

Beenhouwerij Vandekeere, ook uw kaas- en tapasspecialist!



Sinds 2019 heeft Tatiana zich gespecialiseerd in het uitzoeken van lekkere, vooral Belgische kazen. Een passie die dagelijks nog toeneemt. In juli 2021 werd deze passie bekroond met een bronzen medaille in de wedstrijd mooiste kaastoog van de VLAM. "Voor elke Franse kaas is een even lekker Belgisch alternatief."

Kaasschotel

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

Hoofdgerecht: 300g per persoon (€ 15,10/pers)

Nagerecht: 150g per persoon (€ 8,70/pers)



Kaasfondue

Samen zoeken we naar de ingrediënten naar uw smaak

- * 200g kaas per persoon: harde smeltkaas, oude kaas en eventueel een schimmelkaas voor die extra toets
- * ook bereide kaasfondue te verkrijgen, enkel opwarmen is de boodschap
- * een heerlijke witte wijn om uw kaasfondue op smaak te brengen vindt u ook in ons assortiment



Raclette schotel

400g per persoon all-in (€ 34,50/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!

(€ 13,00/pers)

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

