

Feestelijke borrelplank *



13 pp

* vlees, kaas, seizoens- en opgelegde groenten, dipsaus, chips

Bijgerechten

Gepocheerd peertje, gegrilde seizoensgroentjes, bij - passende huisgemaakte sausjes en zuurdesem broodjes



De opgevulde kalkoen en Mechelse koekoek

23/kg

Ons stokpaardje tijdens de feestdagen is de opgevulde kalkoen en Mechelse koekoek. Ze worden uitgebeend waardoor ze na bereiding gemakkelijk te versnijden zijn. De vulling is een smeuvige gehaktvulling van varken en kalkoen, verse pijpajuin, gewone ui, peterselie en champignons als basis ingrediënten. Voor wie wil wordt deze vulling verder aangevuld met gedroogde okkernoten, pecannoten, geroosterde hazelnoten en cognac. De opgevulde kalkoenen wegen tussen de 3.5 kg en 6 kg, de opgevulde Mechelse koekoeken tussen de 2.4 kg en 3.5 kg. Een gevulde rollade van kalkoen (NIET van Mechelse koekoek) is tevens verkrijgbaar en weegt tussen de 1 kg en 2.5 kg. Ideaal voor families die iets kleiner zijn.

Verse soep

8/l

- * Romige soep van witte winter groenten met walnoten crumble
- * Romanesco soep met feta en spekjes



100%
DUROC

100 % duroc varkensvlees en lamsvlees van op de boerderij

Een sappige côte à l'os van onze duroc varkens tot een staart voor in de soep. Heerlijk en eerlijk lamsvlees verkrijgbaar van bout, kroon tot paté met appeltjes en cognac. Zowel het assortiment duroc varkensvlees als het assortiment lamsvlees is vers verkrijgbaar met de feestdagen!

TIP: DUROC varkenskroon - lamsbout

Stoofpotjes en bereidingen op grootmoeders wijze

Vol-au-vent kip: €10.25/500g	Lamsstoofpotje: €14.25/500g
Stoofpotje van hoevekalkoen: €9.25/500g	Balletjes in tomatensaus: €8.25/500g
Bereid rundstoofvlees: €10/500g	paté duroc varken: €4.8/300g
Paté lam: €5.4/300g	Rilette: €10.5/300g

Een volledig assortiment kip, kalkoen, eend en parelhoen

TIP: filet eend/parelhoen/kalkoen
stoofvlees kalkoen

Assortiment kroketten:

- Apero kaas kroket 15 st: €7.5
- Apero garnaal kroket 15st: €11
- Kaaskroket 4 stuks: €7.25
- Garnaal kroket 4 stuks: €16
- Aardappel kroket per 10: €2.5



Gourmet/fondue schotel: 100% vlees van onze boerderij

Lamskoteletten	Ardeese rollade met spek
Gemarineerde kalkoenfilet	Gekruide duroc mignonette
Mini lenteburger duroc	Mini lamsmerguez
Mini chipolatta kalkoen	Gemarineerde steak rund

* Het assortiment kan aangevuld worden met eendenfilet. 1 euro/pp extra

* Bijpassende seizoensgroentjes:

koud €13/2 personen - warm: € 6/persoon

13.8 pp

Artisanale luxe vleesplank van de seizoenschuur



14.5 pp

Onze vleesplank bestaat uit huisgemaakte charcuterie





Een uitgebreid groenten- en fruit assortiment om jullie menu met Kerst en nieuw volledig te maken! Lekkerse seizoensgroenten met als toppers grondwitloof, pastinaak, peterseliewortel, spruitjes, oesterzwam, shiitake, pompoenen, aardpeer, boerenkoel, zoete aardappel en zoveel meer!

Ijsbuche Zuivelhoeve Keymeulen

Keuze: enkel vanilleijs of vanilleijs gecombineerd met chocolade, praliné of chocoladecrunch

6 pers: €35

8 pers: €45



Geschenkbonnen en geschenkmanden

ZELF UITGENODIGD? GEEF EEN GESCHENK MET SMAAK!
EEN GESCHENKMAND MET LOKALE, PURE PRODUCTEN
RECHT VAN BIJ DE BOER, KAN JE BIJ ONS TERUGVINDEN!



Info bestellingen en openingsuren tijdens de feestdagen



De producten voor Kerst kunnen besteld worden tot en met zaterdag 20 december 2025. De producten voor nieuwjaar kunnen besteld worden tot en met zaterdag 27 december 2025.

Waar kan je bestellen?

GSM: 0478 44 77 09 (Delfien)

deseizoenschuur@telenet.be

hoevewinkel: Eetgoedstraat 1A,

9260 Schellebelle



Openingsuren hoevewinkel

Vrij 19 en 26 dec: 9.30u tot 12.30u en 13.30u tot 17.30u

Zat 20 en 27 dec: 9.30u tot 12.30u en 13.30u tot 17.30u

Di 23 en 30 dec: 9.30u tot 12.30u en 13.30u tot 17.30u

Woe 24 en 31 dec: 9.30u tot 12.30u



De seizoenschuur

Schellebelle



Feestfolder

2025 - 2026

Prettige
feesten!!!

Stel je feestmenu
samen van A tot Z
Recht van bij de
boer

www.deseizoenschuur.be