



EINDEJAARSBROCHURE

2025 - 2026



Waar warmte en smaak samenkomen

Wanneer het jaar zachtjes tot rust komt en de lichtjes opnieuw beginnen te fonkelen, zoeken we elkaar op.

Rond een tafel vol heerlijke gerechten,
goede gesprekken en vertrouwde gezichten.
Want wat is er mooier dan samen het jaar afsluiten
met smaak, met liefde, met tijd voor elkaar.

Het gaat om het gevoel dat in de lucht hangt,
om de glimlach van wie naast je zit, om de geur van een gerecht
dat herinneringen oproept.

Laat je verleiden door onze feestelijke creaties, bereid met zorg en passie.
Van verfijnde hapjes tot hartverwarmende klassiekers
alles om jouw tafel te laten stralen.

Vier, proef, geniet.

Want samen maakt alles zoveel mooier.
Laten we samen toosten op warmte, verbondenheid
en nieuwe kansen in het jaar dat komt.
Fijne feesten en een schitterend nieuw jaar!

*Met feestelijke groet,
Team Gaston!*

Aperitief

uit eigen atelier

Tapasplank

(6 à 7 personen)

€ 62,60/STUK

Comté kaas, coppa van 't huis, aperitief salami van 't huis, gemengde olijfjes, lonza Gaston, manchego, 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, entecôte royal, pastrami, lonza

Gedroogde fijne vleeswaren: coppa, Iberico natuur Gaston 15 maanden, Iberico peper Gaston 15 maanden

Paté van het huis: wildpaté, fruitpaté



Warme hapjes

€ 2,25/STUK

Mini hapje vol-au-vent Belle Flamande

Hartig bladerdeegje met scampi & huisgerookte zalm

Worstenbroodje gevuld met gekarameliseerd witloof & gehakt

Bladerdeegje met camembert, appel & spekjes

Voorgerechten

Soepen

Prei-velouté met huisgerookte zalm & bieslookroom	€ 7,75/STUK
Soep van grondwitloof met varkensschenkel	€ 7,75/STUK
Pastinaak-pompoensoep met kervelballetjes	€ 7,75/STUK
Tomatenroomsoep van de chef met gehaktballetjes	€ 7,75/STUK

Suggesties koude voorgerechten voor de hobbykok

Alles uit eigen atelier

Carpaccio van ossenhaas	€ 74,00/KG
Huisbereide wildpatés	€ 38,85/KG
Gerookte zalm van 't huis	€ 65,15/KG
Gravad lax uit eigen atelier	€ 65,15/KG

Warme voorgerechten

Authentiek Oostends vispannetje	€ 15,75/PP
Gegratineerde visschelp	€ 13,75/PP
Verse garnaalkroketteren	€ 6,95/STUK
Verse kaaskroketteren	€ 3,05/STUK
Koninginnehapje Belle Flamande	€ 6,50/STUK

Hoofdgerechten

Warme hoofdgerechten vlees & gevogelte

Varkenshaasje Wellington met vleesjus

€ 14,20/PP

Hertengebraad in grand-veneursaus

€ 24,20/PP

Warme hoofdgerechten visgerechten

Authentiek Oostends vispannetje

€ 23,75/PP

Eenpansgerechten

Varkenswangetjes Duroc d'olives

€ 30,90/KG

Wildragout

€ 37,60/KG

Vol-au-vent Belle Flamande

€ 22,85/KG

Mechelse Koekoek au vin

€ 24,85/KG

Kalfsblanquette op zijn Vlaams

€ 34,75/KG

Stoofpotje van kabeljauw in witte wijnsaus

met fettuccine van courgette en wortel

€ 37,80/KG

Linguine met scampi in lichte currysaus

€ 27,75/KG



Hoofdgerechten

Aardappelgerechten & warme groenteschotel

Aardappelkroketter 10 stuks	€ 4,20/DOOS
Aardappelkroketter 20 stuks	€ 7,50/DOOS
Amandelkroketter 10 stuks	€ 5,10/DOOS
Aardappelpuree 500gr	€ 6,50/DOOS
Aardappelgratin 400gr	€ 7,00/DOOS
Warme groenteschotel:	€ 10,75/PP

Verse flageolet met huisgerookt spekje, akker verse spruitjes met gekarameliseerde rode ui & tijm, gebakken grondwitloof

FEESTSAUZEN

€ 10,35 / 500ML € 20,30 / 1LITER

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



Koude groenten en saus

Koude groenteschotel

€ 10,30/PP

Aardappelsalade, tomatensalade,
Perzische parelcouscous, rauwkostsalade, pastasalade

Koude sausjes

€ 2,00/PP

Cocktail-, look-, curry-, barbecuesausje

Gezellig tafelen

Fondue

€ 14,80/PP

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

FONDUEBALLETJES EN SPEKJES

€ 25,75/PP

Los verkrijgbaar

Gourmet

€ 17,10/PP

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

Kindergourmet

€ 8,90/PP

Hamburger, filet van kip, chipolata, grillworst

Eindejaarsgourmet

€ 25,40/PP

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

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

Teppan Yaki

€ 26,90/PP

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

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

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.

€ 56,95 /STUK

Gevulde Mechelse koekoek ovenklaar 4 à 6 pers.

€ 67,30 /STUK

Gevulde kalkoen ovenklaar 8 à 10 pers.

€ 93,10 /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

Prijzen in deze folder zijn geldig tot 15.01.2026.

Wij behouden ons het recht om prijzen te wijzigen. Deze folder vervangt alle voorgaande.

Koud buffet

Luxe buffet

€ 40,60/PP

(vanaf 6 personen)

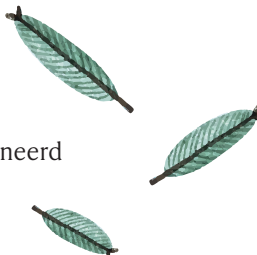
Elegant afgewerkte schotel met:

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

€ 16,85/PP

Fijne charcuterie en huisbereide salades, mooi gegarneerd



Kaasbuffet

(waarborg kaasplank € 35,00/stuk)

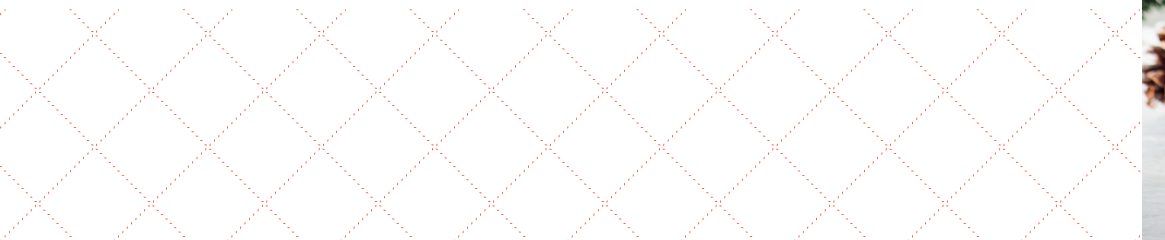
Diverse soorten kazen, gegarneerd met gedroogd fruit, noten en vers fruit

Hoofdgerecht

€ 19,00/PP

Dessert

€ 14,85/PP



Brood en Banket

BROOD EN BANKET in samenwerking met Toon De Klerck

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

Buches

(verkrijgbaar voor 4p of 6p)

Buches met slagroom rood fruit

€ 5,50 / PP

Chocoladeschilfers

Marsepein

Ganache

Buche chocomousse - speculoos cheese cake

€ 5,50 / PP

Buche bokkepoot

€ 5,50 / PP

Buche tiramisu

€ 5,50 / PP

Buche mokka CAB, feuilletine, chocolade, zout

€ 5,50 / PP

Buche pistache, witte chocolademousse en amarenakers

€ 5,50 / PP

Alles te verkrijgen op bestelling





OPENINGSUREN

tijdens de feestdagen

MAANDAG	22/12 & 29/12	08.00 - 12.30 - 13.30 - 18.00
DINSDAG	23/12 & 30/12	Winkel gesloten / Afhalen bestelling na afspraak
WOENSDAG	24/12 & 31/12	08.00 - 14.00
DONDERDAG	25/12 & 01/01	Afhalen bestelling tussen 11.00 - 12.00
VRIJDAG	26/12 & 02/01	Winkel gesloten
ZATERDAG	27/12 & 03/01	07.30 - 12.30 - 13.30 - 16.00
ZONDAG	28/12 & 04/01	07.30 - 12.00

PRAKTISCHE INFO

BESTELLINGEN VOOR KERST EN NIEUWJAAR
worden aangenomen tot uiterlijk donderdag 18 december.

Om praktische redenen en misverstanden te vermijden,
kan U enkel uw bestelling plaatsen in onze winkel of via de bestelpagina van onze website.
Bij bestelling via de website is uw bestelling pas volledig geregistreerd na ontvangst van een mail waarop uw bestelnummer wordt doorgegeven.

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

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

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.