



est **gaston** 1914
zeer fijne vleeswaren

EINDEJAARSBROCHURE
2024 - 2025





De feestdagen zijn het moment om samen te genieten.
Bij beenhouwerij Gaston
staan we klaar met een assortiment
aan ambachtelijke specialiteiten, met liefde en zorg bereid
om uw kerst- en nieuwjaarsvieringen onvergetelijk te maken.
Van een smaakvolle gourmet tot luxe buffetten.
Alles wat u nodig heeft om de feestdagen
heerlijk en bijzonder te maken.
Laat u inspireren door ons aanbod
en ervaar de warmte van ambacht aan tafel.

**Fijne feestdagen
en een smaakvol nieuwjaar gewenst!**

Met feestelijke groet,
Team Gaston!

Aperitief

uit eigen atelier

Tapasplank

€ 62,60/STUK

(6 à 7 personen)

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

Tapas charcuterie uit eigen atelier

Aperitiefsalami:

met comtékaas, met groene peper of met noten
Felino salami, saltufo, chili salami, chorizo salami

Huisgerookte hammen:

ardeense ham, pepperoni-ham, speckham, entecôte royal, pastrami, lonza

Gedroogde fijne vleeswaren: coppa

Paté van het huis: wildpaté, fruitpaté

Warme hapjes


€ 2,15/STUK

Mini hapje vol-au-vent Belle Flamande

Mini hapje kaas en hesp

Worstenbroodje gevuld met gekarameliseerd witloof & gehakt

Huisgemaakt kroketje van varkenswangetjes met limoenmayonaise (te frituren)



Voorgerechten

Soepen

Soep van vergeten groenten: - <i>met gehaktballetjes</i>	€ 7,20/LITER
Romige champignonsoep: - <i>afgewerkt met gerookte eendenborst</i>	€ 8,50/LITER
Knolseldersoep: - <i>met kruidenroom, garnaal & mosseltjes</i>	€ 8,50/LITER
Tomatenroomsoep van de chef: - <i>met gehaktballetjes</i>	€ 7,20/LITER

Suggesties koude voorgerechten voor de hobbykok

Alles uit eigen atelier

Carpaccio van ossenhaas	€ 60,65/KG
Huisbereide wildpatés	€ 36,40/KG
Gerookte zalm van 't huis	€ 62,95/KG
Gerookte eendenborst van 't huis	€ 70,90/KG

Koude voorgerechten

Gedroogde entrecôte royal met oertomaat en red chard sla	€ 9,90/STUK
Huisgemaakte pastrami met gepekeld groentjes	€ 9,90/STUK
Koud gerookte zalm met avocado & dragonmayonaise	€ 9,90/STUK
Ceviche van zeebaars met tomaatjes, komkommer & pijnboompit	€ 12,75/STUK

Waarborg bordje: € 5,00/BORD

Warme voorgerechten

Authentiek Oostends vispannetje	€ 15,20/PP
Koninginnehapje van Noordzee-vis	€ 15,20/PP
Gegratineerde visschelp	€ 13,25/PP
Verse garnalkroketten	€ 5,80/STUK
Verse kaaskroketten	€ 2,35/STUK
Koninginnehapje Belle Flamande	€ 6,50/STUK

Hoofdgerechten

Warme hoofdgerechten vlees & gevogelte

Varkenshaasje Duroc d'olives gevuld met peer, mozzarella, salie & speckham Gaston in gebonden vleesjus	€ 13,50/PP
Licht gerookte eendenborst met grand-veneursaus	€ 20,80/PP
Hertenfilet met saus op basis van wildfond	€ 24,20/PP

Warme hoofdgerechten visgerechten

Kabeljauwhaas met mosseltjes & jonge bladspinazie in mousselinesaus	€ 23,50/PP
Gegrilde zalm met groene asperges romanesco in Hollandaise saus	€ 23,95/PP

Eenpansgerechten

Varkenswangetjes Duroc d'olives	€ 27,50/KG
Wildragout van edelhert	€ 36,30/KG
Vol-au-vent Belle Flamande	€ 22,85/KG



Hoofdgerechten

Aardappelgerechten & warme groenteschotel

Aardappelkroketten 10 stuks	€ 4,20/DOOS
Aardappelkroketten 20 stuks	€ 7,50/DOOS
Amandelkroketten 10 stuks	€ 5,10/DOOS
Aardappelpuree 500gr	€ 6,50/DOOS
Aardappelgratin 400gr	€ 7,00/DOOS
Warme groenteschotel:	€ 9,75/PP
Boontjes met spek, spruitjes met gekarameliseerde rode ui & tijm gebakken witloof	

FEESTSAUZEN

€ 7,65 / 500ML € 15,10 / 1000ML

Gebonden vleesjus
Grand-veneur saus
Saus op basis van wildfond
Pepersaus
Champignonsaus



Koude groenten en saus

Koude groenteschotel

Aardappelsalade, tomatensalade,
parelcouscous met pompoen & spinazie, rauwkostsalade, pastasalade

€ 9,20/PP

Koude sausjes

Cocktail-, look-, curry-, barbecuesausje

€ 2,00/PP

Gezellig tafelen

Fondue

€ 14,30/PP

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

Kinderfondue

€ 7,80/PP

Filet van kip, gevuld gerookt spek, gepaneerde kalfsballetjes

FONDUEBALLETTJES EN SPEKJES

€ 22,50/PP

Los verkrijgbaar

Gourmet

€ 16,45/PP

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

Kindergourmet

€ 8,90/PP

Hamburger, filet van kip, chipolata, grillworst

Eindejaarsgourmet

€ 24,70/PP

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

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

Teppan Yaki

€ 25,35/PP

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

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

Vers vlees, wild en gevogelte

Rund

Rosbief - *eerste keus, sappig mals*

Filet pur - *fijnste stuk van het rund*

Jeugd vlees - *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.

€ 55,00 /STUK

Gevulde Mechelse koekoek ovenklaar 4 à 6 pers.

€ 65,00 /STUK

Gevulde kalkoen 8 à 10 pers.

€ 90,00 /STUK

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

Bijpassend sausje naar keuze inbegrepen:

- Gebonden vleesjus
- Champignonsaus
- Pepersaus
- Saus op basis van wildfond



Koud buffet

Luxe buffet

€ 39,20/PP

(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 groene asperge, gegrilde kipfilet, perzik met tonijn, gevuld eitje, groentenassortiment, sausjes, mini pistolet & boter

Charcuterieschotel

€ 16,25/PP

Fijne charcuterie en huisbereide salades, mooi gegarneerd



Kaasbuffet

(waarborg kaasplank € 35,00/stuk)

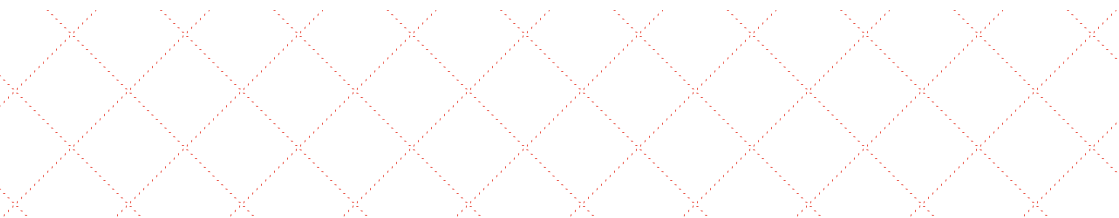
Diverse soorten kazen, gegarneerd met gedroogd fruit, noten en vers fruit

Hoofdgerecht

€ 18,30/PP

Dessert

€ 14,35/PP



Brood en Banket

BROOD EN BANKET in samenwerking met Toon De Klerck

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

Buche met slagroom fruit: Klassiek (met chocoladeschilfers) Marsepein Ganache overgoten	€ 5,50 / PP
Buche crème au beurre vanille	€ 5,50 / PP
Buche bokkepoot (crème au beurre praliné met amandelbiscuit)	€ 5,50 / PP
Buche tiramisu	€ 5,50 / PP
Chocolademousse met fruit , overgoten met ganache	€ 5,50 / PP
Buche kersencheesecake en chocolademousse met een vleugje citroen	€ 5,50 / PP

Alles te verkrijgen op bestelling



*Prijzen in deze folder zijn geldig tot 31.01.2025.
Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen. Deze folder vervangt alle voorgaande.*

OPENINGSUREN

tijdens de feestdagen

MAANDAG	23/12 & 30/12	Winkel gesloten / Afhalen bestelling na afspraak
DINSDAG	24/12 & 31/12	08.00 - 12.30 - 13.30 - 15.00
WOENSDAG	25/12 & 01/01	Afhalen bestelling tussen 11.00 - 12.00
DONDERDAG	26/12	08.00 - 12.30 - 13.30 - 18.00
VRIJDAG	27/12 & 03/01	08.00 - 12.30 - 13.30 - 18.00
ZATERDAG	28/12 & 04/01	07.30 - 12.30 - 13.30 - 16.00
ZONDAG	29/12 & 05/01	07.30 - 12.00
DONDERDAG	02/01	uitzonderlijk gesloten

PLAATSEN VAN BESTELLINGEN



**Bestellingen voor Kerst en Nieuwjaar
worden aangenomen tot uiterlijk dinsdag 17 december.**

Afwijkingen van de voorgestelde gerechten zijn tijdens de feestdagen niet mogelijk.

**Om fouten te vermijden is het niet meer mogelijk
om uw bestelling 5 dagen voor afhaling nog te wijzigen.**

**Komt U enkel uw bestelling afhalen? U hoeft niet aan te schuiven.
Neem plaats aan de kassa vooraan in de winkel.
Iemand helpt U verder.**

Leeggoed dient binnen de 5 dagen samen met vertoon van het kassaticket
te worden binnengebracht om de waarborg te kunnen terugkrijgen.



www.beenhouwerij-gaston.be - info@beenhouwerij-gaston.be - 03 775 73 19
Keizerstraat 112 - 9120 Haasdonk