

Menu 't Kasteeltje

Gebeten door eten



Koude hapjes

3 belegde crostini's (ook vegetarisch) € 8,25

Warme hapjes

Assortiment warme hapjes (15 stuks) € 22,50
Verse mini garnaal- en kaaskroketjes 30gr (10stuks) € 10,00
Bruschetta Italiaans per stuk € 2,00
Schelpje met coquilles € 1,90
Huisgemaakte hapjes € 1,50
(kaas – kaas/hesp – pizza – videe)
Mini videe garnaaltjes € 1,80
Worstenbroodje € 1,00
Vegetarische hapjes € 1,60

Bordhapjes

Carpaccio met garnituur € 5,00
Torentje van krab en avocado € 5,00
Zalm klassiek met kruidenkaas € 5,00
Vitello tonnato € 5,00

Voorgerechten

Koud

Carpaccio van runds met garnituur € 11,50
Trio van gedroogde hespen met duo van meloen € 11,25
Trio van terrines met confituur € 9,25
Vitello tonato € 11,50

Warm

Sint Jacobsschelp Prestige (190 gram) € 12,20
(4 vruchten in witte wijnsaus en groentjes in natuurschelp)
Scampipannetje met rijst en groentjes € 8,00
Vispannetje € 8,60
Zalm Florentine pannetje € 8,20
Artisanale kaaskroket € 2,30
Artisanale garnaalkroket € 4,20
Artisanale wildkroket € 3,95

Soepen

Tomatenroomsoep met balletjes	€ 5,60 liter
Pompoensoep	€ 6,00 liter
Noordzee vissoep	€ 11,7 liter
Bospaddestoelensoep	€ 8,60 liter

Hoofdgerechten

Vlees

Vol au Vent	€ 15,20 /kg
Hertenragout	€ 27,90 /kg
Stoofpotje everzwijn	€ 31,00 /kg
Hertengebraad in rode wijn- chocoladesaus (per 2 pers)	€ 24,80
Varkenswangetjes met brunoise van peertjes	€ 42,90 /kg
Risotto met boschignons	€ 21,75 /kg
Stoofpotje kalkoen, butternut en sinaassaus	€ 28,50 /kg

Vis

Scampi in duivelsausje	€ 40,50 /kg
Tongrolletjes in kreeftensaus	€ 32,60 /kg
Tongrolletjes op Oostendse wijze (grijze garnalen, champignons en witte wijnsaus)	€ 32,60 /kg
Atlantische kabeljauwhaasje met tomaat en garnalen	€ 32,60 /kg

Aardappelproducten

Aardappelkroketjes	€ 0,35 stuk
Amandelkroketjes	€ 0,50 stuk
Aardappelpuree	€ 8,00 /kg
Gratin dauphinois	€ 6,00 /kg

Bijgerechten

Mini stoofpeertjes met veenbessen	€ 18,00 /kg
Appeltjes veenbes	€ 21,50 /kg
Broccolipuree / Spinaziepuree / Wortelpuree	€ 9,90 /kg
Gemengde groentenschotel (per persoon)	€ 5,50 /stuk
Zoete aardappelpuree	€ 9,50 /kg

Menu's

(minimaal per 2 personen te bestellen)

Alle menu's worden geserveerd met 4 soorten groenten
en de keuze uit kroketjes, pureepatatjes of gratin dauphinois.

Vegetarisch menu op aanvraag

Menu 1

€ 30,00 /pp

Tomatenroomsoep met balletjes



Kaas- en garnaal kroket



Kalkoenfilet gebrad sinaasappel –
veenbes met een mandarijnensausje



Speculaasmousse

Kindermenu

€ 16,50 /pp

Tomatensoep met balletjes

OF

Kaaskroketje



Koninginnehapje

Of

Balletjes in tomatensaus



Chocolademousse of kidsijsje

Menu 2

€ 45,50 /pp

Torentje van Krab

OF

Carpaccio van hert



Zalm Florentine pannetje

OF

St Jacobsschelp Prestige (+€4,00)



Tongrolletjes op Oostendse wijze

OF

Varkenshaasje op Ardeense wijze



Kaasbordje

OF

Dessertbordje

Wijntips

Aperitief

Pignoletto Brut DOCG

€ 16,50

of

Prosecco Extra Dry DOC

€ 18,00

of

Cava Vista Real Método Tradicional

€ 12,00

Witte wijn

Elementa Reserve Sauvignon Blanc

€ 10,30

of

Pinot Grigio Validadge Linea Retro

€ 11,90

Rode wijn

Elementa Reserve Cabernet Sauvignon

€ 10,30

of

Il tasso Merlot

€ 12,50

Alcoholvrij

Aperitief

Bella Glamour Blanco

€ 12,60

Wit

Bella Classy White

€ 11,90

(toetsen van wilde bloemen en honing)

Rood

Bella Classy Red

€ 11,90

(toetsen van rood fruit)

Tapasschotel (Te bestellen per 2, 4 of 6 personen)

Tapasschotel aperitief

Een schotel met diverse soorten kaasblokjes, olijven, diverse gedroogde hespen, salami's, andere gedroogde charcuterie, ansjovis, pepadew tomaten, tapenades en gezouten koekjes

€ 16,50 /pp

Tapasschotel hoofdgerecht

Tapas aperitief uitgebreid met paté, kazen, extra gedroogde charcuterie en gekruide balletjes

Geserveerd met brood

€ 23,50 /pp

Schotels (Te bestellen per 2, 4 of 6 personen)

Kaasschotel deluxe

€ 19,20 /pp

Gedecoreerde kaasschotel met een varieteit van speciaal geselecteerde kazen. Opgebouwd in smaak en structuren (eventueel aangepast naar uw smaak)

Vleeschotel deluxe

€ 16,60 /pp

Gedecoreerde vleeschotel met een varieteit van charcuterie en salade

Buffetten (Te bestellen per 2, 4 of 6 personen)

Geserveerd met diverse broden

Koud buffet 1 (vanaf 2 personen)

€ 24,00 /pp

Tomaat garnaal, gevulde eitjes, hespenrolletjes, varkensgebraad, tomaat mozzarella, rosbief, gerookte zalm, aardappelsla, ham-meloen, tonijn met perzik, tartaar, cocktail, mayonaise, pastasalade en diverse groentjes

Koud buffet 2 (vanaf 2 personen)

€ 32,00 /pp

Idem zoals Koud buffet 1 aangevuld met gerookte forel, gerookte heilbot, komkommersla, Serrano-ham met parmezaan en pijnboompitjes en vegetarische pasta.

Luxe Koud buffet (vanaf 6 personen)

€ 32,50 /pp

Carpaccio, vitello tonato, tomaat garnaal, pastasalade, zalm klassiek, kaas/charcuterie plank, meloen met gedroogde ham,

salade serrano en diverse groentjes

Speciale broden

Bastogne (honing, noten en rozijn)

Ciabatta natuur

Bloemeke wit/grof

Artisanale Stokbroden

Noten & rozijnenrol

Brood met muesli en vruchten

Notenbrood

Brioche

Oosterbrood wit / grof

Belegde minikes *(vanaf 10 stuks)*

Belegde mini sandwich	€ 1,80 /st
-----------------------	------------

Belegde mini sandwich / pistolet luxe	€ 2,00 /st
---------------------------------------	------------

Belegde mini sandwich / pistolet speciaal	€ 2,20 /st
---	------------

Belegde sandwich / pistolet	€ 2,40 /st
-----------------------------	------------

Belegde sandwich / pistolet luxe	€ 2,70 /st
----------------------------------	------------

Belegde sandwich / pistolet speciaal	€ 3,00 /st
--------------------------------------	------------

Desserten

Panna cotta met fruit	€ 4,00
-----------------------	--------

Tiramisu	€ 4,00
----------	--------

Chocolademousse	€ 4,00
-----------------	--------

Speculoos mousse	€ 4,00
------------------	--------

Geschenkmanden

Verkrijgbaar op bestelling

vanaf € 15,00

(naar uw thema of met een gemengd assortiment)

In de winkel is een ruim aanbod van diverse geschenkmanden aanwezig.

Wijnen

In onze winkel vindt u een selectie van Italiaanse, Spaanse en Franse wijnen.

Ontbijtmanden

Een origineel cadeau!

Vraag naar deze formules in de winkel.

Pâtisserie

Bavarois

4 personen - € 20,00 / 6 personen - € 30,00

Madagascar: donkere chocolademousse met een hartje van vanille

Framboosbavarois: mousse van frambozen met hartje van vanille

Ferrero: Pralinemousse met interieur van chocolade

Bijou de Cannelle: Bavarois van kaneel met interieur van Granny Smiths appels

Opal: Bavarois van koffie met lichte chocoladecremeux, pecannoten en compote van sinaas

Biscuit

Marsepein - Ganache - Slagroom en brésilienne noisette - Foret noir
(chocolade biscuit met krieke)

4 personen - € 20,00 / 6 personen - € 30,00

Soireegebakjes € 2,75

Petit fours € 2,00

Macarons € 1,60

Crème au beurre

4 personen - € 20,00 / 6 personen - € 30,00

Vanille - Mokka - Miserable - Javanais

IJstaarten

Mokka, vanille en chocolade € 6,00 /pp

Fruittaart met gemengd fruit

4 pers - € 20,00 / 6 pers - € 30,00

Profiteroles

4 pers - € 20,00 / 6 pers - € 30,00

Feestelijke profiteroles taart gevuld met vanille pudding & overgoten met zachte chocolade

Frambozentaart

4 pers - € 20,00 / 6 pers - € 30,00

Aardbeientaart

4 pers - € 20,00 / 6 pers - € 30,00

Bananentaart

4 pers - € 20,00 / 6 pers - € 30,00

Rijstaart

4 pers - € 12,00 / 6 pers - € 15,00

Bestellen

Uiterlijk donderdag 18 december
Uiterlijk donderdag 25 december

voor kerst
voor oud & nieuw

Vleesschotels, kaasschotels, brood, losse charcuterie en buffetten kunnen tot 2 dagen op voorhand besteld worden afhankelijk van de beschikbaarheid.

Indien 't Kasteeltje gesloten is, kunnen bestellingen doorgegeven worden via info@kasteeltjehingene.be.
Bestellingen zijn pas definitief na bevestiging.

Bij de schotels kunt u altijd uw specifieke wensen aangeven en wij zullen deze dan verwerken op uw schotel.

Schotels kunnen op luxe schotels gemaakt worden. Hiervoor vragen wij een waarborg van € 30,00 per schotel.

Prijzen kunnen door de huidige marktsituatie wijzigen.

Openingstijden

Maandag 22 december	7u30 – 15u00
Dinsdag 23 december	7u30 – 15u00
Woensdag 24 december	7u30 – 14u00 (bestellingen afhalen 11u00 – 14u00)
Donderdag 25 december	9u30 – 11u00 (enkel bestellingen afhalen, winkel gesloten)
Vrijdag 26 december	7u30 – 15u00
Zaterdag 27 december	7u30 – 15u00
Zondag 28 december	7u30 – 13u30
Maandag 29 december	7u30 – 15u00
Dinsdag 30 december	7u30 – 15u00
Woensdag 31 december	8u00 – 14u00 (bestellingen afhalen 11u00 – 14u00)
Donderdag 01 januari	7u30 – 14u00
Vrijdag 02 januari	7u30 – 15u00
Zaterdag 03 januari	7u30 – 15u00
Zondag 04 januari	7u30 – 15u00

Onze winkel is gedurende de feestdagen gewoon geopend met het volledige normale assortiment en enkele speciale artikelen voor de feestdagen.

Wij danken u voor uw vertrouwen en wensen u mooie feestdagen toe!

Het team van 't Kasteeltje

