

EINDEJAAR

2026

KERSTMIS
NIEUWJAAR



De Kastrol

BRASSERIE • FEESTEN • TRAITEUR

Samen genieten

VAN HEERLIJKE FEESTDAGEN





Afhaalfolder voor de feestdagen bij De Kastrol

Wij hebben een folder samengesteld met een variatie aan gerechten en buffetten voor elk wat wils.

Deze gerechten zijn te verkrijgen op bestelling.

Er kan besteld worden tot en met 19 december voor Kerstmis en tot en met 26 december voor afhalen bij Nieuwjaar. Bestellen kan via mail (bestellingen@dekastrol.be), ter plaatse of telefonisch (013 29 67 45) of via de website (bestel.dekastrol.be).

Openingsuren tijdens de feestdagen:

24 december: van 10u tot 15u om afhaalgerechten op te halen

25 december: van 10u tot 12u om afhaalgerechten op te halen

26, 27, 28, 29 en 30 december: gesloten

31 december: van 10u tot 15u om afhaalgerechten op te halen

1, 2, 3 januari: gesloten

vanaf 4 januari: open volgens onze normale openingsuren

Buffetten (te verkrijgen vanaf 4 personen)

Warm buffet vlees (min. 4 pers.):

€ 36,00 per persoon

- Kalfsmedaillon met rodewijnsaus
- Kipfilet met boschampignonsaus
- Varkenshaasje met mosterdroomsaus
- Witloof
- Boontjes met spek
- Jonge wortelen
- Broccoli
- Krieltjes
- Gratin

Topper !
Favoriet van iedereen!

Warm buffet vis (min. 4 pers.):

€ 37,00 per persoon

- Tongrolletjes in preisau
- Zalm met een kruidensaus
- Scampi "De Kastrol"
- Witloof
- Boontjes met spek
- Jonge wortelen
- Broccoli
- Krieltjes
- Puree





Breughel buffet (min. 4 pers.):

€ 35,00 per persoon

- Erwtensoup met spekjes
- Gezouten spek
- Balletjes met krieken
- Witte en zwarte pensen
- Spareribs
- Trio van wildpaté
- Kippenboutjes
- Wortelpuree
- Winterkoolpuree



Tapas De Kastrol (min. 4 pers.):

€ 34,00 per persoon

- Scampispies
- Gamba's
- Patatas bravas
- Pikante balletjes
- Wrap van de chef
- Verschillende kazen
- Verschillende vleeswaren
- Meloen met Parma
- Kippenbout
- Bruschetta
- Olijven



Koud buffet De Kastrol (min. 4 pers.): € 37,00 per persoon

- Noorse gerookte zalm
- Tomaat garnaal
- Gamba's
- Rosbief
- Vitello tonato
- Kippenbout
- Gehaktballetjes
- Gevulde eitjes
- Gerookte ham met meloen
- Pastasalade
- Aardappelsalade
- Garnituur van klassieke koude groenten

Koude buffetten worden voorzien van brood.

Bij de buffetten kunnen supplementair verse kroketten besteld worden voor € 3,80 per persoon (7 stuks).





Menu's (zelf samen te stellen)

Soepen (enkel per liter):

- Winterse erwtensoep € 12,50
- Bloemkoolsoep € 8,00
- Tomatensoep met balletjes € 8,00

*1 liter soep is ongeveer voor 2 personen.
Bij de soep wordt brood voorzien.*

Voorgerechten:

- Vitello tonato € 13,30
- Scampi "De Kastrol" € 16,60
- Zalmcocktail met verse Noorse zalm € 16,60
- Risotto van boschampignons € 14,50

De voorgerechten worden voorzien van bijpassende garnituur en brood.



Hoofdgerechten:

- | | |
|---|---------|
| - Risotto van boschampionns | € 22,20 |
| - Traaggegaard kalf met rodewijnsaus en
warme seizoensgroenten | € 27,00 |
| - Varkenshaasje met mosterdroom en
warme seizoensgroenten | € 27,00 |
| - Lamskroon met winterse portosaus en
seizoensgroenten | € 35,00 |
| - Tongrolletjes met preisau | € 26,00 |
| - Noorse zalm met een roomsaus met kruiden
uit de tuin | € 29,00 |

Bij de hoofdgerechten kan je kiezen tussen volgende bijgerechten: verse kroketten, krieltjes of puree.

Desserten:

- | | |
|---|---------|
| - Chocomousse | € 7,00 |
| - Tiramisu | € 7,00 |
| - Panna cotta met rode vruchten | € 7,00 |
| - Dessertenpallet (3 per persoon) | € 10,70 |
| - IJsroosje mini kerststronk / mini hartje (6 stuks) | € 18,00 |
| - IJsroosje ronde ijsstaart (10 pers.) | € 30,00 |
| - IJsroosje ijskerststronk (vanille/mokka) (8 pers.) | € 12,50 |
| - IJsroosje ijskerststronk (vanille/mokka) (12 pers.) | € 15,50 |
| - IJsroosje nieuwjaarshart (8 pers.) | € 24,00 |





*Wij wensen jullie fijne kerstdagen,
een spetterend uiteinde en een voorspoedig 2027.*