



korboo

cheese masters

waar kaas een beleving wordt...

👑 Hapjes/aperitief



Panko aperitiefkroketjes - kaas

€ 1

Panko aperitiefkroketjes - garnaal (> 40% grijze garnalen)

€ 1,65

Ibérico Bellota ham

€ 11



Huisgemaakte zakouskis - Enkel beschikbaar in de maand december voor de feestdagen

€ 1,50

Gekookte serrano met tuinkruiden

Gerookte zalm met dille

Grijze garnalen met peterselie

👑 Voorgerechten



Panko kroket - kaas (70gr)

€ 2,25

Panko kroket - garnaal (70gr; > 40% grijze garnalen)

€ 4,75

👑 Charcuterie en aperitiefplanken



Butcher's plate (vanaf 2 pers)

€ 20 p.p.

Assortiment van exclusieve Spaanse, Italiaanse en Franse hammen, worsten en andere fijne vleeswaren.



Tapasplank (vanaf 4 pers)

€ 14 p.p.

Aperitiefplank met het beste uit ons kaas, charcuterie en tapasassortiment.

Kaasplanken (vanaf 2 pers.)



Tradition

Selectie van gerijpte artisanale kazen met een lange traditie, met confijt, noten en gedroogd fruit.

€ 16 p.p.

Deluxe

Voor de echte cheese lover die kiest voor exclusieve topkazen. Vergezeld van vers fruit, confijt, noten en gedroogd fruit.

€ 20 p.p.



Dessert (vanaf 4 pers)

Assortiment van kaasjes als dessert. vergezeld met confijt, noten en gedroogd fruit.

€ 12 p.p.

Raclette & Fondue (vanaf 2 pers.) - Beschikbaar vanaf 01.10 - 31.03



Raclette Tradition

Assortiment van 4 klassieke raclettekazen (natuur van de Savoie, morbier, met mosterdzaadjes en met witte wijn) vergezeld van zilveruitjes en augurken en 5 charcuterie soorten: Viande des grisons, Bresaola, Coppa, Zwarte Woudham en Rosette de Lyon.

€ 16 p.p.



Raclette Deluxe

Assortiment van 4 fermier raclettekazen naar keuze, zijnde uit (Zwitserse Valais AOP, met peper, met daslook en met truffel), vergezeld van zilveruitjes en augurken en 5 fijne charcuteriesoorten: Viande des grisons, Bresaola, Coppa, Zwarte Woudham en Rosette de Lyon.

€ 20 p.p.



Raclette à la carte - enkel te bestellen in de winkel of via telefoon

Stel zelf uw racletteschotel samen en kies 4 fermier raclettekazen uit ons assortiment van meer dan 10 raclettekazen), vergezeld van zilveruitjes en augurken en 5 fijne charcuteriesoorten: Viande des grisons, Bresaola, Coppa, Zwarte Woudham en Rosette de Lyon.

€ 22 p.p.



Assortiment charcuterie raclette/fondue

Selectie van 5 fijne vleeswaren voor bij uw raclette/fondue: Viande des grisons, Bresaola, Coppa, Zwarte Woudham en Rosette de Lyon.

€ 10 p.p.



Fijnproeversslaasje raclette/fondue

Slaatje met vinaigrette als side dish voor uw raclette of fondue.

€ 3,50 p.p.

Fondue Moitié-Moitié

De klassieke moitié-moitié met Le Gruyère AOP en Vacherin Fribourgeois AOP.

€ 12 p.p.



Fondue Korboo Cheese Masters

Huismix van 4 verschillende bergkazen uit de Savoie en Zwitserland.

€ 12 p.p.

Kwart of half wiel raclettekaas

- enkel te bestellen in de winkel of via telefoon
Beschikbaar in diverse smaken (natuur, witte wijn, mosterdzaadjes, gerookt, peper, daslook, piment d'Espelette en truffel).

afh. van
gewicht en
type



Brood

- Alle broden zijn gemaakt door artisanale bakkers

Korboo Cheese Masters Aalst

Witte zuurdesembaguette	€ 3,95
Mini zuurdesem wit	€ 2,95
Mini zuurdesem bruin	€ 2,95

Korboo Cheese Masters Wemmel

Witte baguette	€ 2,10
Meerganen baguette	€ 2,50
Donkere spelt	€ 3,40

Notenbrood € 4,20

Notenrozijnenvijgenbrood € 4,50

Roggebol rozijnenbrood € 3,95

Olijvenbrood € 4,20

Focaccia € 4,50

Notenrozijnenbrood € 4,20

Kleine pistolets € 0,65



Wijn

Wijn wordt zorgvuldig geselecteerd en rechtstreeks van bij de wijnboer geïmporteerd.
Ontdek ons aanbod in onze winkels (Aalst en Wemmel) en op www.korboo.be.

Topselectie van meer dan
**200 ARTISANALE KAZEN, DELICATESSEN,
FIJNE CHARCUTERIE EN WIJNEN**
uit binnen- en buitenland.



KORBOO CHEESE MASTERS

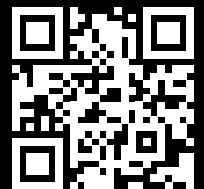
Markt 12	Kattestraat 35
B-1780 Wemmel	B-9300 Aalst
T.: 02 309 39 77	T.: 053 39 61 91

OPENINGSUREN WEMMEL

ma	gesloten
di	12:00 - 18:00
wo-za	10:00 - 18:00
zo	09:00 - 13:00

OPENINGSUREN AALST

ma	gesloten
di-vr	10:00 - 18:00
za	10:00 - 18:00
zo	gesloten



hello@korboo.be
www.korboo.be

FOLLOW US

