



Sluit het jaar af met de heerlijkste kazen en delicatessen. Of je nu gaat voor een klassieke kaasplank of unieke smaakcombinatie, bij ons vind je alles voor een smaakvol eindejaarsfeest.

***Laat je inspireren
en verras je gasten met de beste kwaliteit.***

Kaasschotel hoofdgerecht €16p/p

250gr heerlijke binnen- en buitenlandse seizoensgebonden kazen, rijkelijk afgewerkt met vers en gedroogd fruit, noten, confituur,...

Kaas-en charcuterieschotel €16p/p

gevarieerde combinatie van kazen en vleeswaren (250gr) rijkelijk afgewerkt met vers en gedroogd fruit, noten, confituur,...

Kaasschotel dessert €11,5p/p

5 sublieme dessertkazen afgewerkt met vers en gedroogd fruit, nootjes en confit

Fondue

**fondue Moitié-Moitié*

combinatie van Gruyere en Vacherin Fribourgeois

**of stel zelf samen*

Tip: voeg op het einde een blauwschimmelkaas toe

Raclette

**sneetjes (pannetjes) of*

**1/2 of 1/4 wiel*

u maakt uw keuze uit diverse soorten raclettekaas

Zwitserse, Franse, met look, peper,

***Kant-en klare racletteschotel €16p/p**

5 verschillende soorten raclettekaas, fijne charcuterie en gepekelde groentjes. Per 2 personen te bestellen.

huur raclettetoestel (wiel): €20

waarborg raclettetoestel:€100

Cadeautips

**geschenkmand: vanaf €20*

**cadeaubon:€15*

Zwanger of lactose-intolerant? Laat het ons weten.

Nog vragen? Contacteer ons of spring binnen

Openingsuren en besteldata voor eindejaarsfeesten,
vind je op onze site