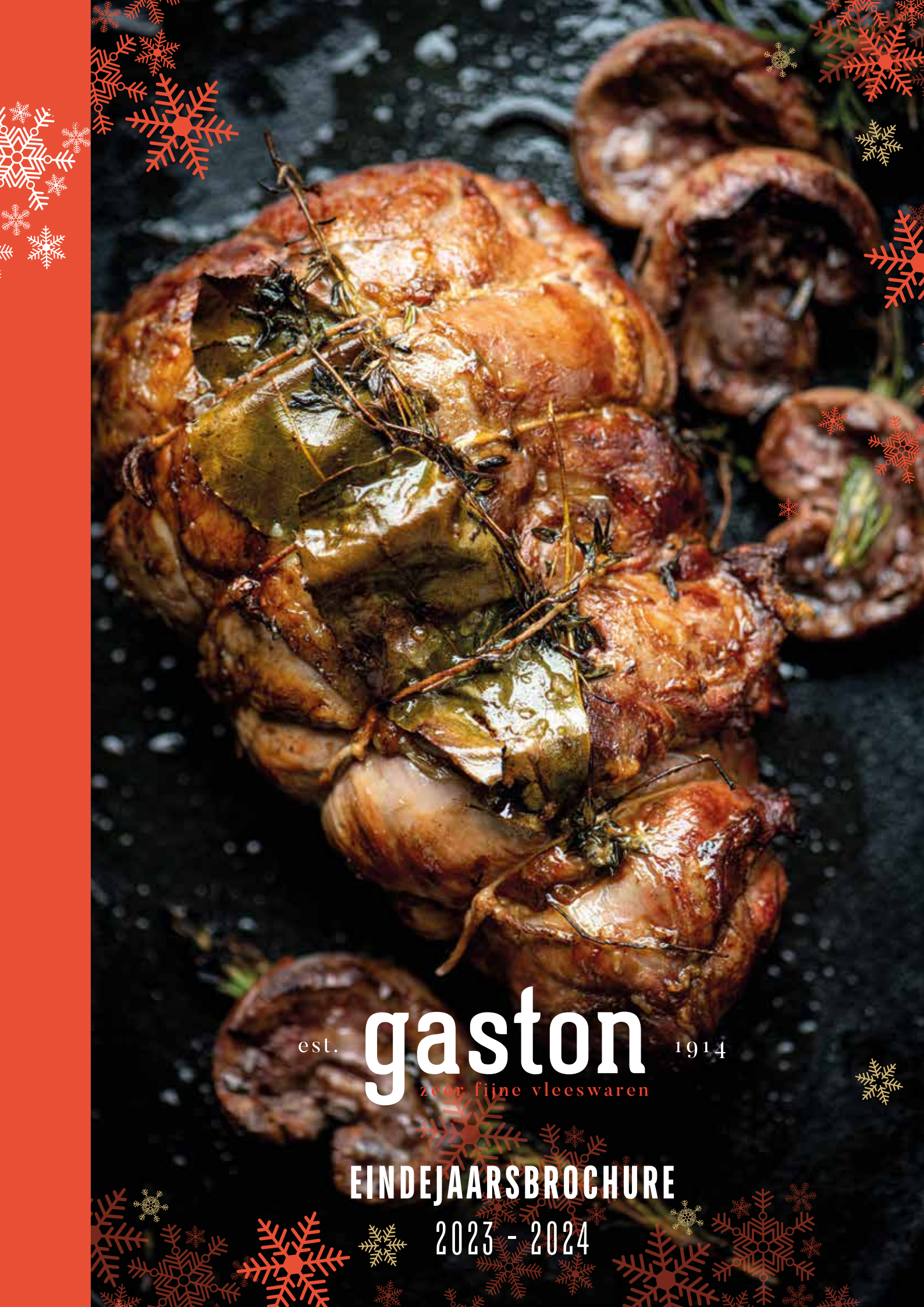
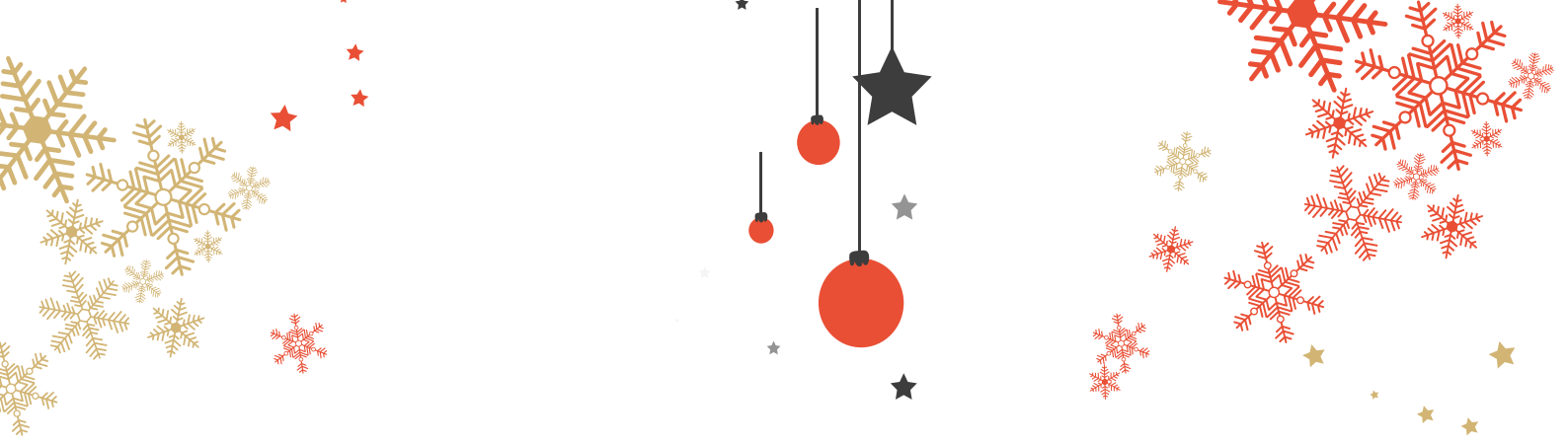




est. **gaston** 1914
zeer fijne vleeswaren

EINDEJAARS BROCHURE

2023 - 2024



Laat de magie van de feestdagen beginnen
met de authentieke smaken
van onze beenhouwerij.

We nodigen U uit om samen met ons
te genieten van een kerst vol gezelligheid,
traditie en vooral heerlijk eten.

Proef het verschil en vier de feestdagen in stijl
met onze ambachtelijke lekkernijen.

Wij wensen iedereen een fijn eindejaar
en een vreugdevol 2024

Beenhouwerij Gaston





Aperitief

uit eigen atelier

Tapasplank

(5 à 6 personen)

Comté kaas, coppa van 't huis, aperitief salami van 't huis, gemengde olijffjes, bergham teruel, Le maréchal, gerookte zalm uit eigen rookschouw, entrecôte royal van 't huis, huisgemaakte notensalami, weense worstjes uit eigen atelier, in eigen huis bereide wildpaté, dipstokjes & tapenade

€ 60,55/STUK

Tapas charcuterie uit eigen atelier

Aperitiefsalami met comtékaas, aperitiefsalami met groene peper, aperitiefsalami met noten, droge worstjes
Saltufo, chili salami, chorizo salami
Huisgerookte hammen: Ardeense ham, Gedroogde beenham (10 mnd), Vlaamse Boere ham
Entecôte royal, coppa, pastrami
Wilpaté en fruitpaté

Warme hapjes

Mini hapje vol-au-vent
Mini hapje kaas en hesp
Mini pinsa broodje
Worstenbroodje

€ 2,05/STUK

Voorgerechten

Soepen

Agnes sorel roomsoep - *heerlijk kippenroomsoepje*

Soep van Belgisch grondwitloof - *afgewerkt met kruidenroom & balletjes*

Tomatenroomsoep van de chef - *met huisgemaakte balletjes*

€ 6,30/LITER

€ 6,30/LITER

€ 6,30/LITER

Koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas

Huisbereide wildpatés

Gebrande zalm uit eigen atelier

Gerookte zalm van 't huis

€ 60,65/KG

€ 36,40/KG

€ 64,00/KG

€ 58,30/KG

Warme voorgerechten

Authentiek Oostends vispannetje

Kabeljauwhaasje met mosseltjes & jonge bladspinazie

Verse garnaalkroketteren

Verse kaaskroketteren

Koninginnehapje

€ 15,20/PP

€ 15,20/PP

€ 3,65/STUK

€ 1,85/STUK

€ 4,75/STUK



Hoofdgerechten

Warme hoofdgerechten vlees & gevogelte

Kalkoenrollade met pistachenootjes & veenbessen
Varkenshaasje Duroc d'olives gevuld met roomkaas omwikkeld met gerookt spek
Op vel gebakken parelhoenfilet
Hertenfilet gemarineerd in rode wijn

€ 22,20/PP

€ 24,90/PP

€ 29,40/PP

€ 32,80/PP

Inbegrepen bij deze vlees- en gevogelteschotels:

Assortiment groentjes: boschampionns, spruitjes met spekjes, gekarameliseerd witloof & appeltje met veenbessen
Sausje naar keuze: vlees-, wild-, champignon-, peper-roomsaus

Warme hoofdgerechten visgerechten

Kabeljauwhaas met mosseltjes & jonge bladspinazie
Tongrolletjes op Oostendse wijze

€ 23,50/PP

€ 23,95/PP

Eenpansgerechten

Varkenswangetjes Duroc d'olives in kriekbier
Ragout van hert
Kalfsfricassee met gehaktballetjes
Vol-au-vent Belle Flamande

€ 26,60/KG

€ 35,10/KG

€ 32,85/KG

€ 22,85/KG

Aardappelgerechten & warme groenteschotel

Aardappelkroketten 10 stuks

€ 4,75/DOOS

Aardappelkroketten 20 stuks

€ 7,50/DOOS

Aardappelpuree

€ 2,65/PP

Aardappelgratin

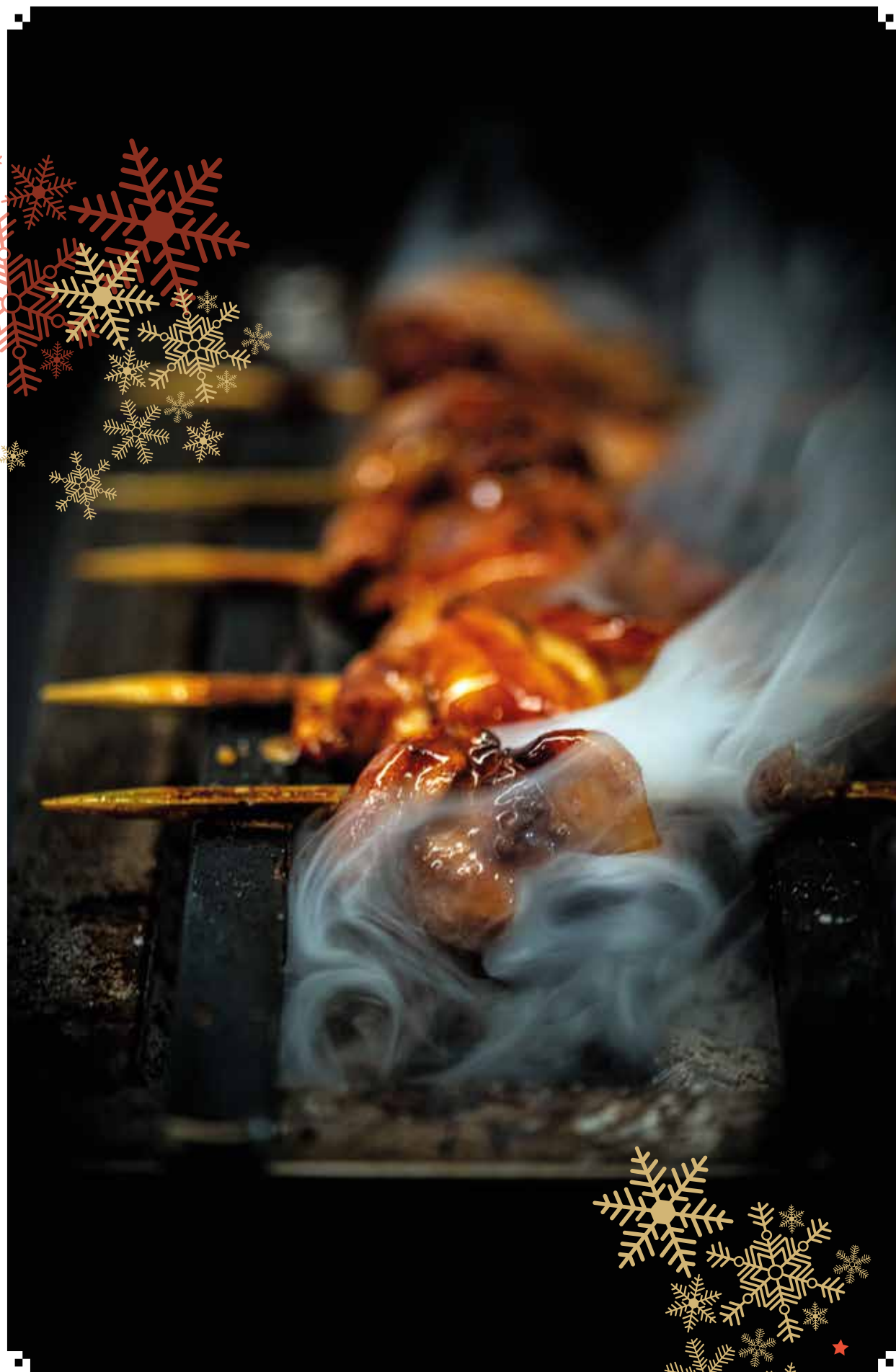
€ 2,65/PP

Warme groenteschotel:

€ 9,75/PP

boschampionns, spruitjes met spekjes, gekarameliseerd witloof & appeltje met veenbessen





Gezellig tafelen

Fondue

Eerste keus rundsvlees wit-blauw, filet van kip, varkenshaasje, gevuld gerookt spek, gepaneerde kalfsballetjes

€ 14,30/PP

Kinderfondue

Filet van kip, gevuld gerookt spek, gepaneerde kalfsballetjes

€ 7,80/PP

FONDUEBALLETJES EN SPEKJES

Los verkrijgbaar

€ 22,50/PP

Gourmet

Gemarineerd kalkoenstukje, hamburger, filet van kip, varkenshaasje, pepersteak, cordon-bleu, grillworst, chipolata

€ 16,05/PP

Kindergourmet

Hamburger, filet van kip, chipolata, grillworst

€ 8,90/PP

Eindejaarsgourmet

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

Hamburger, hertenfilet, parelhoenfilet, chipolata, beuling, pepersteak, eendenfilet, varkenshaasje

€ 24,10/PP

Teppan Yaki

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

Zalmhaasje gemarineerd, mootje van kabeljauw, 2 gemarineerde scampi's, chipolata, filet van kip, pepersteak, varkenshaasje, beuling

€ 24,75/PP

Groenten en saus

Koude groenteschotel

Aardappelsalade, tomatensalade, pastasalade, geraspte wortelen, rauwkostsalade

€ 8,75/PP

Koude sausjes

Cocktail-, look-, curry-, barbecue- en zigeunersaus

€ 2,00/PP





Vers vlees, wild en gevogelte

Rund

Rosbief - eerste keus, sappig mals

Filet pur - fijnste stuk van het rund

Jeugdvlees - trekken van bouillon

Staart - trekken van bouillon

Tong - tong in Madeirasaus

Varken

Varkensgebraad

Filet van het varken - klassieker

Varkenswangetjes - lekker voor stoofpotje

Kalfsvlees

Kalfsgebraad - verfijnd lekker

Kalfsfricassee - lekker voor stoofpotje

Wild

Fazant - fazant haan, fazant hen, fazantfilet

Parelhoen - parelhoenfilet

Hert: hertenfilet - hertenragout

Eend - Eendefilet

Everzwijn - everzwijnfilet, everzwijnragout

Bosduif - heel, filet



Gevuld Gevogelte

Gevulde kip ovenklaar 4 à 6 pers.

Gevulde Mechelse koekoek ovenklaar 4 à 6 pers.

Gevulde kalkoen 8 à 10 pers.

€ 55,00 /STUK

€ 65,00 /STUK

€ 90,00 /STUK

Al het gevogelte is gevuld met kalfsgehakt, verse champignons, pistachenootjes en poire-williams.

Bijpassend sausje naar keuze inbegrepen vlees-, champignon-, peper-, wild-roomsaus.

Koud buffet

Luxe buffet

(vanaf 6 personen)

Elegant afgewerkte schotel met:

Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, zalm uit eigen rookschouw,
Vlaams gedroogde ham met meloen, paté van 't huis,
hesp met asperge, gegrilde kipfilet, perzik met tonijn, gevuld eitje,
groentenassortiment, sausjes, mini pistolet & boter

€ 39,20/PP

Charcuterieschotel

Fijne charcuterie en huisbereide salades, mooi gegarneerd

€ 16,25/PP

Kaasbuffet

(waarborg kaasplank € 35,00/stuk)

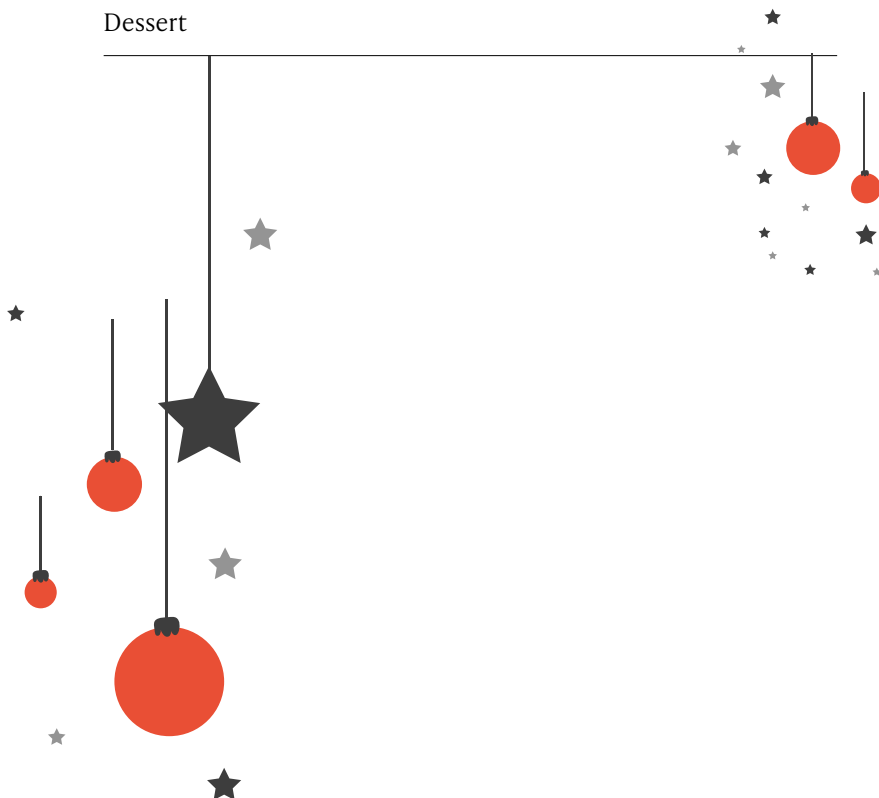
Diverse soorten kazen, gegarneerd met gedroogd fruit, noten en vers fruit

Hoofdgerecht

Dessert

€ 18,30/PP

€ 14,35/PP



BROOD EN BANKET

Diverse broden, pistolets, stokbroden, notenbrood,
rozijnenbrood, suikerbrood,...

Buche met slagroom rood fruit:

Klassiek

Marsepein

Ganache overgoten

€ 5,50/PP

Buche crème au beurre:

Vanille

Mokka

€ 5,50/PP

Buche opera:

chocolademousse met javanais, overgoten met ganache

€ 5,50/PP

Buche framboosbavarois met cheesecake vulling

€ 5,50/PP

Buche éclairs:

bladerdeeg, gevulde profitérolles, slagroom en chocoade

€ 5,50/PP

Alles te verkrijgen op bestelling

KADOBON





OPENINGSUREN

tijdens de feestdagen

MAANDAG	18/12	08.00 – 12.30 en van 13.30 – 18.00
DINSdag	19/12 en 26/12	08.00 – 12.30 en van 13.30 – 18.00
WOENSDAG	20/12 en 27/12	<i>wekelijkse sluitingsdag</i>
DONDERDAG	21/12 en 28/12	08.00 – 12.30 en van 13.30 – 18.00
VRIJDAG	22/12 en 29/12	08.00 – 12.30 en van 13.30 – 18.00
ZATERDAG	23/12 en 30/12	afhalen bestelling na afspraak tussen 11.00 – 12.00 Winkel gesloten
ZONDAG	24/12 en 31/12	07.30 – 12.30 en van 13.30 – 15.00
MAANDAG	25/12 en 01/01	afhalen bestelling tussen 11.00 – 12.00
DINSdag	02/01	<i>uitzonderlijk gesloten</i>
WOENSDAG	03/01	<i>wekelijkse sluitingsdag</i>
DONDERDAG	04/01	<i>uitzonderlijk gesloten</i>

PLAATSEN VAN BESTELLINGEN

Wij noteren uw bestelling voor de feestdagen graag:
tot dinsdag 19 december voor de kerstperiode
tot dinsdag 26 december voor oudjaar

Prijzen in deze folder zijn geldig tot 31.01.2024

Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen

Deze folder vervangt alle voorgaande.

est.



1914

Beenhouwerij Gaston
Keizerstraat 112
9120 Haasdonk (Beveren)
03 775 73 19
info@beenhouwerij-gaston.be
www.beenhouwerij-gaston.be

Beenhouwerij Gaston wenst iedereen fijne feestdagen