

Ijs

*Roomijs & sorbet

- * vanille
- * chocolade
- * mokka
- * praliné
- * stracciatella
- * framboos
- * aardbei
- * passie

* Coulis

- * framboos

Bij de koffie

* Degustatieborden

Stel zelf uw degustatiebord samen door gebruik te maken van onze soirée gebakjes, roomijs of sorbet.

* Soirée gebakjes:

(slagroom, crème au beurre, drooggebak)

Wij hebben een zeer groot assortiment aan soiréetjes. De verschillende variëteiten zijn ideaal om uit het vuistje te eten bij een receptie of om een heerlijke maaltijd mee af te sluiten. Dit gebakje siert ook mooi op een dessertbord.

Verwen je vrienden en familie!

* Verrassingsbrood

(mini sandwiches of mini malse meergranen pistolets)
We onderscheiden ons door een ruime keuze aan beleg en de perfecte presentatie! De grootte van deze broden is afhankelijk van het aantal personen en is verkrijgbaar in speciale formaten.

U kan ook kiezen tussen 2 soorten beleg:

Gewoon beleg:

kaas, hesp, paté, préparé, Italiaanse salami, parmaham, vleessalade, kip curry, ..

Visbeleg:

krab, garnaal, tonijn, zalm, zalm, zalm & vers gerookte zalm.
Daarbij kunnen de mini-sandwiches ook verkregen worden met een supplement groenten.

* Ontbijtmand

Verwen uzelf, uw vrienden en familie met een heerlijk vers, geheel verzorgd ontbijt. Wij bezorgen, het door u samengestelde pakket, op het gewenste tijdstip en op de juiste plek.

* Geschenkidee:

Op visite gaan? Bij bakkerij Hoste vind je altijd een origineel geschenk!
Luxe manden opgevuld naar ieders keus en luxe ballotines opgevuld met fijne pralines!

Mocht u toch uw keuze nog niet hebben kunnen maken, vraag dan gerust meer inlichtingen.

We kunnen nu al zeggen dat bakkerij Hoste bekend staat voor zijn kwaliteit, afwerking, originaliteit, elke dag opnieuw!

Bestellingen voor kerst liefst vóór **20 december**.

Bestellingen voor oudejaar en Nieuwjaar liefst vóór **27 december**.

Zeker voor ijstaarten. Gelieve tijdig te bestellen!

In de stationsstraat is er een apart afhaalruimte voorzien voor het af halen van bestellingen

BAKKERIJ

HOSTE

Kapellendries 54 - 9230 Wetteren - 09/366 19 81
Stationsstraat 52 - 9230 Wetteren - 09/369 32 00

Openingsuren:

Op kerst- & oudejaarsavond zijn we doorlopend open van 07.30 uur tot 17.00 uur
Op kerst- & nieuwjaarsdag zijn we doorlopend open tot 16.00 uur
Op 26/12 open tot 17.30 uur en 02/01/2022 open tot 17.30 uur

dean.hoste@telenet.be

Indien u via mail wil bestellen, gelieve daarna telefonisch te bevestigen.

Als aperitiefhapje

- * Opgevulde mini videetjes:
- * kaassoufflé
- * garnaalsoufflé
- * soufflé met ham
- * soufflé met kreeft
- * soufflé van kip curry
- * soufflé van zalm
- * Mini pizza's
- * Mini quiches (assortiment)
- * Koude aperitiefglasjes (verschillende soorten)
- * Mini croque monsieur (hesp & kaas / zalm / mozzarella)
- * **Nieuw!** Aperio boxen voor 4 pers (assortiment van het huis)

Als tussendoortje

- * Champagnesorbet
- * Appelsorbet met calvados
- * Limoensorbet
- * Framboosorbet
- * Aardbeisorbet

Bij al uw warme en koude schotels

- * Pistolets
 - * wit (evt. maan- / sesamzaad)
 - * grof (evt. maan- / sesamzaad)
 - * tijgerpistolets
 - * vloerpistolets
 - * kampioentjes
- * Pistolet met sesamzaad, maanzaad en zonnebloempitten.
- * piccolo's
- * **Ciabatta groot / mini ciabatta** super bij al uw voorgerechten en kaasplanken
- * Hotelbroodjes (wit / grof / met zaadjes)
- * Pistoletkransen (wit / grof / met zaadjes)
- * Zachte pistolets (meergranen / zwarte woud)
- * Frans brood (wit / grof)
- * Mini ovenkoekjes (wit / grof)
- * Oesterbroden (toastbrood wit / grof, groot / klein)
- * Speciale broden zoals notenbrood & multicroc met rozijnen (in buisvorm)
- * Franse briochebrood in oestervorm (om te toasten) Ideaal voor bij foie gras en wildpaté.
- * Sandwiches groot & klein

Nieuw traditionele broden

- * Desem rogge brood
- * Desem baguette
- * Notenbrood
- * Desem baguette met sepia en rode veenbesjes Nieuw! ideaal bij gerookte vis en kaas
- * Desem spelt
- * Foccacio brood met olijven en zongedroogde tomaatjes
- * Chorizo desem brood
Ideaal voor bij de aperitief, fondue, kaas /raclette of bij pastagerechten
- * Olijven - groene pesto - nootjes brood
Ideaal voor bij kaas,aperitief of bij pastagerechten

Overheerlijk Franse broden worden gedurende de feestdagen doorlopend vers gebakken!

Op 24/12 en 31/12 geen pistolets /kransen verkrijgbaar, enkel vers afgebakken Frans brood. traditionel, Ciabatta (klein of groot)/ Mini malse Meer-granen pistolets en mini ovenkoekjes

Desserten

Speciale kerststronken (4-6 personen)

- * **Gloria** (Malse biscuit met slagroom, een laagje marsepein en volledig bedekt met vers fruit.)
- * **Fraicheur Cassis** (Krokante amandel bodem, verijnde mousse van cassis en frambozen ,crème brulée van chocolade en vanille op een bedje van limoenbiscuit , afgewerkt met een coullie van rode vruchten)
- * **Blanche Neige** (Biscuit, slagroom en verse frambozen. Een laagje witte chocolademousse en afgewerkt met een malse meringue.)
- * **Chocolademousse taart** (Verijnde chocoladebiscuit met chocolademousse vervaardigd van Manjari- chocolade en krokante parels.)
- * **Eclipse (Nieuw!)** (Caramel chocolademousse / vanille crème brule/caramel chocolade crunch/ Chocolate Sponge/ glaze milk chocolate)
- * **Elegance** (Miserable bodem, bavarois passievruchten en een fijne chocolademousse)

Ijstaarten

- * Buche Limoncello
Vanille, aardbei en een zachte limoensorbet. (4 / 6 / 8 pers)
- * Iglo
Vanille, passievrucht bosaardbeisorbet. (8 pers)
- * Chalet
Vanille en praliné met krokante nougat. (8 pers)
- * Buche Frambola
Vanille, meringue en frambozensorbet. (4 / 6 / 8 pers)
- * Javaboomstam
Vanille, meringue van chocolade, parfait van koffie en afgewerkt met een malse ganache. (4 / 6 / 8 pers)
- * Buche Africaine
Vanille, chocolade en meringue (4 / 6 / 8 pers)
- * Sanguine
Sorbet van wijnappelsienen met een duo van chocolade en een krokante chocolade crumble bodem (4 / 6 / 8 pers)

De ijstaarten zijn enkel te verkrijgen in de vermelde formaten

Klassieke Kerst- en nieuwjaarsstronken
Slagroom of slagroom overgoten met ganache (Malse chocolade)
Botercreme vanille/mokka (kan ook overgoten worden met ganache (malse chocolade)