

Ideeën voor een lekker Eindejaar

Aperitiefhapjes

Enkele voorbeelden

- grissini met olijven: 3,85 €/doos, *lekker als dipstokje met o.a. volgende sausjes*
 - tapenade van zwarte olijven, artisjok, salie of paprika: vanaf 4,85 €/potje
 - salsa tartufata (tapenade van truffel en paddestoelen): 7,99 €/potje
- onrijpe perzikjes op truffelolie: 7,95 €/potje *Het ontdekken waard!*
- bloempjes van Tête de Moine: 27,25 €/kg
- fijngesneden abruzzese-salami: 28,95 €/kg

of wat denkt u van een verzorgde **tapasshotel** die u zo op tafel kunt zetten: een vijftal verschillende hapjes vb. grissini met parmaham, olijven, dadels gevuld met gorgonzola of geitenkaas, parmiggiano reggiano met siroop van balsamico, blokjes chorizo...

Prijs: 5,00 €/persoon (Waarborg schotel: 20,00 €)

Voorgerechten

- Wildpaté van Debeauvoorder met garnituur
 - ree, everzwijn of fazant: vanaf 17,00 €/kg
 - ajuinconfijt met roze peper of bereide veenbessen: 14,50 €/kg
 - confijten van Wildiers (ajuin, witloof, van geuze, van kriekbier, ...): 3,50 euro/stuk

Hoofdgerechten

- *Kaasshotel*: de lekkerste kazen gepresenteerd op een houten plank en versierd met druiven, gedroogde vruchten, noten en kaasbloempjes.
Prijs: 10,00 €/250g pp of 8,00 €/180g pp
Waarborg plank: 20,00€
- *Raclette* is eenvoudig te bereiden, en bovendien onweerstaanbaar gezellig en smakelijk.
U kunt kiezen uit 2 versies:
 - de traditionele versie met een raclettetoestel waar een vierde (tot 6 pers) of halve bol (tot 12 pers) raclettekaas in past. Prijs: 24,50 €/kg
 - de versie met pannetjes: hiervoor maken we een schotel met vier verschillende kazen in sneetjes. Prijs: 7,50 €/ 250g ppaangepaste vleeswaren (grison, gedroogde en gerookte ham, Italiaanse salami): 3,00 €/ 100g pp
- *Kaasfondue*: hebt u graag een zachte smaak of mag het iets pittiger zijn? Wij voorzien voor u de geschikte kazen (250g pp).
Prijs: ongeveer 6 € pp (afhankelijk van de keuze van de kaas)
aangepaste vleeswaren (grison, gedroogde en gerookte ham, Italiaanse salami): 3,00 €/ 100g pp

We hebben slechts een beperkt aantal fondue- en raclettetesteltes in huis. Hou hiermee rekening indien u er eentje wenst te lenen (waarborg 50 €). Op tijd bestellen is de boodschap!

Brood

Uiteraard hoort bij dit alles ook lekker brood.

Bakker Yves Guns uit Kortenberg maakt zijn artisanale broden met Franse bloem en bakt in een houtoven.

Enkele voorbeelden: baguette met rozijntjes, hazelnoten en pompoenpitten (2,85 €); vijgenbroodje (300g; 3,50 €); notenbroodje (300g; 2,40€); ciabatta natuur/olijven (2,25€/2,40€); rogge verdommeke (3,25€)

Dessert

- Wat anders dan een lekkere *kaasschotel met uitgelezen dessertkazen*, net zoals zijn grote broers versierd met druiven, gedroogde vruchten, noten en kaasbloempjes?! Prijs: 5,25 €/100g pp
- Op z'n Italiaans: *Vin Santo* (12,25 €/fles) met knapperige cantucci.

En wat drinken we daarbij?

Als aperitief: Chardonnay Meerdael (16,50 €/fles)

Heerlijke Franse Bio-wijnen vanaf 6,65 €/fles.

Stevige streekbieren: Kessel Blond/69/X-mas, Oude Geuze 3 Fonteynen, Oude Kriek Boon, Bierbeekse, ...

Cadeautjes voor lekkerbekken

Verwen uw familie en vrienden met een **geschenkmand** vol lekkers.

- De producten van *de Auw Stoof* zijn niet alleen mooi om te zien, ze zijn met veel liefde gemaakt en dat proef je! Confituren met maar 20% suiker, vijgenchutney, stoofpeertjes, ...
- De haute-couture *confituren van Callas* kunnen de meest veeleisende fijnproevers bekoren! vb. bosbessen/limoen, banaan/chocolade, mango/kardemom, aardbeien/rozenblaadjes, ...
- Voor italofielen vindt u zeker uw gading in ons kleine, maar fijne gamma *Italiaanse delicatessen*: van olijfolie, tapenades, artisanale pasta, verschillende soorten cantucci en grissini tot oude aceto balsamico en truffelproducten.
- Of wat denkt u van *lekkers uit eigen streek*: Mosterd De Ster, Perenadvokaat, confituur van Kriekbier, streekbieren, Hagelandse wijn, moutspeculaas, Leuvense bierbuikjes, ...

Gelieve uw geschenkmand **minstens 1 dag op voorhand te bestellen**.

Openingsuren Feestdagen 2011-2012

ma 19/12:	gesloten	
di 20/12:	gesloten	
woe 21/12:	10.00-13.00	14.00-18.00
do 22/12:	10.00-13.00	14.00-18.00
vrij 23/12:	10.00-13.00	14.00-18.00
zat 24/12:	9.00	16.00
zon 25/12:	afhaling van bestellingen tussen 10u00 - 11u00	
ma 26/12:	afhaling van bestellingen tussen 10u00 - 11u00	
di 27/12:	gesloten	
woe 28/12:	10.00-13.00	14.00-18.00
do 29/12:	10.00-13.00	14.00-18.00
vrij 30/12:	10.00-13.00	14.00-18.00
zat 31/12:	9.00	16.00
zon 1/1:	afhaling van op voorhand betaalde bestellingen tussen 11-12u	
ma 2/1:	gesloten	
di 3/1:	gesloten	

Bestellingen Eindejaar

Gelieve tijdig te bestellen zodat we ook in deze drukke periode alles mooi kunnen verzorgen:

- voor Kerstmis graag ten laatste woensdag 21/12
- voor Nieuwjaar graag ten laatste woensdag 28/12.

Hou er wel rekening mee dat we maar een bepaald aantal bestellingen kunnen verwerken. Het is dus mogelijk dat de bestellingen vroeger worden afgesloten.

Op 24/12 en 31/12 zal er een aparte toeg zijn voor het afhalen van bestellingen.

Tel: 016/25 04 51 ; E-mail info@kaasstolp.be

Hou er aub rekening mee dat u enkel contant kunt betalen!