

est. **gaston** 1914
zeer fijne vleeswaren

EINDEJAARSBROCHURE
2022 - 2023







Aperitief

uit eigen atelier

Koude hapjes

(waarborg glaasje € 2,00)

Handgesneden tartaar van wit-blauw, burrata & zongedroogde tomaatjes
Brunoise van huisgerookte zalm met rucola & geroosterde pijnboompitten
Grijze garnalencocktail

€ 2,95/STUK

Warme hapjes

Mini hapje vol-au-vent
Mini hapje kaas en hesp
Mini quiche gerookte zalm
Worstenbroodje

€ 1,60/STUK

Tapasplank

(5 à 6 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 notensalami, weense worstjes uit eigen atelier,
wildpaté, dipstokjes met pesto

€ 60,55/STUK

Voorgerechten

Soepen

Butternutpompoeensoep met garnaaltjes
Kippencrèmesoep
Soep van Belgisch grondwitloof met kruidenroom
Tomaten-crèmesoep met balletjes

€ 5,95/LITER

€ 5,95/LITER

€ 5,95/LITER

€ 5,95/LITER

Koude voorgerechten

Klassieke garnaalcocktail van grijze garnalen
Brunoise van gerookte zalm met rucola & geroosterde pijnboompitten
Handgesneden tartaar van wit-blauw, burrata en zongedroogde tomaatjes
Gebrande zalm, feta, scampi
Gerookte zalm van 't huis
Carpaccio van ossenhaas

€ 14,50/PP

€ 14,75/PP

€ 9,50/PP

€ 14,75/PP

€ 51,65/KG

€ 55,65/KG

Warme voorgerechten

Authentiek Oostends vispannetje
Gevulde visschelp met een crème van pastinaak & verse tijm
Gegrilde zalmhaas met garnalensaus
Kabeljauwhaasje met mosseltjes & prei
Stoofpot van hert met mousseline van knolselder & gebakken witloof
Verse garnaalkroketter
Verse kaaskroketter
Koninginnenhapje

€ 14,40/PP

€ 9,00/PP

€ 14,40/PP

€ 14,40/PP

€ 13,75/PP

€ 3,65/STUK

€ 1,75/STUK

€ 4,50/STUK



MENU 1

€ 45,95/pp

Soep naar keuze
Authentiek Oostends vispannetje
Mechelse koekoek gebraiseerd

*De gevogelteschotel is voorzien van
Aardappelbereidingen: pomme duchesse, gratin of kroketter
Assortiment groentjes: knolselderfrietjes, oerwortel, pastinaak & witloof
Sausje naar keuze: vlees-, wild-, champignon-, peper-roomsaus*



MENU 2

€ 36,20/pp

Soep naar keuze
Wildragout
Kabeljauwhaas met mosseltjes & prei

*Het visgerecht is voorzien van:
Aardappelbereidingen: pomme duchesse, gratin of kroketter*



Hoofdgerechten

Warme hoofdgerechten vlees & gevogelte

Kalkoenrollade met gerookt spek & wilde tijm
 Gelakte & gerookte eendenborst
 Varkenshaasje gevuld met spek & savooi
 Mechelse koekoek gebraiseerd

€ 22,20/PP

€ 31,25/PP

€ 23,30/PP

€ 27,70/PP

Inbegrepen bij deze vlees- en gevogelteschotels:

Aardappelbereidingen: pomme duchesse, gratin of kroketten
 Assortiment groentjes: knolselderfrietjes, oerwortel, pastinaak & witloof
 Sausje naar keuze: vlees-, wild-, champignon-, peper-roomsaus

Warme hoofdgerechten visgerechten

Kabeljauwhaas met mosseltjes & prei
 Oostends vispannetje
 Gegrilde zalmhaas in garnalensaus

€ 25,60/PP

€ 22,95/PP

€ 26,95/PP

Inbegrepen bij deze visgerechten:

Aardappelbereidingen: pomme duchesse, gratin of kroketten

Eenpansgerechten

Hutsepot varkenswangetjes duroc d'olives
 Wildragout
 Vol-au-vent

€ 26,60/KG

€ 35,10/KG

€ 21,50/KG

Aardappelgerechten & warme groenteschotels

Aardappelkroketten 10 stuks
 Aardappelkroketten 20 stuks
 Pomme duchesse
 Aardappelgratin
 Warme groenteschotel

€ 3,20/DOOS

€ 6,00/DOOS

€ 2,65/PP

€ 2,65/PP

€ 9,75/PP



Gezellig tafelen

Fondue

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

€ 13,20/PP

Kinderfondue

Filet van kip, gevuld gerookt spek, gepaneerde kalfsballetjes

€ 6,60/PP

Gourmet

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

€ 15,20/PP

Kindergourmet

Hamburger, filet van kip, chipolata, grillworst

€ 7,50/PP

Eindejaarsgourmet

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

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

€ 23,95/PP

Teppan Yaki

(enkel verkrijgbaar tot half januari)

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

€ 23,80/PP

Groenten en saus

Koude groenteschotel

Aardappelsalade, tomatensalade, pastasalade, geraspte wortelen, rauwkostsalade

€ 8,20/PP

Koude sausjes

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

€ 1,25/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, parelhoen, hert, eend, everzwijn,...

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

vanaf 6 personen

Luxe buffet

(waarborg op schotel)

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

€ 38,10/PP

Charcuterieschotel

(waarborg schotel € 15,00/stuk)

Fijne charcuterie en huisbereide salades, mooi gegarneerd

€ 14,80/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

Baguette (<i>natuur, tuinkruiden, pikant</i>)	€ 1,15/STUK
Diverse broden, pistolets, stokbroden, notenbrood, rozijnenbrood, suikerbrood,...	
Buche met slagroom	€ 3,80/PP
Buche met boterroom: mokka, vanille of praliné	€ 3,80/PP
Taart biscuit slagroom	€ 3,80/PP
Taart boterroom: mokka, vanille, praliné	€ 3,80/PP
Fruitvlaai bladerdeeg met slagroom	€ 3,70/PP
Fruitvlaai bladerdeeg zonder slagroom	€ 3,50/PP
Fruitvlaai zanddeeg met slagroom	€ 3,70/PP
Fruitvlaai zanddeeg zonder slagroom	€ 3,50/PP
Madagascar: chocolademousse-taart met vanillecrème	€ 4,00/PP
Ijstaarten: vanille, vanille-mokka, vanille-chocolade	€ 4,00/PP
Petit Fours	€ 1,30/STUK
Bokkepoten	€ 32,00/KG

Alles te verkrijgen op bestelling





OPENINGSUREN

tijdens de feestdagen

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

PLAASTEN VAN BESTELLINGEN

Voor Kerst: tot en met zondag 18 december

Voor nieuwjaar: tot en met zaterdag 24 december

WAARBORG LEEGGOED

terugbetaling

Leeggoed dient binnen de 10 dagen samen met vertoon van het kassaticket te worden binnengebracht om de waarborg te kunnen terugkrijgen.

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