

VERMEIREN

SLAGERIJ - TRAITEUR



Kaasschotel

Onze kaasschotel wordt met zorg samengesteld uit een ruim assortiment Belgische en buitenlandse kazen. De schotel wordt rijkelijk afgewerkt met notenmix, gedroogd en vers fruit.

Wanneer u een voorkeur heeft voor een bepaalde kaassoort, dan houden wij hiermee zeker rekening.

Wenst u bij uw kaasschotel een Keisdrupperke, dan komt er een supplement bij van € 7,65/stuk

Kaasschotel als hoofdgerecht
+/- 300 gr/pp
min. 2 personen

€ 18,00/pp

Kaasschotel als dessert
+/- 150 gr/pp
min. 2 personen

€ 15,00/pp



Mini sandwiches belegd met
allerhande salades
en charcuterie

€ 1,80/stuk

Onze sandwiches zijn steeds
belegd met groentjes.



Suggestie van de chef

Voor de doe-het-zelver

Opgevulde Parelhoen rum rozijnen	€ 28,90/kg
Opgevulde Kip rum rozijnen	€ 19,90/kg
Opgevulde Mechelse koekoek rum rozijnen	€ 28,00/kg
Opgevulde Maïskip rum rozijnen	€ 27,50/kg
Opgevulde Kalkoen rum rozijnen	€ 23,50/kg

Bereiding

Plaats de opgevulde kip in een vuurvaste schotel en kruid met voldoende kippenkruiden.

Bestrijk de kip met olijfolie (voldoende).

Oven voorverwarmen op 220°.

Bak de opgevulde kip gedurende 10 min. op 220°, daarna 10 min. op 200°.

Neem de kip uit de oven en voeg er vervolgens thijm, laurier, ajuin schijven aan toe.

Dek af met aluminiumfolie en bak de kip verder af gedurende 1 uur en 30 min. op 150°.

Laat de kip 5 min. rusten alvorens aan te snijden.

Heerlijk met gestoofde wortelen, witloof, boontjes met spek, spruitjes.

En verse kroketten.

Srakelijk!

