



Kersttraditie

Kalkoen ontbeend en opgevuld met overheerlijke gehaktvulling door de chef bereid.

- 5001 • Vers opgevulde kalkoen met braadadvies ± 3,5 tot 5 kg € 18,40/kg
- 5002 • Vers opgevulde kalkoenfilet met braadadvies vanaf 750gr € 16,25/kg

TIP: Vers opgevulde kalkoenfilet is een goed alternatief voor opgevulde kalkoen voor kleinere feestaangelegenheden in Corona-tijden.

Kan aangevuld worden met warme fruitkrans, warme groentenkrans en verse kroketten.

Kerskalkoen kan ook door uw slager gebakken worden € 8/stuk code: 5004. De kalkoen wordt in samenspraak met de klant op 24 december 's avonds afgehaald (warm).

- 5005 • Door uw slager gebakken opgevulde kalkoen ± 3,5 tot 5 kg € 18,40/kg



NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

Feestmenu's

Kerstmenu

(enkel met kerst) € 32,00 p.p.
(borg € 2/menu voor voorgerechtbord)

Tomatenroomsoep met balletjes



Scampi's diabolique met mediterrane groenten



Gevulde kalkoenrollade met kalfsgehakt, truffel, pistachenootjes,
champignonsaus, warme fruitkrans en 7 verse kroketjes



Kerstgebak

Feestmenu

(enkel met kerst en nieuwjaar) € 35,00 p.p.
(borg € 4/menu voor voorgerecht- en dessertbord)

Aspergeroomsoep



Tongrolletjes op Oostendse wijze met fijne groenten



Gemarineerd varkenshaasje in grand veneursaus,
warme groentenkrans en 7 verse kroketjes



Dessertbord

Eindejaarsmenu

(enkel met eindejaar) € 35,00 p.p.
(borg € 4/menu voor voorgerecht- en dessertbord)

Broccoli-Bloemkoolsoep



Visschelp op basis van zalm en kabeljauw in de witte wijnsaus



Goudbruin gebakken parelhoen met champagnesaus,
warme fruitkrans en 7 verse kroketjes



Chocomousse met slagroom



NATUURSLAGERIJ
VAN DE CASTEELE
Van De Castele-De Munter

