

Beenhouwerij Vandekeere, ook uw kaas- en tapasspecialist!

In juli 2021 werden wij finalist in de wedstrijd 'mooiste kaastoog' door de VLAM. Daar ligt de nadruk op onze eigen Belgische kazen. Het verkrijgen van een bronzen medaille was een mooie bekroning op het harde werk.

Tatiana:

"Voor elke Franse kaas is een even lekker Belgisch alternatief."

Kaasschotel

Een gevarieerd assortiment kazen aangevuld en gegaardeerd met fruit, studentenhaver, dadels, gedroogde vijgen en abrikozen.

Hoofdgerecht: 300g per persoon (€ 17,50/pers)

Nagerecht: 150g per persoon (€ 9,25/pers)



Kaasfondue

Samen zoeken we naar de ingrediënten naar uw smaak

- * 200g kaas per persoon: harde smeltpkaas, oude kaas en eventueel een schimmelkaas voor die extra toets
- * traditioneel: gruyère, emmentaler en ouder kaas
- * een heerlijke witte wijn om uw kaasfondue op smaak te brengen vindt u ook in ons assortiment



Raclette schotel

400g per persoon all-in (€ 35,50/kg)

3 soorten raclettekaas, jobsrookvlees, bacon, filet de sax, hespenspek, Ganda Ham, Forêt d' Ardenne, Fiocco di Parma. Dit alles afgewerkt met garnituur.

Tapas op z'n Vlaams... een heerlijke aanvulling op uw brunch. Gegarandeerd gezellig tafelen!

(€ 13,50/pers)

Fijne gerookte en gedroogde vleeswaren, verschillende kaasjes, salami's, patés, gehaktballetjes, olijfjes, ansjovis, ... chefs keuze!

