



Herfst- & wintercatering 2025 - 2026



KAASBUFFET OP LOCATIE

Vanaf
19 p.p.

Genieten van een heerlijk Kaas- en breugelbuffet met 25 verschillende kazen, charcuterie, bijpassende groenten, garnituren en een assortiment brood.





Prijs op
aanvraag

I KOUD BUFFET OP LOCATIE

Wil je nog meer variatie? Het buffet kan worden uitgebreid tot een volledig koud buffet met alle klassiekers. Minder focus op kaas, en steeds met dagverse producten en veel zorg samengesteld.

Onze buffetplanken worden geleverd **inclusief borden en bestek**. Jij hoeft alleen nog maar te genieten.

In optie: een passend assortiment **wijnen**, een sfeervolle selectie **apero & tapas**, of een heerlijk **dessert** als afsluiter.

FEESTMENU

Menu 1:

Vanaf
€ 35p.p.

Vispapillot
OF
Carpaccio van rund
OF
Toast gerookte zalm

Vispannetje met het beste uit de
wereldzee

OF
Hertenstoofpotje
OF

Gemarineerd varkenshaasje

Chocolade mousse van het huis
OF

Panna cotta
OF
Crème Brûlée

Menu 2:

Vanaf
€ 45p.p.

Halve kreeft Belle Vue
OF
Rundstartaar met Aziatische
toetsen

Bouillabaisse
OF
Coq au vin

Dessertkeuze

Deze formules kunnen op maat worden
aangepast. Vanaf 25 personen zelfs met
kok en bediening op uw locatie ter
plaatse.

Kok
aan
huis





WINTER BBQ OP LOCATIE

Wat we tijdens de herfst en winter het meest missen? Die prachtige zomeravonden. Daarom brengen we het zomergevoel naar jou met **De Winter BBQ!**

Keuze uit drie formules:

- 1) Zoals het hoort: **3 soorten vlees** voor een klassieke BBQ-beleving.
- 2) Uitgebreider: zoals 1, maar aangevuld met **extra vleessoorten**, waaronder het beste van het rund.
- 3) Luxe optie: alles van nr 2, aangevuld met **lamskroontje, diverse vissoorten** en meer verfijnde lekkernijen.

Vanaf
€ 22 p.p.

Laat je verwarmen door de sfeer, de smaken en het samenzijn, ook als het buiten koud is!

Deze formule kan ook in De Oude Kaasmakerij.

■ KAAS- EN BREUGELPLANKEN

Kaasplanken: Op onze kaasplanken ligt voor ieder wat wils. Van lokale tot internationale, van zachte tot harde en van jonge tot oude kazen. Altijd minstens 5 soorten kaas, vers fruit, notenmix en broodjes.

Kaas- en breugeplanken: Idem als de kaasplank maar met een extra aanbod van fijne charcuterie.



Vanaf
22 p.p.





Vanaf
€ 22 p.p.

I RACLETTE EN FONDUE

Mag het wat warmer zijn? Dan zijn onze raclette- en fondueschotels de geschikte keuze. Heerlijke foncue kaasmix en raclettekaas, charcuterie, verse groenten en krielaardappelen. Vraag bij je schotel ook naar het gebruik van onze toestellen.



Kaasfondue

Een heerlijke kaasmix met fijne charcuterie, smaakvolle garnituren en vers brood. Alles voor een gezellige en smakelijke avond!



Kaasraclette

Kies je favoriete raclettekaas. Eén soort of een mix (in overleg) aangevuld met fijne charcuterie, heerlijke garnituren en vers brood. Alles wat je nodig hebt voor een warme, smaakvolle avond rond de tafel!

Nog geen toestel in huis? Vraag gerust naar het gebruik van onze toestellen, zo wordt jouw avond gegarandeerd een smakelijk succes! (Waarborg € 50). Combineer deze formule met onze aangepaste wijnen, picon en nog veel meer lekkers.



Info & reserveren?

Info@deoudekaasmakerij.be

+32 (0)470 61 60 56

