APERITIEF

Apero kaas kroketjes 15 st: €9.5

Apero garnaal kroketjes 15 st: € 13

Feestelijke ovenhapjes 12 st: €18

Artisanale bitterballen 10st: €12.5

Rillette eend, uienconfijt

Feestelijke borrelplank *



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

11 pp

VOORGERECHT

Verse soep

* Romige soep van witte winter groenten met walnoten crumble

* Witloofsoep

Kaaskroket per 4: €9

Garnaalkroket per 4: €17.5



HOOFDGERECHTEN

De opgevulde kalkoen en Mechelse koekoek

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 smeuïge gehaktvulling van varken en kalkoen, verse pijpajuin, gewone ui, peterselie en champignons als basis ingrediënten (€28/kg). Voor wie wil wordt deze vulling verder aangevuld met gedroogde okkernoten, pecannoten, geroosterde hazelnoten en cognac (€30/kg). 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 (€26-28/kg) (NIET van Mechelse koekoek) is tevens verkrijgbaar en weegt tussen de 1 kg en 2.5 kg. Ideaal voor families die iets kleiner zijn.





Een volledig assortiment kip, kalkoen, eend en parelhoen

TIP: filet eend/parelhoen/kalkoen

stoofvlees kalkoen

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 lams-vlees is vers verkrijgbaar met de feestdagen!

TIP: DUROC varkenskroon - lamsbout

Stoofpotjes en bereidingen op grootmoeders wijze

Vol-au-vent kip: €10.25/500g	Lamsstoofpotje: €14.75/500g
Stoofpotje van hoevekalkoen €12/500g	Balletjes in tomatensaus: €8.5/500g

BIJGERECHTEN



Gepocheerd peertje: €5/st

Gegrilde seizoensgroentjes: bloemspruit, pastinaak, kooraap, zoete aardappel: € 6 pp

Warme jonge worteltjes: €4 pp

Huisgemaakte zuurdesem broodjes 4 st: €6

Aardappelkroketten 10 stuks: €2.85



Gratin aardappelen: €3.5 pp

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

* Kids gourmet: €8 pp

15.5 pp

Artisanale luxe vleesplank van de seizoenschuur



15.5 pp

Onze vleesplank bestaat uit huisgemaakte charcuterie

Een uitgebreid groenten- en fruit assortiment

Lekkere seizoensgroenten met als toppers grondwitloof, peterseliewortel, spruitjes, shiitake, pompoenen, aardpeer, zoete aardappel en zoveel meer!

DESSERT Ijsbuche Zuivelhoeve Keymeulen

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

4 pers: €26

6 pers: €36

8 pers: €46

KERST/NIEUWJAARSMENU: €46 pp

* Huisgemaakte ovenhapjes 4 pp
* Witte wintersoep met zuurdesem broodjes
* Keuze stoofpotje lam of stoofpotje rund met wintergroentjes, warme worteltjes en huisgemaakte gratin aardappelen
* Ijs dessert (Zuivelhoeve Keymeulen)

=> allemaal ingrediënten vanop onze boerderij!

KIDS MENU: €18 pp

* Huisgemaakte ovenhapjes 4 pp
* Balletjes in tomatensaus met kroketjes
* Frisco

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 19 december 2026. De producten voor nieuwjaar kunnen besteld worden tot en met zaterdag 26 december 2026.

Waar kan je bestellen?

GSM: 0478 44 77 09 (Delfien)
deseizoenschuur@telenet.be
hoevewinkel: Eetgoedstraat 1A,
9260 Schellebelle

Openingsuren hoevewinkel

Zat 20 en 26 dec: 9.30u tot 12.30u en 13.30u tot 17.30u
Di 22 en 23 dec: 9.30u tot 12.30u en 13.30u tot 17.30u
Woe 23 en 30 dec: 9.30u tot 12.30u en 13.30u tot 17.30u
Don 24 en 31 dec: 9.30u tot 12.30u

De seizoenschuur

Schellebelle

Feestfolder 2026 - 2027

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

Prettige feesten!!!

www.deseizoenschuur.be