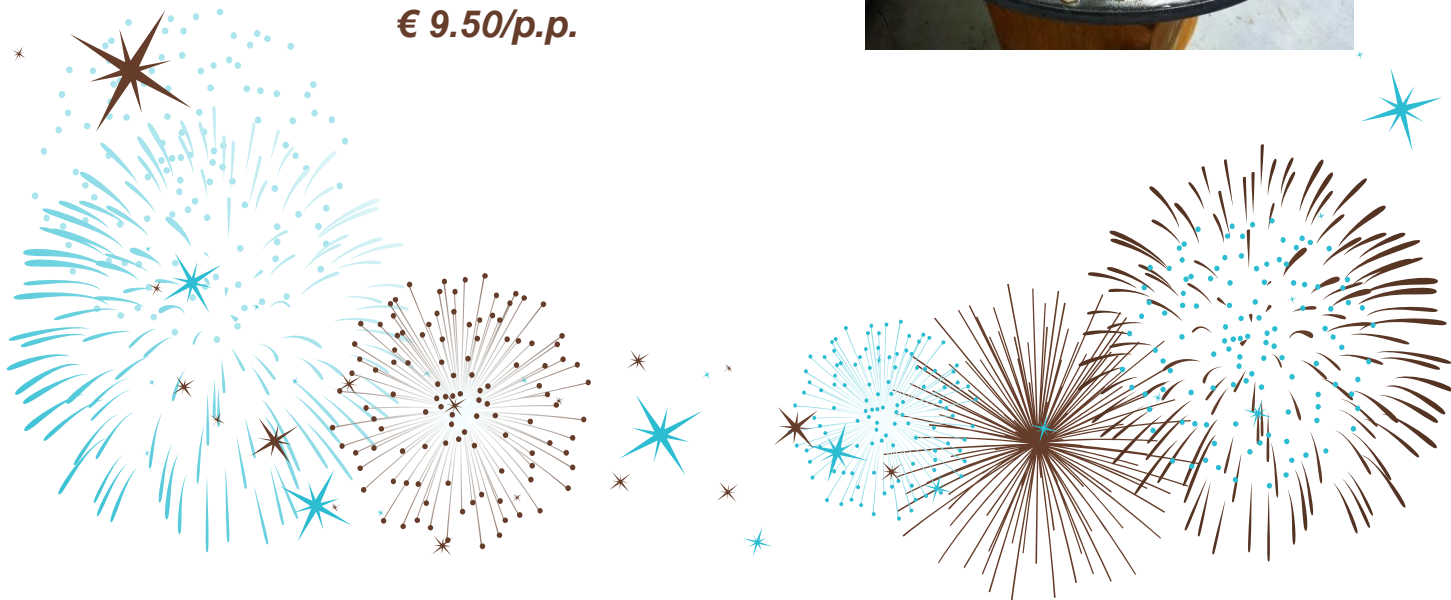
WINTERBARBECUE

BBQ-schotel (350 g/p.p.) met kalkoen-,
varkens- en rundsvlees

€ 8.50/p.p.

BBQ-schotel (350 g/p.p.) met kalkoen , -
varkens,- runds- en lamsvlees

€ 9.50/p.p.



GROENTENBUFFET

Deze koude groentjes zijn bijhorend bij de gourmet-, fondue- en BBQ-schotels:

Slamengeling
Opgespoten eitje
Witte kool salade met curry, nootjes en appel
Rode kool salade
Geraspte wortelen
Knolseldersalade
Feestelijke aardappelsalade
Koude pastasalade

€ 6.00/p.p.



Graag nog wat extra wok groentjes voor bij de gourmet:

Schotel met paprika,- ui- en champignonpartjes

€4.00/schotel (voor 3 à 4 personen)

Je BBQ compleet maken:

Groentenpapillot (diverse soorten groentjes afgewerkt met verse tuinkruiden en witte wijn)

€1.50/papillot



SAUZEN

Ideale sausjes om het feestmaal compleet te maken:

Huisbereide cocktailsaus
huisbereide tartaarsaus

€1.00/p.p.

BROOD

Vergezel je dit lekkers graag met een stukje brood, dat kan

€1.20/p.p.

BREUGELSCHOTEL

Ambachtelijke vleesschotel met 12 diverse
soorten hoevevlees:

Kippenbil, spek, varkenssouvlaki, frikandel,
paté, kipkap, bloedworst, witte worst,
droge worst, droge hesp, vleessalade en
eiersalade

€ 8.50/p.p.



Graag het totaalpakketje, kies dan zeker ook voor deze bijhorende
extraatjes:

Huisbereide appelcompote, zilveruitjes, uienconfituur, mosterd, pickels,
brood en boter

€ 4.50/p.p.



TAPASSCHOTEL

Is het te moeilijk om een keuze te maken en wil je een beetje van alles proeven, dan is deze tapassschotel ideaal als hoofdgerecht.

Een feestelijk gevulde schotel met ambachtelijke charcuterie, smeùige kaasjes, mini sateetjes, knapperige groenten en overheerlijke dipsausjes.

Vergezeld met een stukje brood zorgt dit voor het ideale kerst- of eindejaarsgerecht, want sharing is caring!

€15.00/p.p.



DESSERT

Dé perfecte afsluiter voor je Kerst- of eindejaarsmenu:

Chocomousse

Tiramisu

€2.50/p.p.



BESTELLEN

Bestellen vóór Kerstmis kan t.e.m. donderdag 21/12

Bestellen vóór Nieuwjaar kan t.e.m. donderdag 28/12

Wil je zeker zijn van jouw menu bestel dan tijdig!

Dit kan door een mailtje te sturen naar tkasseitje@hotmail.com

OF

Door even te bellen of sms'en naar het nr. 0472/049697

OF

Via een berichtje op onze sociale media (Facebook & Instagram)

OF

Je bestelling door te geven via onze website (www.tkasseitje.be)

OF

Door gewoon langs te komen in ons winkeltje

Wij helpen u graag verder met jullie persoonlijke wensen om zo samen voor een zalige kerst en een spetterend eindejaar te zorgen!

