FEESTFOLDER 2026-2027

De Spilhoeve

HOEVEWINKEL - SPILSTRAAT 8 - 8980 BESELARE

Geldig vanaf 10/11/2026
Deze folder vervangt alle voorgaande versies

Openingsuren winkel

Dinsdag - vrijdag: 08.30-12.30 en 13.30-18.30
Zaterdag 08.30-12.30 en 13.30-18.00
Zondag 08.30-12.00
Maandag gesloten

info@despilhoeve.be
www.despilhoeve.be

057/37.86.06

Openingsuren terras

Open van dinsdag tot en met zondag
Gesloten op maandag

Het hoeveterras gaat even in winterslaap.
Van zodra de eerste voorjaarszon te voorschijn komt staan we er terug met heerlijke ijsjes en pannenkoeken!
Hou zeker onze facebookpagina en website in de gaten voor alle communicatie.
Bij vragen, aarzel niet om ons te contacteren

Beste klanten,
✨ De feestdagen komen eraan! ✨

De tijd van gezellig samenzijn, lekker eten en genieten met familie en vrienden komt stilaan dichterbij.
En daar helpen we bij De Spilhoeve maar al te graag aan mee!
Ook dit jaar hebben we heel wat lekkers voor jullie in petto.

In onze eindejaarsfolder ontdek je een ruim aanbod aan feestelijke producten, ambachtelijke lekkernijen en huisbereide specialiteiten om van elke feesttafel iets bijzonders te maken.
Of je nu kiest voor een uitgebreid feestmenu, een gezellige maaltijd met het gezin of een ontspannen avond met wat hapjes? bij ons vind je ongetwijfeld heel wat inspiratie.

Van heerlijke tapas- of apéroschotels, rijkelijk gevulde kaas- of dessertplanken, tot verfijnde warme en koude vis- en vleesgerechten: bij De Spilhoeve vind je een uitgebreid aanbod om jouw feesttafel helemaal compleet te maken!

En vergeet natuurlijk onze heerlijke huisbereide ijstaarten niet om je feestmenu feestelijk af te sluiten! 🎂
Jij zorgt voor het gezelschap, wij helpen je met al het lekkers!

We willen jullie van harte bedanken voor het vertrouwen het afgelopen jaar.
Het doet ons plezier om jullie telkens opnieuw te mogen verwelkomen en jullie te laten genieten van al het lekkers dat we met zorg en passie aanbieden.
Het hele team van De Spilhoeve wenst jullie warme, gezellige en smaakvolle feestdagen toe, vol mooie momenten met de mensen die jullie lief zijn.

Smakelijke feestdagen en graag tot binnenkort! ❤️
Team De Spilhoeve



Aperitief

Onze plankjes

Tapasplank 2-4 personen..... €45,00
Tapasplank 4-6 personen..... €65,50
Tapasplank 8-10 personen... ..... €107,00

Boerenplank apéro 2-4 personen.....€51,00
Boerenplank apéro 4-6 personen..... €75,00
Boerenplank apéro 8-10 personen... ..... €113,00

Laat je verrassen door een ruime selectie aan verse charcuterie
en lokale kazen, aangevuld met tal van lekkernijen.
TIP!! Onze boerenplank kan ook als hoofdgerecht besteld worden, aangevuld met een assortiment mini-broodjes (0,45 €/stuk).

GRAAG TAPAS/APERO VOOR GROTERE GROEPEN OF RECEPTIES?
OOK DAARBIJ HELPEN WE U GRAAG! CONTACTEER ONS VOOR DE MOGELIJKHEDEN.

Koude aperitiefhapjes

Hapje ham/meloen €1,95/stuk
Hapje gegrilde scampi met tartaar.....€2,20/stuk
Italiaanse kipsalade met krokante grissinistengel.....€2,15stuk
Tataki van tonijn.....€2,80/stuk
Gegrilde kalkoenfilet met parelcouscous & curry.....€2,45/stuk
Mousse van het huis met black pepper cracker.....€2,15/stuk
Wraps met gerookte zalm en kruidenkaas (per 6).....€12,80/doosje
Wraps met gerookte ham en pesto (per 6) €12,80/doosje
Verse geitenkaas met vijgenconfijt.....€2,55/stuk
Hapje met grijze garnalen en zijn garnituren.....€3,05/stuk
Bordje met gerookte zalm en zijn garnituren.....€2,80/stuk
Bordje rundscarpaccio witblauw, rucola en parmezaan..€2,35/stuk
Bordje varkensgebraad 'vitello tonato style'.....€2,35/stuk







Aperitief

Warme aperitiefhapjes







Kippenboutjes (8 stuks) €6,00/doos
Mini kaaskroket (12 stuks) €5,75/doos
Mini serranohamkroket (12 stuks) €6,65/doos
Mini garnaalkroket (12 stuks) €9,30/doos
Mix van minikroket (12 stuks) €7,30/doos
Bruschetta mix (9 stuks) €13,05/doos
Scampi in sausje (15 stuks).....€14,90/doos



Warme cupjes

Spirelli bolognaise met gerijpte kaas €2,50/stuk
Breydelcupje €2,50/stuk
Karnemelkstampers met spekjes €2,50/stuk
Quiche met ham en prei €2,50/stuk
Quiche met gerookte zalm en broccoli €2,50/stuk
Pesto penne met kalkoenreepjes en spekjes €2,50/stuk
Preipuree, spekjes en kabeljauwhaasje in hollandaise saus.....€2,50/stuk
Zalmfilet op bedje van puree met zongedroogde tomaat.....€2,50/stuk
Jagerspotje €2,50/stuk

TIP!! Op te warmen in een voorverwarmde oven, +- 15min op 180°C.

Voorgerechten

Koude voorgerechten

Bordje parmaham met meloen .....€8,25 p.p.
Bordje varkensgebraad 'vitello tonato style' .....€8,25 p.p.
Rundscarpaccio van wit-blauw met rucola en parmezaan .....€11,45 p.p.
Bordje gerookte zalm met zijn garnituren .....€11,50 p.p.
Traditionele garnalencocktail .....€16,85p.p.

+ supplement: minibroodjes € 0,45/stuk









Huisbereide soepen

Bloemkoolsoep..... €5,30/liter
Tomatensoep €5,00/liter
Tomatensoep met balletjes €5,50/liter
Broccolisoep €6,00/liter
Kervelsoep €5,30/liter
Preisoep €5,30/liter
Pompoensoep €5,00/liter
Aspergesoep.....€6,00/liter
Vissoep €7,00/liter

+ supplement: minibroodjes € 0,45/stuk

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Zalmfilet op een bedje van prei met verfijnde vissaus.....€10,95 p.p.
Tongrolletjes in Normandisch zicht .....€10,95p.p.
Rijkelijk gevuld visserspotje .....€10,95 p.p.
Kabeljauwhaasje op een bedje van groentjes in hollandaisesaus met pureeboompje .....€10,95 p.p.
Scampi tagliatelle met sausje van de chef .....€10,95 p.p.

+ supplement: minibroodjes € 0,45/stuk






Cadeautip



Hoofdgerechten

Vishoofdgerechten

Tongrolletjes in Normandisch zicht.....€16,50 p.p.
Scampi tagliatelle in donpedrosausje .....€16,50 p.p.
Rijkelijk gevuld vispannetje .....€17,60 p.p.
Zalmfilet op een bedje van prei met verfijnde vissaus .....€17,60 p.p.
Kabeljauwhaasje op een bedje van groentjes in hollandaisesaus met pureeboompje .....€17,60 p.p.










Vleeshoofdgerechten

Boerderijgebraad in grootmoederssaus.....€7,60 p.p.
Zwevezeels gebraad in mosterdsaus .....€7,60 p.p.
Kalkoenfilet in jagersaus .....€7,80 p.p.
Ardeens gebraad in jagersaus.....€7,60 p.p.
Rundstong in madeirasaus .....€9,60 p.p.
Varkenshaasje in champignonsaus.....€8,10 p.p.
Varkenshaasje in sausje van de chef .....€8,10 p.p.
Varkenshaasje in boursinsaus met spekjes .....€9,50 p.p.
Parelhoenfilet in saus van het huis .....€14,50 p.p.
Parelhoenfilet in champagnesaus .....€14,50 p.p.
Parelhoenfilet in druivensaus .....€14,50 p.p.
Kalkoenorloff in champignonsaus .....€9,50 p.p.
Orloffgebraad in kaassaus .....€8,50 p.p.
Gebraiseerde beenham in champignonroomsaus.....€7,60 p.p.

Hoofdgerechten

Koude schotels

Kaasplank.....€15,50 p.p.

Laat je verrassen door een uitgebreide selectie van lokale kazen en boerderijkazen, zorgvuldig voor jou samengesteld. Van zachte romige kazen tot pittige, stevige soorten, er is voor ieder wat wils.
+ supplement: minibroodjes € 0,45/stuk



Boerenplank maaltijd 2-4 personen.....€ 57,00
Boerenplank maaltijd 4-6 personen.....€ 85,00
Boerenplank maaltijd 8-10 personen.....€ 135,00

Laat je verrassen door een ruime selectie aan verse charcuterie en lokale kazen, aangevuld met tal van lekkernijen.
+ supplement: minibroodjes € 0,45/stuk



Koude schotel royal .....€16,50 p.p.

Gekookte ham, gerookte cobourg, gebakken rosbief, gegrilde bacon, salami, kippewit, vleessalade, eitjes, aangevuld met koude groentjes zoals sla, tomaat, wortel, bloemkool, boontjes en meloen incl. aardappelsalade, pastasalade en sausjes.



Luxe visschotel .....€ 35,40 p.p.

Tongrolletjes, tataki van tonijn, makreel, gerookte forel, scampi's, gepocheerde zalm, gerookte zalm, garnaaltjes, langoustines, kabeljauwsalade, afgewerkt met tal van verse groentjes.
+ supplement: minibroodjes € 0,45/stuk
of zie rubriek aardappelbereidingen



Hoofdgerechten

Koude schotels



Kinderschotel .....€ 7,75 p.p.

Gekookte ham, hespenworst, salami, kippenwit, mini worstje, sla, tomaat, wortelen, komkommer, perzik, eitje en aardappelsalade.

Koude vlees- en visschotel .....€ 33,10 p.p.

gekookte ham met asperges, gebakken rosbief, gebakken varkensgebraad, salami, gerookte ham, kippenwit, kip met tuinkruiden

Tomaat garnaal puur, tongrolletjes, gepocheerde zalm, rivierkreeftjes, gerookte zalm, opgevuld eitje, gerookte heilbot, gerookte paling, makreelfilet, abrikoos met tonijn, gerookte forelfilet

gemengde sla, wortelen, erwtjes, boontjes, bloemkool, verse uitjes

verse ananas, kiwi, sinaasappel, druiven, meloen

incl. aardappelsalade, pastasalade en sausjes



Hoofdgerechten

Fondue, gourmet en teppanyaki

Fondue .....€ 10,40 p.p.

runds- en varkensvlees, kalkoenfilet, ardeens,
aperiootjes, gepaneerde balletjes



Luxefondue .....€ 11,60 p.p.

kalkoen, rund, ardeens, varken, mini chipolata,
gehaktballetjes en spekworstjes



Promogourmet.....€ 8,85 p.p.

8 soorten gemarineerde en gepaneerde vleessoorten



Gourmet.....€ 12,05 p.p.

11 soorten gemarineerde en gepaneerde vleessoorten



Luxegourmet .....€ 14,25 p.p.

12 soorten: steak, kalkoenlapjes, ardeens, spek, shnitzel,
cordon blue, hamburger,
worstje, gyros, ei met spek,
mini brochette, gemarineerde kippensteaks

Kindergourmet .....€ 5,55 p.p.

hamburger, worst, cordon blue, shnitzel, kalkoenfilet



Hoofdgerechten

Fondue, gourmet en teppanyaki







Teppanyaki royal .....€ 13,80 p.p.

9 soorten

Teppanyaki .....€ 16,50 p.p.

10 soorten

Luxe teppanyaki.....€ 18,65 p.p.

12 soorten



Cadeautip

Hoofdgerechten

Koude en warme groenten

Gevarieerde koude groentenschotel .....€3,90 p.p.
Variatie warme groentjes (erwtjes en wortelen, boontjes, bloemkool OF schorseneren in kaassaus) .....€3,90 p.p.
Assortiment luxe groentjes (gekarameliseerd witloof, babywortelties, boontjes in spek) .....€4,40 p.p.
Gestoofde appeltjes met veenbessen (6 stuks).....€6,65/doos
Warme Italiaanse tomaten (6 stuks) €6,65/doos

Aardappelbereidingen

Verse frietjes €3,60/kg
Verse aardappelkroketjes (12 stuks) €3,65/doos
Rozemarijnaardappelen .....€2,30 p.p.
Gebakken krieltjes .....€2,30 p.p.
Aardappelpuree.....€2,30 p.p.
Gratin aardappelen .....€2,45 p.p.
Aardappelsalade.....€ 1,30 p.p.
Pastasalade.....€ 1,30 p.p.

Bereidingstips

VISGERECHTEN:
- In de oven (voorverwarmd op 180°C.):
  - 20' minuten
- In de microgolf (afhankelijk van het vermogen)
  - 8 minuten

VLEESSCHOTELS:
- In de oven (voorverwarmd op 180°C.)
  - 2-4 personen: 30 minuten
  - 4-6 personen: 40 minuten
- In de microgolf (afhankelijk van het vermogen)
  - 2-4 personen: 6-8 minuten
  - 4-6 personen: 10-12 minuten

GROENTENSCHOTELS:
- In de oven (voorverwarmd op 180°C.)
  - 2-4 personen: 30 minuten
  - 4-6 personen: 40 minuten
- In de microgolf (afhankelijk van het vermogen)
  - 2-4 personen: 6-8 minuten
  - 4-6 personen: 10-12 minuten

AARDAPPELSCHOTELS:
- In de oven (voorverwarmd op 180°C.)
  - 2-4 personen: 25 minuten
  - 4-6 personen: 35 minuten
- In de microgolf (afhankelijk van het vermogen)
  - 2-4 personen: 6-7 minuten
  - 4-6 personen: 7-8 minuten

Huisbereide desserts




IJsbuches

- **Vanille-hazelnoot-praliné**

  Romig vanille en hazelnoot-praliné ijs, overgoten met een rijke, knapperige hazelnootcoating



- **Vanille-framboos**

  Vanille en frambozenijs gehuld in een crunchy coating van witte chocolade en framboos

- **Vanille-chocolade**

  Vanille en chocolade ijs in een glanzend, krokant jasje van romige Nutella

- **Vanille-speculoos**

  Vanille en speculoos ijs met een crunchy chocolade coating van ambachtelijke speculoos



- **Vanille-mango**

  Vanille en mango-ijs met een knapperige bodem en coating van tropische mango, witte chocolade en geroosterde macadamianoten.

- **Tiramisu**

  Romig tiramisu ijs op een bodem van lange vingers au café, gehuld in een coating van cappuccino.



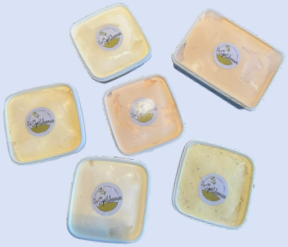
Op vraag kan iedere buche afgewerkt worden met meringue i.p.v. chocoladecoating.

Onze ijstaarten zijn verkrijgbaar per **4 personen** (€5,5 p.p.) **of 8 personen** (€4,75 p.p.).

Huisbereide desserts

Hoeve-ijs

Ook tijdens de eindejaarsperiode kunt u ons heerlijk, huisgemaakt hoeve-ijs verkrijgen in de winkel. Wil u zeker zijn van een bepaalde smaak? Dan kan dit zeker ook op bestelling (bestellingen@despilhoeve.be).



Pannenkoeken

We serveren onze overheerlijke pannenkoeken niet alleen op ons hoeveterras. Ze zijn ook steeds op bestelling te verkrijgen en af te halen in de winkel.

Verse huisbereide pannenkoeken.....€12,00/kg

Dessertplank

- Dessertplank deluxe.....€14,00/p.p.

Laat je verrassen door een heerlijke mix van ambachtelijke zoetigheden en fruit op onze dessertplank. Perfect om samen te delen of gewoon om jezelf eens goed te verwennen!



- Dessertplank.....€11,00/p.p.

Laat je verrassen door een heerlijke mix van ambachtelijke zoetigheden en fruit op onze dessertplank. Perfect om samen te delen of gewoon om jezelf eens goed te verwennen!



Praktische info

Bestel op tijd voor de feestdagen!

Om ervoor te zorgen dat uw feestmaaltijden perfect verlopen, verzoeken wij u vriendelijk om uw gerechten op tijd te bestellen:

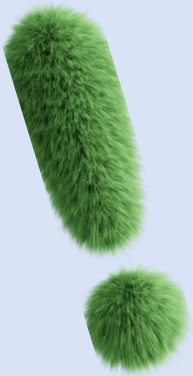
- Voor **24 en 25 december** moeten bestellingen geplaatst zijn ten laatste op 17 december.
- Voor **31 december en 1 januari** moeten bestellingen geplaatst zijn ten laatste op 24 december.

Openingsuren feestdagen:

24 december en 31 december: 08.30-16.00
=>afhalen bestellingen vanaf 13.00

25 december en 01 januari: 09.00 - 11.00

Uiteraard kan alles uit deze folder ook doorheen het jaar besteld worden. Gelieve ook hier tijdig te bestellen.



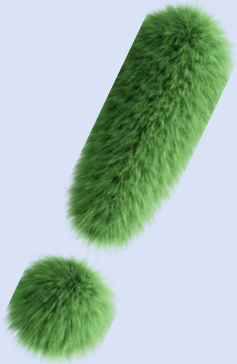
🛒 Online bestellen - Hoe werkt het?

Bestellen bij De Spilhoeve kan eenvoudig via onze **webshop** of in onze hoevewinkel zelf.

We vragen om zoveel mogelijk via onze webshop te bestellen. We begrijpen dat dit niet voor iedereen even vanzelfsprekend is. Daarom blijft het uiteraard ook mogelijk om je bestelling persoonlijk in onze hoevewinkel door te geven. We helpen je graag verder!

www.despilhoeve.be > webshop

Je online bestelling is **pas definitief** na een geslaagde betaling én **ontvangst van je bestelbevestiging** per e-mail. Controleer zeker ook je spamfolder!



Meebrengen bij afhaling

Breng bij voorkeur je bestelbon GEPRINT mee bij het afhalen.
Geen printer? Noteer dan je bestelbonnummer én de inhoud van je bestelling op een briefje. Zo kunnen we je bestelling vlot terugvinden.

Tip! Voorzie bij afhaling een stevige box of doos om je bestelling makkelijk te vervoeren!



Eindejaars-
ACTIE

Hoeveterras

Ons hoeveterras is momenteel gesloten tot de eerste voorjaarszon te voorschijn komt in 2027!
Hou zeker onze Facebookpagina in de gaten voor alle updates!

☼ Genieten op ons hoeveterras!🌿🍦

Zin in een heerlijk verwenmoment?
Neem plaats op ons gezellige hoeveterras en proef de smaak van ambacht!

🍦 Zelfgemaakt hoeveijs – romig, vers en overheerlijk!

🥞 Pannenkoeken – gebakken met liefde, geserveerd met een glimlach.

🧀 Tapasbordjes – een feest voor je smaakpapillen, met pure streekproducten.

🍹 Verfrissende drankjes – van een fris sapje tot een lekker biertje of wijntje.

Terwijl jij ontspant, kunnen de kinderen veilig spelen in onze speelzone.

📍 Kom langs en proef de sfeer!

Feestje of vergadering?

🎉 Op zoek naar een zaaltje voor je feest of bijeenkomst? 🎉

Bij De Spilhoeve kan je terecht voor:

✨ Verjaardagsfeestjes
✨ Babyborrels
✨ Vergaderingen
✨ Teambuildings
✨ Vrijgezellen
… EN ZOVEEL MEER!

✅ Keuken beschikbaar
✅ Ruime parking aanwezig
✅ Catering mogelijk, maar u kan hier ook steeds zelf voor zorgen

👉 Interesse?

📞 0494/66 63 44
📧 info@despilhoeve.be

📍 Of kom gerust langs in de winkel voor meer uitleg over de verschillende mogelijkheden

DE SPILHOEVE

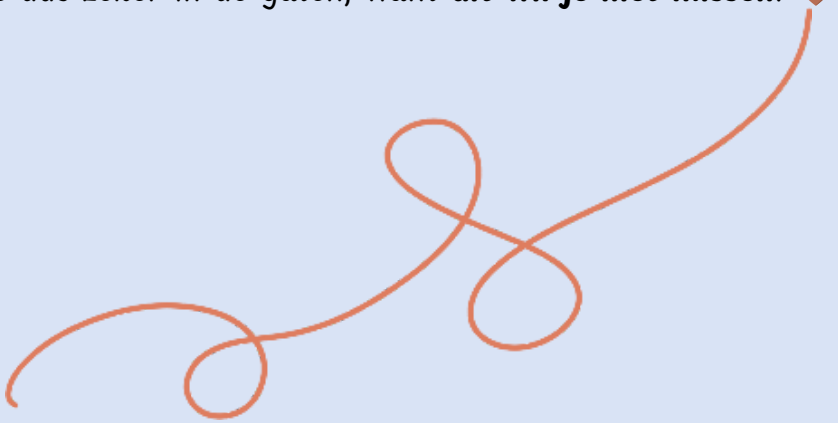
Waar smaak en gezelligheid samenkomen

We kijken ernaar uit om jullie binnenkort te verwelkomen op één van onze gezellige **thema-avonden** of heerlijke ontbijtformules in ons zaaltje!

Denk aan een sfeervolle kaas- en wijnavond, een hartige breughelavond, een uitgebreid ontbijt, ...

Alles in een ongedwongen, huiselijke sfeer, met veel aandacht voor smaak, gezelligheid en lokaal lekkers.

De exacte data staan nog niet vast, maar worden tijdig aangekondigd op onze **Facebookpagina** en website.
Hou ze dus zeker in de gaten, want **dit wil je niet missen**! 🤎



Medegefinancierd door de Europese Unie