

Van het huis

Onze specialiteiten:

Brochette van de chef:

een reuzenbrochette met verschillende soorten gemarineerd vlees en worstjes

Smoeffelhammetje: een licht gekruid en zeer mals stukje vlees met een klein beentje (± 150 g/stuk)

Zonnehaasje: een gemarineerd kruidenhaasje gevuld met Italiaanse ham, zongedroogde tomaten en pesto (± 800 g/stuk)



Côte à l'os van het huis:

Deze gemarineerde côte à l'os is vacuum verpakt. **BBQ TIP!** De côte à l'os 20 minuten in zijn verpakking in warm water laten opwarmen (40°C). Daarna kort grillen op de barbecue en u krijgt een botermalse côte à l'os heerlijk van smaak.

Aardappelen, pasta, rijst, ...



Pasta "Italiano"
Pastasalade "light"
Romeinse salade (met pasta)



Rijstsalade met groentenbrunoise

NIEUW!

Gemarineerde aardappelen

In alu-bakjes om gemakkelijk op te warmen op de BBQ-rooster.

Patatjes salade: krielaardappelen, granny smith, gebakken spek, groenten en dressing

Koude aardappeltjes in vinaigrette
Koude aardappeltjes in remouladesaus
Opgevulde aardappel met kruidenmousse in alu-folie
Aardappel in schil met boter in alu-folie
Vers voorgebakken aardappeltjes

Zomerse desserts

Frisse fruitsalade
Nagerechtenbord
Chocolademousse
Bavarois
Toetje van het huis
Platte kaas met vers fruit
Opgevulde halve ananas met vers fruit
Coupe panna cotta met aardbei of framboos
Fruitbrochette met chocoladesaus in alu-papillot



Ons aanbod barbecuevlees

Onze vleesbereidingen:

NIEUW IN ONS ASSORTIMENT

- > **Chorizo-steak:** gemarineerde mignonette met serranoham, chorizo, zongedroogde tomaat en basilicum
- > **Gemarineerde boteroesters "supermals"**
- > **Exotische kalkoensteak**
- > **Trio van grillworstbrochette** klassiek of gemarineerd



Trommeltjes
Varkens- en rundsbrochette
Quattrobrochette
Worstjesbrochette (5 smaken)
Kasteelworst, Merguezeworst
Chipolataworst, Witte worst
Lasso worst, BBQworst
Worst met tuinkruiden
Provençaalse worstjes
Kippenworst
Spek: dyonaise, Atlanta of gekruid
Bourgondisch koteletje
Kotelet van het huis
Gemarineerde kotelet
Gevulde kotelet met fijne groentjes
Gemarineerde kippenfilet
Gekruid kippenboutje
Vleeslolly met beenhesp
Snedede beenhesp met kriekensaus in papillot
Gekruide of gemarineerde ribbetjes
Gemarineerde vleesribben
Texasribbetjes
Gemarineerd varkenshaasje



> Coppa steak



- > **Provençaalse mignonette**
- > **Kipfilet met kaas en dragon**

Kanootjes: wienerworst met emmentaler, mosterd en gerookt spek
Bokkenpootjes
Gemarineerde mini-kippenboutjes
Medallion van varkenshaasje
Kaasstronk en BBQ-stronken
Gekruid stokje
Kippenbrochette

Puur vlees:

Lamskotelet, lamskroontje, lamsbiefstuk
Tournedosbiefstuk
Kalkoenhaasje

Ontdek ons volledig barbecue assortiment in de winkel



Lekker fris!

Koude schotels en rauwkostgroenten

Ontdek ook onze verschillende koude schotels, het ruime assortiment aan rauwkostgroenten en zoveel meer in onze winkel.

Geen idee van het weer?



Bestel ons **Grill brochette menu**.
Van de sfeer bent u zeker!
Vraag ernaar in de winkel.

€19,90
per persoon

Bestellen?

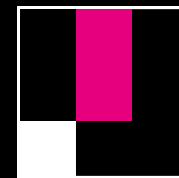
- 1 Kom naar de winkel en maak uw keuze uit het uitgebreide aanbod.
- 2 U ontvangt een bestelbon.
- 3 Haal uw gerechten af op de afgesproken dag en betaal contant.

Goed om te weten:

bestel uw gerechten ten laatste **3 dagen** vooraf. Het volledige assortiment is niet altijd beschikbaar. Zo bent u zeker van een vlotte en correcte bediening. Bestel niet via de telefoon, maar kom langs in de winkel. Vragen? Stel ze gerust.

De opgegeven prijzen gelden vanaf 4 personen. Alle gerechten dienen te worden afgehaald.

www.culinairhuis-vandeputte.be



Culinair Huis
VANDEPUTTE



Volg onze culinaire tips
ook op Facebook!

leperstraat 14
8980 Zonnebeke
t 051 77 72 06

Meer info:



Culinair Huis
VANDEPUTTE

BBQ?

Ja!



Een straaltje zonneschijn? Tijd voor een BBQ festijn! De sfeer maakt u zelf, wij zorgen voor al het lekkers. Ontdek het ruime assortiment aan dagvers BBQ vlees en vis, salades, bijgerechten, desserts en zoveel meer!

Hapjes & salades

Aperitiefhapjes: met gratis bijpassend sausje

Gemarineerde rode zalmhapjes in alu-papillot
 Gemarineerde witte tarbothapjes in alu-papillot
 Gemarineerde scampi's
 Gemarineerde kippentulpjes
 Kaasstronk (in kleine schijfjes op cocktailprikkers)
 Mini-kippenboutjes
 Gekruide vleesstokjes

TIP! Onze tapas schotel vol mediterrane hapjes is de ideale aanvulling voor een zomerse barbecue.



Soepen:

Mosselsoep	Bouillonsoep	Gazpacho (koude
Lentesoep	Waterkerssoep	tomatensoep)

Bijpassende slaatjes:

Frisse rauwkostsalades met dagverse ingrediënten

Vitamientje salade: wortel, selder, appel en peer in heerlijke vinaigrette

Kruidenkoolsalade: witte kool, bloemkool en broccoli in vinaigrette

Tomaat-mozarella salade: kerstomaat, mozzarella

Frisse rauwkost ijsbergsalade: ijsbergsla, wortel, komkommer, tomaat, vinaigrette, croutons

De slaatjes kunnen variëren afhankelijk van het aanbod.



€19,90
per persoon

vanaf 4 pers.

Tafel BBQ

De slagers van Culinair Huis Vandeputte stelden een menu samen dat de smaak en de sfeer van barbecue combineert met het gemak van aan tafel bakken.

Alles kan klaargemaakt worden op de Amica barbecue van Barbecook. Deze BBQ werkt op Cook Chips gemaakt uit bamboe (houtschoor die geen rook afgeeft) en zorgt voor een typische barbecuesmaak. Verkrijgbaar bij Culinair Huis Vandeputte.

Tafelplezier voor binnen als buiten!

Vleesassortiment:

- Scampibrochette
- Souvlaki van kip
- Casselerrib
- Lamskroontje
- Konijnehaasje
- Tournedos van hertefilet
- Mini-pensje
- Kíphaasje
- Souvlaki van varkensvlees
- Trommeltje

Groenten en garnituur:

- Dagverse seizoensgroentjes
- Grillbroodjes
- Aardappelen in remouladesaus
- Rijst- of pastasalade
- Barbecuesaus

Kinder BBQ

Voor de kinderen is er een aangepast assortiment. Dit is qua hoeveelheid, smaak en "looks" volledig afgestemd op de kinderen. Verkrijgbaar vanaf 4 kinderen.



- Gekruide stokje
- Mini-pensje
- Mini-worstjesbrochette
- Casselerrib
- Bouillon vleesbrood



Gastronomische BBQ

€20,95
per persoon

vanaf 4 pers.



De nieuwe tendens is gastronomisch barbecueën. De porties per persoon worden kleiner waardoor men veel meer verschillende soorten vlees en groenten kan proeven. Gegrilde vis en vlees blijven centraal staan maar worden aangevuld met lekkere en frisse zomerslaatjes. Een licht nagerechtje (al dan niet bereid op de barbecue) rondt een heerlijke zomermaaltijd af.

Wij stelden voor u een gastronomische menu samen die u lekker laat genieten.

BBQ aperitiefhapjes

- Scampi brochetje
- Gekruide stokje
- Kaasstronkje

Tussengerechtje

- Gazpacho (koude tomatensoep)

Gastronomisch BBQ

- Noordzee papillot
- Trommeltje
- Worstjesbrochette
- Medaillon
- Lamskroontje gemarineerd

Pastasalade

Aardappelsalade

Zomerslaatjes groenten

- Vitamientje
- Kruidenkool salade
- Kerstomaat-mozarella
- Ysberg-rauwkostsalade

Barbecue saus

Indien gewenst

Dessert: versierde ananas met chocoladesaus (+ € 2,50 per persoon)



€13,85
per persoon

Ons apart verkrijgbaar visassortiment

- Luxe visbrochette: ruim assortiment van gemengde stevige vissoorten en scampi's
- Gemarineerde zalm
- Gemarineerde tarbot

- Noordzeepapillot met sausje, fijne groenten en tuinkruiden
- Scampi's-brochette
- Zalm souvlaki



BBQ TIP! Laat het droog gerijpt vlees eerst even kort dichtschroeien zodat het vocht mooi in het vlees aanwezig blijft. Daarna laat u het heel zachtjes rosé worden. Perfect! Zo kunt u genieten van de ongelooflijk lekkere smaak.

Aanrader!

€21,50
per persoon



Vis BBQ

Houdt u graag van vis?

Wij stellen een assortiment van 5 soorten vis voor u samen waar u duimen en vingers zult van aflikken. De vissoorten kunnen variëren afhankelijk van het aanbod. Smakelijk!

BBQ TIP!

Gebruik een visrooster.

Rundsdegustatie

Met verschillende runderrassen o.a.

Holstein Dry aged met as, Black Angus, Ierse Ribeye, Simmentaler, Wit-blauw ras. Inclusief 3 sausjes (Béarnaise saus, champignonroomsaus en groene pepersaus)