

# Lente zomer folder



## KOUDE HAPJES:

*Mooi assortiment van zuiderse tapas verkrijgbaar in onze toonbank.*

- Assortiment gevulde borrelglasjes (8 stuks) € 14,50 / st
  - Tapasschotel luxe (+/- 6 personen) € 24,00 / st
  - Zuiderse hamschotel (150gr pp, vanaf 4 pers.) € 9,50 / pp
- 4 soorten gedroogde ham op schotel gearneerd met meloen en bijpassend fruit.*
- Aperoschotel "Vastenavond" € 24,00 / st
- Uitsluitend ambachtelijk huisgemaakte charcuterie!*

**BBQ VOORGERECHT:** (vanaf 4 pers.) € 4,00 / pp

Kippenboutje | spekfakkel | miniworstje | scampispiesje

**BBQ MENU'S** (vanaf 4 pers., uitgezonderd kids)

**KIDS** - kippenboutje | chipolataworstje | brochetje € 4,00 / pp

**FAMILY** - BBQworst | kippenbout | gemarineerd BBQspek | varkensbrochette € 6,00 / pp

**STYLE** - steak van het huis | kalkoenbrochette | merguez | gemarineerd ribbetje € 8,75 / pp

**PRESTIGE** - scampibrochette | rundbrochette | gemarineerd BBQspek | varkenshaasje in 't groen | lamskroontje € 13,00 / pp





**DEGUSTATIEBBQ:** (vanaf 4 pers.)

€ 14,95 pp

*Een assortiment BBQspecialiteiten in degustatievorm :*

Ministeak van het huis | gekruide varkensribeye | scampibrochetje | lamskoteletje | exotisch kippenhaasje | hamburgertje | BBQ worstje

**BBQ MENU CLASSIC:** (vanaf 4 pers.)

€ 22,50 pp

- Meloen met parmaham op een bedje van frisse sla
- BBQvleesassortiment samengesteld door de chef
- Saladebar met broodjes en sausjes
- Dessert (keuze uit verse chocolademousse en tiramisu)

**BBQ MENU LUXE:** (vanaf 6 pers.)

€ 26,50 pp

- BBQhapjes (4st per persoon)
- Zalm in papillot
- BBQvleesassortiment samengesteld door de chef
- Saladebar met gevulde aardappel in de schil, broodjes en sausjes
- Dessert (keuze uit chocolademousse of tiramisu)

*Voor het goede verloop en om fouten te vermijden, vragen wij u vriendelijk om onze schotels niet te wijzigen.*

## BBQ ASSORTIMENT:

U kan gerust uw eigen assortiment samenstellen of een keuze maken uit onze toonbank

### BROGHETTEN

Varkensbrochette | Runderbrochette | Gemengde brochette | Kalkoenbrochette |  
Kalfsbrochette | Lamsbrochette | Brochette van de chef | Souvlaki's | Tricolorebrochette |  
Kippenmedaillonbrochette | Brochette onklet | Kalkoenstick Rosehip

### RUNDEVLEES

Côte à l'os\* | Entrecote\* | Entrecote Dry-aged\* | Steak van het huis\* | Filet pur\* | Chateaubriand\*  
Rundmedaillon van de chef\* | Ribeye Hereford | Ribeye burger  
(\*Belgisch witblauw)

### KALFSVLEES

Kalfskotelet extra | Gemarineerde kalfssteak | Chateaubriand

### VARKENSVLEES

Mignonette van het huis | Gemarineerde kotelet | Kotelet Duke of Berkshire | Kotelet Duroc d'Olives |  
Gemarineerde ribbetjes | Gemarineerd BBQspek | Varkenshaasje in 't groen | Spekfakkels | Minipensjes





## LAMSVLEES

Lamskotelet\* | Lamsfilet\* | Lamskroontje\* | Lamsburger  
(\*gemarineerd of natuur)

## GEVOGELTE

Gemarineerde kippenbout | Gemarineerde kippenvleugel | Gemarineerde kippenkotelet |  
Gemarineerde kippenfilet | Kippenburger

## WORSTJES

Chipolata | Merguez | BBQworst | Witte en zwarte pens

## VIS

Scampibrochetten | Kabeljauwhaasje in papillot | Zalmhaasje in papillot | Visbrochette |  
Forel gevuld met fijne groentjes

## AARDAPPELEN (op de barbecue)

Aardappel in de schil | Aardappel van het huis (gevuld met kruidenboter) |  
Gekruide krielaardappeltjes



**KOUDE GROENTESCHOTEL CLASSIC :** (vanaf 4 pers.)

€ 4,50 pp

Bestaat uit verschillende verse groentjes, pastasalade en aardappelsalade

**KOUDE GROENTESCHOTEL LUXE:** (vanaf 10 pers.)

€ 6,50 pp

Bestaat uit ruimer aanbod verse groentjes en pastasalades, en aardappelsalade

***Dok in onze toonbank zijn tal van koude groenten- en maaltijdsalades te verkrijgen.***

**SAUZEN:**

€ 8,50/ liter

**WARM**

- Peppersaus
- Bearnaisesaus
- Champignonsaus
- Provençaalse saus

**KOUD**

- Mayonaise
- Cocktailsaus
- Tartaarsaus
- Bearnaisesaus
- Currysaus
- Saladevinaigrettes





## DESSERTEN

- Chocolademousse
- Tiramisu
- Rijstpap
- Assortiment van 4 dessertglaasjes

## DIVERSEN

- Houtskool
- Wielbroodjes (12 minitarwebbroodjes)
- Notenbroodje met gedroogde vruchten (500 gr)  
(kort te bakken alvorens te serveren)



€ 2,75

€ 2,75

€ 2,75

€ 10,00

€ 7,00

€ 3,00

€ 4,95/brood

## TIPS VOOR EEN GESLAAGDE BARBECUE

- Plaats uw barbecuetoestel op een stabiele ondergrond én in de juiste windrichting. Zo vermijdt u dat de rook in het gezicht van uw gasten waait.
- Ontsteek het vuur zeker 45 minuten vooraf. Vermijd het gebruik van brandspiritus of benzine om de barbecue aan te maken. Aanmaakblokjes zijn de beste oplossing.
- Begin pas te roosteren als alle vlammen weg zijn. Als er tijdens het roosteren toch vlammen ontstaan, leg het vlees dan op een aluminiumfolie of een bakschoteltje (zéker bij vis). Laat de vlammen nooit met het vlees in contact komen.
- Laat het vlees uitdruipe voor u het op de rooster legt : zo vermijdt u het ontvlammen van het vuur en veel rookvorming.
- Prik niet in het vlees: zo blijft het lekker sappig. Voeg pas na het roosteren zout en kruiden toe.
- Bewaar het vlees, de groenten en de sausjes altijd op een koele plaats! BELANGRIJK!
- Plaats voor uw veiligheid tijdens het barbecueën altijd een emmer water, zand of een brandblusapparaat in de buurt.
- Hou spelende kinderen weg van het vuur.

### Valt je barbecuefeest met genodigden letterlijk in het water?

*Geen nood, we hebben alternatieven ter beschikking : zie ons aanbod hierna.  
Graag wel enkele dagen vooraf uw wijziging doorgeven*







**KOUD VLEESBUFFET** (vanaf 4 pers.)

€ 17,00 / pp

Gedroogde parmaham met meloen | gebakken kippenboutje | hespenrolletje met asperges | gebakken rosbeef | paté van het huis met konfijt | kippenfilet | slaatje van geroosterde beenham | Franse Rosette | gebakken balletje

**KOUD VISBUFFET** (vanaf 4 pers.)

€ 24,00 / pp

Perzik gevuld met tonijn | gerookte zalm | gerookte heilbot | gekookt eitje gevuld met krab | vers gepocheerde zalm | gerookte forelfilet | tomaat gevuld met grijze noordzeegarnaaltjes | scampispiesje en rivierkreeftjes

**KOUD GEMENGD BUFFET** (vanaf 4 pers.)

€ 25,50 / pp

Gedroogde parmaham met meloen | perzik gevuld met tonijn | gerookte zalm | beenham met asperges | tomaat gevuld met grijze noordzeegarnaaltjes | vers gepocheerde zalm | gebakken rosbeef met knolselderslaatje | gerookte forel | scampispiesje en gebakken kippenboutje

*Deze drie bovenstaande buffetten zijn vergezeld van koude groentjes, pasta- en aardappelsalade en sausjes.*

**KIDSBUFFET** (vanaf 2 pers.)

€ 11,00 / pp

Rolletjes kippenwit | gekookte ham | salami en hespenworst | gebakken balletje | gekookt eitje | perzik met tonijn | gebakken kippenboutje en Surprise-ei.

### ZALMSCHOTEL (vanaf 4pers.)

€ 14,00 / pp

Vers gepocheerde zalm | tomaat met grijze noordzeegarnaaltjes | handgesneden gerookte zalm | een gekookt eitje en sausjes

### BREUGELBUFFET (vanaf 10 pers.)

€ 17,00 / pp

Gebakken balletje | gebakken kippenboutje | rauwe ham | huisgemaakte kipkap en breugelkop met mosterd | paté van het huis met konfijt | witte- en zwarte pensen | verse plattekaas met radijsjes en pijpajuin | droge worstjes | mosterdspek van het huis en vlaai

*Aangevuld met : appeldoosjes | kriekensaus | sla, tomaten | geraspte worteltjes | komkommer | mayonaise en cocktailsaus*

Dit kan aangevuld worden met huisgemaakte rijstpap

€ 2,75 / pp

### ITALIAANS PASTABUFFET (vanaf 10 pers.)

€ 15,85 / pp

Cannelloni met spinazie en ricotta en Italiaanse saus | lasagne bolognese | Toscaanse balletjes met tomaat-basilicumsaus en tortelloni gevuld met parmesan en mascarponeaus

### OOSTERS BUFFET (vanaf 10 pers.)

€ 18,85 / pp

Ribbetjes op Chinese wijze | kalkoenfilet met appelsiensaus | varkensreepjes in zoetzure saus | Chinese noedels en nasi goreng





**MINI-BURGERFESTIVAL** (vanaf 4p)

€ 14,50 pp

Creëer je eigen hamburgertjes.

Wij zorgen voor 5 verschillende soorten hamburgertjes

(kippenburger | hamburger | kaasburger | ribeyeburger | chorizoburger).

5 broodjes, bijhorende garnituur, groentjes en sausjes.

*(Tip: snijd de broodjes door en leg ze eventjes mee op de bakplaat)*

**GOURMET** (vanaf 2p)

€ 11,00 / pp

10 stukjes heerlijk vlees (biefstuk | chipolata | brochette | cordon bleu | hamburger | lamskotelet | kalfsschnitzel | slavink | kalkoenlapje | varkensnootje met spek) + bijhorende sausjes

**KINDERGOURMET**

€ 6,00 / pp

**FONDUE** (vanaf 2p)

€ 10,00 pp

Assortiment vleesblokjes (witblauw rundvlees | kalfsvlees | gevogelte | varkensvlees | gekruide gehakballetjes en slavinkje) + bijhorende sausjes

**KINDERFONDUE**

€ 5,50 pp

Extra fondueballetjes

€ 2,50 / 10 st

### **KOUDE GROENTESCHOTEL CLASSIC** : (vanaf 4 pers.)

€ 4,50 pp

Bestaat uit verschillende verse groentjes, pastasalade en aardappelsalade

### **KOUDE GROENTESCHOTEL LUXE**: (vanaf 10 pers.)

€ 6,50 pp

Bestaat uit ruimer aanbod verse groentjes en pastasalades, en aardappelsalade

### **KAASSCHOTEL** (vanaf 4)

Mooi assortiment Belgische en buitenlandse, harde en zachte kazen, mooi gegarneerd met fruit, noten, gedroogde vruchten, ambachtelijke confituur en dadelkoekjes.

### **HOOFDGERECHT**

€ 14,00 pp (300 gr / pp)

### **DESSERT**

€ 10,00 pp (175 gr / pp)

### **CHARCUTERIESCHOTEL** (vanaf 4p)

€ 9,00 pp

Ruim assortiment huisbereide charcuterie, mooi gepresenteerd op schotel

### **VERRASSINGSBRODEN**

De broodjes worden belegd met een variatie van charcuterie uit ons assortiment en worden mooi gepresenteerd in een Vastenavondt-bakje.

### **MINI-SANDWICHES CLASSIC**

€ 1,15 / stuk

### **MINI-OVENKOEKJES LUXE**

€ 1,40 / stuk





## DRY-AGED OF GERIJPT VLEES

Je hebt het ongetwijfeld al opgemerkt in onze toonbank, 'Dry-aged' vlees.

### EEN WOORDJE UITLEG

Dry-ageing is een proces dat zowat bij toeval in de Verenigde Staten werd ontdekt. Het vlees werd open en bloot in treinwagons vervoerd, waarbij het, door het hangen in de wind, veel vocht verloor en in-droogde. Het vlees krijgt daardoor aan de buitenkant een zwarte kleur, maar binnenin is het dieprood en boterzacht.

Inmiddels wordt gebruikt gemaakt van speciale rijpingskasten waarin het effect van het vlees in de wind zo goed mogelijk wordt nagebootst. Dankzij een optimale luchtvochtigheid, circulatie en temperatuur, verdampt het vlees en breken natuurlijke enzymen het spierweefsel af.

### HOE WERKT EEN RIJPINGSKAST?

In de dry-ageing cel (rijpingskast) wordt de luchtvochtigheid (85%), luchtcirculatie en temperatuur (tussen 0°C en 2°C) voortdurend streng gecontroleerd. Tijdens het rijpen in de cel – een proces dat minimaal 21 dagen duurt, onze voorkeur gaat uit naar minstens 28 dagen – verdampt het vocht in het vlees tot wel 30% en de natuurlijke enzymen breken het spierweefsel af. Er is sprake van langzame besterving. Hierdoor krijgt het vlees een zeer malse structuur en intense smaak.

Het vlees dat na het rijpingsproces uit de cel komt, is nog niet meteen klaar voor consumptie. Het vlees voelt hard en droog aan en ziet er aan de buitenkant zwart uit. De natuurlijke zwarte korst beschermt het vlees tijdens het rijpen tegen indrogen en bacterievorming. Wij snijden het droge, zwarte gedeelte eraf en halen het vlees van het been. Na dit proces is het vlees klaar voor consumptie. Wanneer je het vlees doorsnijdt is het vanbinnen helder rood en boterzacht.



## WAT HEBBEN WE JE TE BIEDEN?

Hoofdzakelijk bieden wij ons Belgisch witblauwe ras aan. Deze dieren kenmerken zich door hun gespierde lichaamsbouw en zijn befaamd voor hun sappig, mager en mals vlees.

Hoofdzakelijk rijpen wij de entrecote van onze eigen witblauwe runderen. Af en toe kan u ook de smaak van een ander ras ontdekken !

## HOE BEREID JE GERIJPT VLEES?

Dry-aged vlees mag nooit op hoge temperatuur worden gegaard.

Bak dry-aged vlees, naargelang de dikte, +/- 30' in een open oven op 50°C. Vervolgens bestrooi je het vlees met peper van de molen, zout en olijfolie. Hierna kort dichtschroeien langs beide zijden en klaar !

SMAKELIJK !



## WIST JE DAT ...

... wij tijdens het seizoen steeds een ruim assortiment BBQvlees in de toonbank hebben zodat je naar hartenlust kan samenstellen in de winkel ?

... wij steeds een ruim aanbod aan pasta- en rauwkostsalades kunnen aanbieden als bijgerecht of volledige maaltijd ?

## GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN

Prijzen en aanbod uit vorige folders zijn niet meer geldig.  
Prijzen onder voorbehoud van prijswijzigingen

Volg ons op  facebook,  instagram  
[www.vastenavondt.be](http://www.vastenavondt.be)

Op zoek naar een leuk geschenk ? Denk aan onze cadeaubon !  
Bestel online [www.vastenavondt.be](http://www.vastenavondt.be)

Steeds tot uw dienst, Steven , Tiny & hun team





VASTENAVONDT

**OPENINGSUREN:**

ma - di - do - vr: 08u30 - 18u30

zat: 08u30 - 17u00

zon: 08u30 - 12u00

woe: gesloten

Statiestraat 64, 1740 Ternat | Tel: 02/569 44 40 | [www.vastenavondt.be](http://www.vastenavondt.be)