



FEEST FOLDER

2025-2026

CULINAIRE MOMENTEN
OM SAMEN TE VIEREN



APERERO • SHARING HAPJES • GERECHTEN • MENU'S • DESSERTS • BUFFETTEN • BUBBELS

Mien

**GENIET VAN
FEESTELIJKE
MOMENTEN
MET ONZE
KOEN & VEERLE
BUBBELS**

Te koop in de shop & online
€ 12 / fles 75cl

inhoud



5	PRAKTISCHE INFO
6-7	SHARING HAPJES
8	SOEPJES
9	VOORGERECHTEN
10	HOOFDGERECHTEN
11	BIJGERECHTEN
13	HEERLIJKE DESSERTS
14-15	MENU'S
16-17	GOURMET & FONDUE, SUPPLEMENTEN & SAUSJES VOOR DE ALLERKLEINSTEN
18-19	KOUDE SCHOTELS & BUFFETTEN
20-21	HAMBURGERFESTIJN, TEPPANYAKI & PIZZA PARTY
23	BELEGDE BROODJES & WRAPS
24	OPENINGSUREN FEESTDAGEN





PRAKTISCHE INFORMATIE

BESTELLEN VOOR DE FEESTDAGEN KAN **ENKEL IN DE WINKEL OF VIA ONZE WEBSITE**.

GEEN TELEFONISCHE BESTELLINGEN TIJDENS DE EINDEJAARSPERIODE!

OM FOUTEN TE VERMIJDEN KUNNEN ER **GEEN AANPASSINGEN** MEER GEBEUREN **NA HET PLAATSSEN VAN UW BESTELLING**.

BESTELLING PLAATSSEN FEESTDAGEN

- Voor een vlot verloop vragen wij om uw bestellingen tijdig te plaatsen en vooraf te betalen.
- Met uitzondering van vers vlees en charcuterie.
- Geen telefonische bestellingen, enkel via onze website of in de winkel.
- Online bestellen = onmiddellijk online betalen.
- Kerstavond en kerstdag: ten laatste bestellen tot en met vrijdag 19/12.
- Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag: ten laatste bestellen tot en met vrijdag 26/12.
- Op donderdag 25/12 en donderdag 1/1 zal de winkel gesloten zijn, maar bestellingen kunnen wel afgehaald worden. (openingsuren -> achterkant folder)

AFHALINGEN FEESTDAGEN

- **VERGEET NIET** om jullie bestelbon af te drukken en mee te brengen. -> Niet op smartphone!
- Bestellingen kunnen enkel afgehaald worden op het afgesproken tijdstip.
- Op de dag van afhaling zal er éénrichtingsverkeer zijn. Inrijden in de Kerklaan zal niet mogelijk zijn.

TERUGBRENGEN MATERIAAL FEESTDAGEN

Om praktische redenen vragen wij u uitdrukkelijk om het materiaal terug te brengen op volgende data:

- Vrijdag 26 december van 16u30 tot 17u30
- Vrijdag 2 januari van 16u30u tot 17u30

Smakelijk

PASSIE,
LIEFDE &
AMBACHT



SHARING HAPJES

OM TE DELEN

KOUDE HAPJES

Vitello Tonato
€ 25,00 / 4 p. (1 bordje / 4 p.)

Assortiment mini wraps
€ 12,00 / plateau (16 st.)

Pastrami Carpaccio
€ 25,00 / 4 p. (1 bordje / 4 p.)

DRANKSUGGESTIES
BUBBELS KOEN & VEERLE
Te koop in de shop of online.

WARME TAPAS HAPJES
€ 4,00 / st. (min. 4 st. / soort)

- Aperio karnemelkstampers met garnalen
- Aperio met paëlla
- Aperio vispannetje
- Aperio met Breydelspek
- Aperio van Sint-Jacobsvruchten
- Oester "Fine Champagne"

WARME HAPJES

Knapperige kippenboutjes
€ 4,50 / 6 st.

Mini croque monsieurs
€ 7,15 / 12 st.

Assortiment mini kroketjes
Mini kroketjes met kaas, garnalen & Breydelham
€ 12,00 / 15 st.

Assortiment mini pizzaatjes
• Klassiek (spaghettisaus) € 7,00 / 6 st.
• Gerookte zalm € 7,50 / 6 st.

WARME HAPJES

Meatballs op wijze van de chef
€ 18,00 / 4 p.

Traaggegaard buikspek
€ 8,40 / 4 p.

Duo van witte pens en appel
€ 9,00 / 4 p.

Plukbrood met gerookte ham en kaas:
• klein (4 tot 5 personen) € 11.95
• groot (6 tot 8 personen) € 13.95

LUXE TAPASBUFFET
€ 45,00 / pp. (vanaf 4 p.) / € 41,00 / pp. (vanaf 10 p.)

Dient als volwaardige maaltijd. Een rijkelijk gevulde schotel met een ruim assortiment van 9 warme en 4 koude hapjes vol met seizoensgebonden producten.

APERITIEFSCHOTEL VAN HET HUIS
€ 69,00 / plank (8 tot 10 p.)

Gandaham	Coppa van het huis
Saltufo	Pur porc
Mosterdkaas Groendal	Picaloste
Ensorkaas	Mosterd
Gerookte worstjes	Olijven
Paté van het huis	Ansjovis
Rode confit	Zongedroogde tomaten
Chorizo	

ZUIDERSE TAPASSCHOTEL VAN DE CHEF
€ 55 / plank (4 tot 6 p.)

Olijven	Saltufo
Regendruppels	Brochetje van scampi
Mini batoens geit	Brochetje van
Peppadews	Mozarellabolletjes
Gandaham	Groendal met
Picaloste	Italiaanse kruiden
Veggiechips	Coppa van het huis

FLEUR DE CAMEMBERT
€ 35,00 / schotel

Camembert met bijpassende broodjes en bijhorende huisbereide charcuterie. Bak thuis zelf nog even de Camembert en de broodjes af in de oven. Genieten maar!

TAPAS BORDJE
€ 3,85 / st.
(min. 4 st. / soort)

Carpaccio van Wit-Blauw
Carpaccio van gerookte zalm

BIERPLANKJE
€ 45,00 / plank (5 p.)

Assortiment huisbereide charcuterie en kaas

TAPASSCHOTEL "KLASSIEK"
€ 32,00 / schotel (2 tot 3 p.)

Leuke mix om het feestdiner mee te starten. Een combinatie van huisbereide charcuterie, kaas & tapas.

KINDERPLANKJE
€ 25,00 / plank (4 kindjes)

Kinderworstjes, hespenworst, grillworst, salami, kaas en spice balls

ONZE SOEPJES

Tomatensoep	€ 4,80 / per liter
Tomatensoep met balletjes	€ 5,25 / per liter
Aspergesoep	€ 5,35 / per liter
Pompoen-paprikasoep	€ 4,80 / per liter
Wortel-knolseldersoep	€ 5,50 / per liter
Butternut-pompoensoep	€ 6,70 / per liter

**EEN SOEPJE KAN OOK LEKKER ZIJN
ALS APERITIEFHAPJE !**

VOOR GERECHTEN

KOUDE VOORGERECHTEN vanaf 4 p.

Bord carpaccio Wit – Blauw € 10,50 / pp.
Verse carpaccio van Wit – Blauw rundsvlees
gegarneerd met parmesan, rucola en zongedroogde tomaatjes

Bord carpaccio van huisgerookte zalm € 12,50 / pp.

WARME VOORGERECHTEN vanaf 2 p.

Roeselaarse kaaskroket	€ 2,20 / st.
Kroket met Zeebrugse garnalen	€ 4,10 / st.
Vispannetje van het huis	€ 13,20 / pp.
Kabeljauw in een zacht mosterdsausje	€ 14,20 / pp.
Karnemelkstampers met garnalen	€ 12,55 / pp.
Gebakken zalm met julienne van groentjes	€ 13,75 / pp.
Scampi's in pittig sausje met gegrilde groentjes	€ 13,20 / pp.
Mini broodjes voor bij de voorgerechten	€ 0,65 / st.

Voorgerechten kunnen ook als hoofdgerecht
mits een opleg van € 5,00 / pp.

HOOFD GERECHTEN

DEZE HOOFDGERECHTEN ZIJN NIET VOORZIEN VAN GROENTJES, AARDAPPELBEREIDINGEN EN SAUSJES
Die kan je naar wens bijbestellen. (zie pag. 11 & 17)

Ambachtelijke beenham in mosterdsaus of champignonsaus
€ 9,10 / pp.

Borst van jonge kalkoen in een romig sausje van roze peper- of champignonsaus
€ 10,00 / pp.

Feestelijk orloffgebraad voor fijnproevers
€ 10,45 / pp.

Feestelijk orloffgebraad van kalkoen voor fijnproevers
€ 11,35 / pp.

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda & mozzarella in een verfijnd jagersausje
€ 12,20 / pp.

Kippenoesters in een romig sausje geparfumeerd met veenbessen
€ 13,20 / pp.

Varkenshaasje rosé gebakken in een groene pepersaus
€ 14,20 / pp.

Parelhoenfilet au poivre
€ 18,15 / pp.

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampignons
€ 20,65 / pp.

Stoofpotje van varkenswangetjes met Rodenbach
€ 13,50 / pp.

Stoofpotje van wild (hert)
€ 16,75 / pp.

DRANKSUGGESTIES

Rood
CHATEAU HAUT GARRIGA
Rood, wit & rosé
LA BELLE ANGÈLE



min. 2 personen

BIJGERECHTEN & GARNITUREN

Groentjes

Groentengratin € 3,90 / pp.
Assortiment van verse groentjes
gegratineerd in een lichte bechamelsaus

Appeltjes met veenbessen (per 6 st.) € 9,60 / 6 st.

Warme groentenschotel € 5,90 / pp.
Boontjes in spek, gekarameliseerd
witlofstronkje, tomaat Provençal
en groententaartje

Warme groentenschotel * ideaal bij wild * € 7,50 / pp.
Appeltje met veenbessen, gekarameliseerd
witlofstronkje, knolseldertaartje en spruitjes met spek

Geglaceerde groentjes € 5,30 / pp.
Variatie licht gestoomde groentjes



Aardappelen

Verse voorgebakken frietjes € 4,20 / kg
Verse aardappelkroketjes (per 10 st.) € 3,50 / 10 st.
Verse aardappelkroketjes (per 15 st.) € 5,25 / 15 st.
Verse mini aardappelkroketjes (per 20 st.) € 5,00 / 20 st.
Gratin dauphinois € 3,50 / pp.
Première aardappelen van het huis € 3,20 / pp.

- Bij al onze warme bereidingen krijgt U uitleg betreffende het opwarmen. -

- Bij al onze warme bereidingen krijgt U uitleg betreffende het opwarmen. -



HEERLIJKE DESSERTS

Chocolademousse op
een bordje met vers fruit

€ 8,50 / pp.

Duo van witte & bruine
chocolademousse op
een bordje met vers fruit

€ 10,00 / pp.

Dessertbordje van het huis

€ 9,70 / pp.

Zoete bol van framboos en citroen

€ 9,35 / pp.

Exotische cirkel met passie
en chocoladebiscuit

€ 9,35 / pp.

Reindeer "kids dessert"
Biscuit van chocolade met
chocolademousse

€ 8,00 / pp.



ONZE MENU'S

MINIMUM
2 PERSONEN



DRANKSUGGESTIES

Rood
CHATEAU HAUT GARRIGA
Rood, wit & rosé
LA BELLE ANGÈLE

SMULMENU

Populair soepje van tomaat met balletjes

Borst van jonge kalkoen in roze perpersaus of champignonsaus

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of chocolademousse

Zonder dessert € 18,85 / pp.

Met dessert € 27,55 / pp.

TOPMENU

Romig soepje van butternut-pompoen

Vispannetje van het huis

Kalkoenrolletje gevuld met Ganda en mozzarella in een verfijnd jagersausje

Warme groentenschotel

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Dessertbordje van het huis of zoete bol van framboos & citroen

Zonder dessert € 34,30 / pp.

Met dessert € 43,00 / pp.



FIJNPROEVEVERSMENU

Romig soepje van asperges

Kabeljauw in een zacht mosterdsausje

Filet van hertenkalf in een wildsausje met veenbessen en boschampionns

Mini kroketjes of gratin dauphinois

Aangepaste warme groentjes

Exotische cirkel van passie en chocoladebiscuit of dessertbordje van het huis

Zonder dessert € 43,70 / pp.

Met dessert € 52,40 / pp.

KIDS MENU

Tomatensoep met gehaktballetjes

Kippenoester met champignonsaus

Kroketjes en appelmoes

Reindeer "kidsdessert"

Biscuit van chocolade met chocolademousse

€ 17,00 / kindje



GEZELLIG TAFELN *Aanrader!*



Deze schotels zijn niet voorzien van groentjes, aardappelbereidingen en sausjes. Die kan je naar wens bijbestellen. (zie pag. 11 & 17)

GOURMET PARTY

€ 13,50 / pp.

Chateaubriand, brochetje van kip, cordon bleu, chipolata, kaasburger, witte pens, kippengyros, boomstammetje en Zilverbergs smulhammetje

FONDUE SPECIAL PARTY

€ 13,75 / pp.

Chateaubriand, kippenfilet, varkensvlees, lamssteaks, kalkoenhaasje, gevarieerd assortiment gehaktballetjes, Zilverbergs smulhammetje, chipolata en witte pens

GOURMET SPECIAL OF STEENGRILL PARTY

€ 15,00 / pp.

Chateaubriand, ardeens gebraad, lamssteak, chipolata, scampi's, medaillon van varkenshaasje, gemarineerd kippenfiletje, kippenvleugeltje en kalfslapje

MIX FONDUE BALLETTJES

€ 7,00 / schotel

Kleurrijke mix van 24 gehaktballetjes

SUPPLEMENTEN

Verse groentjes	€ 5,75 / pp.
Geglaceerde groentjes	€ 5,50 / pp.
Première aardappelen	€ 3,20 / pp.
Aardappelsalade	€ 4,20 / pp.
Pastasalade	€ 4,20 / pp.
Verse frietjes	€ 4,20 / kg

SAUSJES

Warm

Provençalse saus, pikant sausje, béarnaise en roze pepersaus

4 x 150gr	€ 7,20
4 x 250gr	€ 12,00

Koud

Curry, cocktail en tartaar

3 x 150gr	€ 4,50
3 x 250gr	€ 7,50

MEAT LOVERS GOURMET

€ 52,00 / schotel (vanaf 2 personen)

Maak kennis met de wereld van gerijpt vlees. Met de "Meat lovers" schotel geniet je van een mix van 5 verschillende soorten gerijpt rundsvlees en een heerlijk gerijpte entre-côte burger. Dit alles wordt gepresenteerd op het schouderblad van het rund om de beleving compleet te maken.

Enkel verkrijgbaar per schotel van 2 pers.
Per schotel ongeveer 500g vlees.

Favoriet van slager Koen!



Voor de Allerkleinsten

SMULLEN VAN OVERHEERLIJKE FEESTGERECHTEN OP MAAT VAN ONZE ALLERKLEINSTE GENIETERS!



FONDUE BOX

€ 7,25 / kindje

Assortiment gehaktballetjes, mini chipolata, mini witte pens, kalkoenhaasje, frisdrankje en een leuke verrassing.



GOURMET BOX

€ 7,25 / kindje

Mini kaasburger, mini chipolata, mini brochetje, mini kippenfilet, frisdrankje en een leuke verrassing.

KOUDE SCHOTELS

Verkrijgbaar vanaf 4 p.

ONZE KOUDE SCHOTELS ZIJN RIJKELIJK VERSIERD MET VERS FRUIT.

KOUDE VLEESCHOTEL

Tomaat gevuld met vleessalade, gekookte ham met asperges, Ganda met meloen, kippenwit v/h huis, salami, paté van het huis, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje, seizoensglasje en een opgevuld eitje

Zonder groentjes: € 17,85 / pp.
All-in formule*: € 27,85 / pp.

KOUDE VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, forelfilet, opgevuld eitje, sinaasappel met tonijn, scampi's, gamba's en krab

Zonder groentjes: € 29,75 / pp.
All-in formule*: € 39,75 / pp.

KOUDE VLEES- & VISSCHOTEL

Tomaat gevuld met garnaaalsalade, gerookte zalm, forelfilet, gepocheerde zalm, gamba's, krab, gevuld eitje, Ganda met meloen, gekookte ham met asperges, salami en kippenwit v/h huis

Zonder groentjes: € 24,45 / pp.
All-in formule*: € 34,45 / pp.

KIDSBUFFET

Hamrolletje, hespenworst, salami, kippenboutje, kinderworstje, een gevuld eitje en een lekker snoepje. Elk kindje ontvangt een leuk geschenkje.

€ 15,00 / pp.

CHARCUTERIE KAASSCHOTEL

Niet verkrijgbaar van 19/12 t.e.m. 5/01

Assortiment van verfijnde charcuterie, harde & zachte kazen en aangepaste garnituren, mooi gepresenteerd op een plank.

€ 19,50 / persoon zonder broodjes

Assortiment mini broodjes kunnen apart besteld worden. € 0,65 / broodje



KOUDE BUFFETTEN



ONZE KOUDE SCHOTELS ZIJN RIJKELIJK VERSIERD MET VERS FRUIT.

LUXE KOUD BUFFET

Verkrijgbaar vanaf 5p. en enkel in All-in formule.
Niet verkrijgbaar van 19/12 t.e.m. 5/01

Tomaat gevuld met garnaaalsalade, gerookte zalm, gerookte palingfilet, gepocheerde zalm, forelfiletje, glaasje gevuld met zalmousse, tongfiletje, krab, scampi's, gamba's, ganda met meloen, gekookte ham met asperges, kippenwit van het huis, salami, gebakken rosbief, gebakken kippenboutje en een opgevuld eitje

All-in formule*: € 42,90 / pp.

KAASSCHOTEL

Niet verkrijgbaar van 19/12 t.e.m. 5/01

Deze schotel is rijkelijk voorzien van vaste en zachte kazen. Afgewerkt met aangepaste garnituren.

Zonder broodjes: € 17,00 / pp.
Indien u dit wenst kunnen we er ook broodjes bij voorzien. (€ 0,65 / broodje)

VERFIJND "ZILVERBERGS" BREUGEL BUFFET

Niet verkrijgbaar van 19/12 t.e.m. 5/01

Paté van het huis, seizoenspaté, rilette, mosterdspek van het huis, artisanale ham, gerookte ham, kippenwit, droge worstjes, Zilverbergse worstjes, lookworst, mosterkaas, Passendale, opgevuld eitje, witte pens, bloedworst (seizoensgebonden), gehakt en préparé

Dit buffet is mooi gegarneerd met vers fruit, aangepaste garnituren, aardappelsalade en mini broodjes

Zonder groentjes: € 21,45 / pp.
Met koude groentjes: + € 5,75 / pp.

MET GROENTJES, SAUSJES, AARDAPPELSALADE, PASTALADE OF FRIETJES.

SAUSJES

Currysous, cocktailsaus en tartaar

GROENTJES

Fijne boontjes in vinaigrette, verse geraspte worteltjes, ½ witte kool in currysous, ½ bloemkool, salade en komkommer

*All-in Formule



HAMBURGER FESTIJN

vanaf 4 pers.
€ 19,75 / pp.

DIVERSE MINI BURGERS, VOORZIEN VAN GEPASTE BROODJES, SAUZEN EN GARNITUREN. BAK DE BURGERS GEZELLIG OP EEN GRILLPLAAT, IN DE OVEN OF OP DE BARBECUE.

BURGERS

Kaasburger
Kippenburger
Zuiderse kippenburger
Pizza burger
Smokey Chilli burger
Pulled Beef burger

GARNITUREN

Kaas
Gerookt spek
Tomaat
Augurken
Ijsbergsla
Rode ajuin
Gedroogde ajuin

SAUS

Don Pedro saus
Looksaus
Honing/mosterd
Bickysaus

TEPPANYAKI

All-inn formule:
€ 22,55 / pp.

Vlees & vis:
€ 17,00 / pp.

ONZE TEPPANYAKI
BESTAAT UIT VIS & VLEES

VIS

Scampi, zalmfilet,
Sint-jacobsvrucht
en tonijn

VLEES

Lamskoteletje, kalkoenspiesje,
rumsteak, varkenshaasje, witte
pens en kalkoenschnitzel

GROENTJES EN AARDAPPELEN
VOOR BIJ DE TEPPANYAKI

Champignons, courgettes, witlofstronkje,
een variatie verse warme groentjes en
gemarineerde aardappelblokjes

Teppanyaki sausjes

Béarnaisesaus, provençaalse saus,
roze pepersaus en Don Pedrosaus

Bij Teppanyaki kan je ook koude groentjes eten: € 5,75 / pp.

Huur klein Teppanyaki toestel, 4 tot 5 personen: € 4,00 / toestel
Huur groot Teppanyaki toestel, 6 tot 7 personen: € 7,00 / toestel

PIZZA PARTY

vanaf 4 pers.
€ 25,25 / pp.

Niet verkrijgbaar
van 19/12 t.e.m. 5/01

STEL ZELF JOUW PIZZA SAMEN NAAR VOORKEUR EN SMAAK.
WIJ VOORZIEN 5 KLEINE PIZZA BODEMS PP. EN EEN RUIME
KEUZE GARNITUREN.

Voor een perfecte bereiding raden we onze pizzaoven aan.
U kan er bij ons eentje huren voor € 20,00 / toestel (max. 6 pers.)

KAZEN

Gemalen Gruyère
Gemalen mozzarella
Schijfjes mozzarella

VLEES

Ham
Salami
Spekblokjes
Stukjes kip

VIS

Gerookte zalm
Scampi's

SAUZEN

Bolognese saus
Italiaanse saus
Vissaus

KRUIDEN

Oregano
Provençaalse kruiden
Bieslook

GROENTEN

Olijven
Tomaten
Paprika's
Ananas
Champignons
Rode ajuin
Zongedroogde tomaatjes

MINI BELEGDE BROODJES

Mooi gepresenteerde minibroodjes rijkelijk belegd met fijne vleeswaren, kaas en visspecialiteiten.

VERRASSINGSBROOD

6 broodjes / pp. (vanaf 4 p.)

€ 13,00 / pp.

Belegde mini broodjes kunnen ook afzonderlijk besteld worden. De broodjes worden verpakt in een doos.
€ 2,20 / broodie

ASSORTIMENT WRAPS

20 stuks met diverse vullingen
volgens het seizoen.

€ 22,95 / plateau





OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Maandag	22/12 en 29/12	open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u30
Dinsdag	23/12 en 30/12	open van 8u tot 13u / In de namiddag is de winkel gesloten.
Woensdag	24/12 en 31/12	open van 8u tot 13u / In de namiddag is de winkel gesloten. enkel bestellingen afhalen van 13u tot 16u
Donderdag	25/12 en 1/01	enkel bestellingen afhalen van 10u tot 11u
Vrijdag	26/12 en 2/01	open van 8u tot 13u en van 14u tot 18u30
Zaterdag	27/12 en 3/01	open van 7u tot 13u en van 14u tot 18u
Zondag	28/12 en 4/01	open van 8u30 tot 12u

LET OP : Woensdag 7/01 nemen we een extra dagje rust.

**Feest goed en
laat het smaken!**

Koen & Veerle, Febe, Siebe, Silke
en het volledige team!

Smakelijk