

Elke dag
lekker.

Vandeputte



2020

100 jaar Vandeputte.



Precies een eeuw na spekslager Jules Vandeputte, zijn kleindochter Mieke Vandeputte en haar man Hein Devos de drijvende krachten achter het familiebedrijf. Ze bouwden de winkel en magazijn uit tot een oppervlakte van maar liefst 1560 m², alsook een eigen parking van 1580 m². Naast de winkel zijn er werkplaatsen, ateliers en magazijnen waar de eigen productie plaats vindt.



Meer dan ooit staat alles in het teken van elke dag lekker, vers én huisbereid. Dat maakt Vandeputte in Zonnebeke dé plek voor al uw verse boodschappen onder 1 dak. Met als ultiem ingrediënt: elke dag een verse glimlach!

maandag-vrijdag: 07.00 tot 19.00u
zaterdag: 07.00 tot 18.00u
zondag enkel afhaling van bestellingen
van 10.00 tot 10.30u

Inhoud:

Aperitiefhapjes.	p 4-5
Soepen.	p 6-7
Voorgerechten.	p 8-9
Hoofdschotels vleesgerechten.	p 10-11
Hoofdschotels visgerechten - aardappelbereidingen - groentjes.	p 12-13
Vers vlees en vleeswaren.	p 14-17
Groenten en fruit.	p 18-19
Bakkerij en belegde broodjes.	p 20-21
Desserts en lekkernijen.	p 22-23
Schotels en menu's.	p 24-35



Vandeputte

Ieperstraat 14 - 8980 Zonnebeke
051 77 72 06 - BE 0419 920 522

Elke dag
lekker.

Aperitiefhapjes.



Koude hapjes

Glaasje met bloemkoolcrème
en St. Jacobsvrucht **€1,75/stuk**

Panna cotta van wortelen
en gebakken scampi **€1,75/stuk**

Glaasje gevuld met
erwtmousse en boerenham **€1,75/stuk**

Glaasje gevuld met gerookte
zalmousse **€1,75/stuk**

Glaasje gevuld met gerookte
heilbotmousse **€1,75/stuk**

Glaasje gevuld met garnaalcocktail **€1,75/stuk**

Glaasje gevuld met hammousse **€1,75/stuk**

Glaasje gevuld met bouillissalade **€1,75/stuk**



Frituurhapjes geserveerd met dipsausje

Mini-garnaalkroketjes

Mini-kaaskroketjes

Gepaneerde scampi's

Gepaneerde inktvisringen

Gepaneerde langoustines

Gebakken mini-kipbrochetjes

Gebakken mini-kippenboutjes (10 stuks)

Gebakken mini-loempia's (10 stuks)

Assortiment warme hapjes (15 stuks)

Koude tapas schotel (vanaf 4 personen)

Aperitiefschotel met koude mediterrane hapjes

€11,90/pers

Avondschotel met koude mediterrane hapjes

€14,90/pers

NIEUW! Tapasplank Vandeputte met kaas stengels

€19,90/pers

Luxe tapas buffet (4 pers)

€24,90/pers

Luxe tapas buffet (vanaf 10 pers)

€22,90/pers

In onze winkel hebt u een ruim aanbod van aperitiefglaasjes, warme hapjes, warme bruchetta's en lepelhapjes.

Luxe tapas buffet
€24,90/pers. (vanaf 4 pers)

“

**Mensen die van
eten houden zijn
altijd de leukste
mensen** ”

[Julia Child]

en Mieke vindt dit ook ;-)

Soepen.

Feestsoepje met paprika en lotte

Soep Belle-Mère

Andalousische soep

Soep van boschampionns
en groene kruiden

Aspergeroomsoep

Broccoliroomsoep

Heldere bouillon met fijne groenten

Kervelsoep

Populaire soep van verse tomaat

Tomatensoep met balletjes

Agnes Sorelsoep

Pompoensoep (in seizoen)

Kreeftensoep

Meer soep?

Ontdek uw favoriete soep in de winkel.

Dagelijks verse soep





Voorgerechten.

Koude voorgerechten

Vitello Tonato met truffelolie €10,90/stuk

Krabcocktailglas €9,80/stuk

Carpaccio van zelfbereide
gerookte zalm €10,30/stuk

Carpaccio van rundsvlees
en parmezaanschilfers €8,80/stuk

Wildpastei (seizoen) of huisbereide
pasteien met confituur, garnituur
& toast €8,90/stuk

Gerookt visbordje met cruditeiten €9,80/stuk

Warme voorgerechten

NIEUW! St-Jacobnootjes in witte
wijnsaus met geroosterde paprika €12,90/stuk

Vega-balletjes met krokante
groentjes in geroosterde groenten
bouillonsaus €9,90/stuk

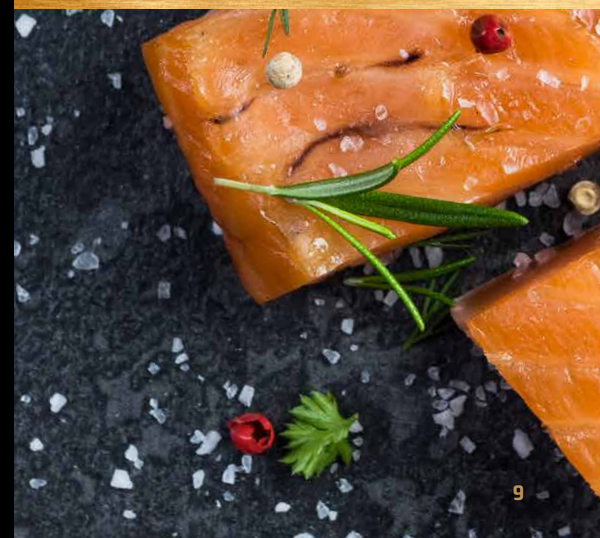


Scampi diabolique of curry	€12,90/stuk
Zeewolf filet in saffraan saus met gember en venkel	€9,95/stuk
Gegratineerde vis vol-au-vent	€9,90/stuk
Duo van zalm en scampi op bedje van spinazie met spaanse saus	€9,90/stuk
Vis Saltimbocca's in Italiaanse saus	€10,90/stuk
Noordzee potje	€9,90/stuk
Zalmhaasje Manchego met wittewijnsaus, spinazie en scampi	€9,90/stuk
Karnemelk stampers met coquille en garnaal in wittewijnsaus	€8,40/stuk
Duo zalm en kabeljauwhaasje met een korstje van krokante groentjes in wittewijnsaus met groene tuinkruiden	€10,90/stuk
Kaasrolletje (bladerdeegje gevuld met kaas en ham)	€2,45/stuk
Bouchée met vol-au-vent	€3,45/stuk

Visbouchée met zalm en grijze garnalen	€4,99/stuk
Kaaskroket	€1,30/stuk
Garnaalkroket (met grijze garnalen)	€2,95/stuk
Visschelp	€5,90/stuk
St. Jacobsschelp	€7,95/stuk
Gepocheerde zalm in kardinaalsaus	€9,30/stuk
Vispannetje van het huis	€8,90/stuk
Gebakken zalm in sausje van de chef	€8,90/stuk
Tongrolletjes in kreeftensausje	€8,90/stuk
Tongrolletjes met zalmhartje in kardinaalsaus	€8,90/stuk
Cordon bleu van kabeljauwhaasje en gerookte zalm	€10,80/stuk

“
**Onze vis
wordt
dagelijks
vers geleverd.**

”



Elke dag
lekker.

Hoofdschotels.

Veggie

Vega rijstburger met vergeten groenten
in beukenzwam, légum-saus en
Japanse Noedels

€13,90/pers

Vleesgerechten

Gevulde kipfilet met kruidenkaas
en zongedroogde tomaat op een
bedje van savooikool en
boschampignon

€9,80/pers

Thaise kip-curry schotel

€8,95/pers

Kalfsgebraad in Napoleonsaus

€15,40/pers

Zonnebeeks gebrad in
honing-mosterd kaassaus

€9,45/pers

Gebakken kippenfilet in Italiaanse
saus met mascarpone

€9,00/pers

Bourgonisch stoofpotje

€7,40/pers

Westvlaams stoofpotje

€7,30/pers

Kalkoenhaasje in een kruidenjasje
'Fine Champagne' €9,40/pers

Varkensnootjes in Passchendaele saus €9,50/pers

Parelhoenfilet in oesterzwamsaus €10,60/pers

Speenvarkenfilet met Gandaham
in grand-mère saus €10,70/pers

Ardens gebraad €7,60/pers

Orloff gebraad €8,30/pers

Duivels gebraad €7,60/pers

Bourgondisch varkensgebraad €8,30/pers

Varkenshaasje in kruiden-, porto,
champignon of groene pepersaus €9,45/pers

Beenhesp in porto of béarnaisesaus €7,70/pers

Kalkoenbilletje ontbeend in
oesterzwamsaus €8,20/pers

Kalkoenfilet of -rollade met
champignonsaus €8,20/pers

Kalkoenfilet met roze pepersaus,
preiroomsaus of Napoleon €8,20/pers

Kalkoenfilet in kruidensausje,
royalsausje of oesterzwamsausje €8,90/pers

Ardense kalkoenfilet in veenbessen
of dillesausje €8,90/pers



“

Elke dag vind
je er een verse
dagschotel.
Keuze genoeg!

”

Mals bereide varkenswangetjes €8,95/pers

Kalkoenstoofpotje op
grootmoeders wijze €6,95/pers

Hertenkalffilet in een wildsausje €15,90/pers

Lamsfilet met persillade €13,90/pers

Kalkoenorloff €8,80/pers

Opgevulde kwartel met sausje
van boschampignons €11,35/pers

Westhoekgebraad in Trappistensaus €8,30/pers





Hoofdschotels.

Vis

(puree, kroketjes of verse frietjes inbegrepen)

Zonnevisrolletjes in
dragon-mosterdsaus **€14,90/pers**

Vispannetje "speciaal" met groentjes
(Tong, kabeljauw, zalm, scampi,
garnalen in kreeftensaus) **€18,95/pers**

Kabeljauwhaasje 'eigen kweek' met
groene kruidensaus **€16,30/pers**

Tilapia haasje in pompoensausje
met een hazelnootkorstje **€12,90/pers**

Vispannetje van het huis **€13,40/pers**

Tongreepjes in een kreeftensausje **€14,00/pers**

Kabeljauwhaasje met julienne
van wortel en prei in een zacht
currysousje **€16,30/pers**

Noordzeepotje **€16,30/pers**

Kabeljauwhaasje in spekjasje met
wittewijnsaus **€16,30/pers**





Cordon bleu van kabeljauwhaasje
en gerookte zalm **€16,30/pers**

Gebakken zalm in sausje van de chef **€14,80/pers**

Gepocheerde zalm met groene
aspergepunten **€16,00/pers**

Lotte in parmezaansaus
gegratineerd **€18,00/pers**

Bijpassende aardappelbereidingen

Aardappelkroketten (20 stuks) **€5,60**

Verse frietjes (grof of fijn) **€2,55/kg**

Aardappelpuree **€6,98/kg**

Gegratineerde roomaardappelen
Dauphinois **€10,85/kg**

Voor uw wild: puree van knolselder,
broccoli of wortel **€7,99/kg**

Krielaardappelen in
bieslookvinaigrette (koude bereiding) **€6,49/kg**

Voor uw Breugheltafel: gevulde
aardappel in veldjasje **€7,85/kg**

Grillaardappelen in partjes in
de pel & kruidenboter **€7,49/kg**

Spekaardappelen **€6,99/kg**

Koude groentjes **€4,95/pers**

Warme groentjes **€5,95/pers**
(5 soorten seizoensgroenten)



**Elke dag
lekker.**

Vers vlees en vleeswaren.

Bij Vandeputte vindt u alle klassiekers ambachtelijk bereid: kotelet, blinde vinken, worst,... Om u elke dag gevarieerd te laten genieten, steken we die klassiekers ook altijd in een verrassend jasje. Proef onze persoonlijke touch in de herfstvinken en koninginnesteak. Zo is elke maaltijd een feest!

Vers vlees

Kotelet, hamburger, brochettes, ...

Worst

Braadworst speciaal
Provençaalse worst
Gemengde braadworst
Boereworst
Kippenbraadworst
Chipolata's
Merguez
Prei-kaasworstjes
Kip-curryworstjes
Peperworst



Droog gerijpt vlees: klaar in 1,2,3. Laat het vlees eerst aankleuren in een pan, zodat het een krokant korstje krijgt. Kruid het met peper en zout. En laat het 10 minuutjes verder garen in de oven op 50°C. Smullen maar!

Steak

Mosterd steak
Milaneese steak
Kasteelsteak **FAVORIET!**
Hoevesteak
Koninginnesteak

Blinde vinken

Kalkoenvinken
Kaasvinken
Ardense vinken
Wildvinken
Boerenvinken
Seizoensvinken (Herfstvinken, Wintervinken, ...)

Droog gerijpt vlees

Verschillende vleesrassen met een gemarbreerde vleesstructuur laten we een maand lang op natuurlijke wijze rijpen in een speciale koelcel. Het vlees droogt uit, verliest overtollig vocht en krijgt een zeer malse structuur en intense smaak. Zo geniet u van een absolute smaaksensatie!



Kasteelsteak



Wildvink



Hoevesteak





Vers vlees en vleeswaren.

Gebraden

Ardense kalkoenfilet of -gebraad **FAVORIET!**

Duivelse kalkoenfilet of -gebraad

Rodenbach- of Kriekgebraad

Aspergegebraad

Westhoekgebraad Streekgerecht!

Grillgebraad

Gelardeerd gebraad

Kalkoen- of varkensorloff

Gemarineerd gebraad

Bourgondische kalkoenfilet of -gebraad

Opgevulde kalkoenfilet

Gemarineerde kalkoenfilet in kruidenkorst
met tomaat en mozzarella

Exotisch finesse gebraad

Varkenshaasjes

Feestelijke Napolitaanse haasjes

Zonnehaasje **FAVORIET!**

Provençaalse varkenshaasjes

Dyonaise varkenshaasjes

Gemarineerde en opgevulde varkenshaasjes

Kasteelhaasje

Hammetjes

Smoeffelhammetjes

Luxe smulhammetjes
(galantine vulling) **FAVORIET!**

Wild & Gevogelte

Hertenfilet

Eendenborstfilet



Lamsfilet puur

Gemarineerde lamskroon

Lamskotelet

Volledig ontbeende en feestelijk
opgevulde kwartel

Gyros

Kipgyros

Indische kipcurry gyros

Jagersgyros

Italiaanse gyros

(De marktprijzen kunnen een invloed hebben
op onze winkelprijzen.)



Préparé zoals die van mémé (Préparé Tradition)
Waar vindt u nog echte préparé op grootmoeders
wijze? Bij ons.
Vers gemalen rundsvlees, Worchestersaus,
kappertjes, ei, zout en geheime specerijen ...
Mmm, heerlijk op uw boterham, toastje, koude
schotel of met frietjes.

Vleeswaren

Bij Vandeputte vindt u meer dan 100
huusgemaakte
fijne vleeswaren.
Zo krijgt u ons
kippenwit in wel
12 gevarieerde smaken.



Probeer ze allemaal en laat u elke dag verrassen!

Kippenwit:

- Natuur
- Tuinkruiden
- Broccoli & wortel
- Zongedroogde
tomaat & basilicum
- Asperges
- Van de chef
- Boschampignons
- Curry
- Pesto
- Lente
- Provençaals
- Zomers

Seizoenstip:

Probeer onze zelfbereide
bloedworst en witte pens
eens. Heerlijk met
gestoofde appeltjes.



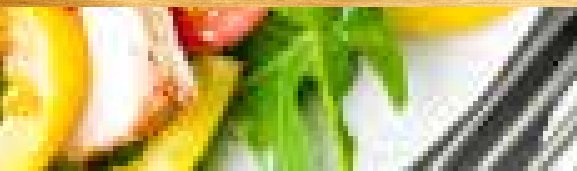


Groenten en fruit.

“

Eten is het
ingrediënt dat
ons bindt.

”



Basis koude schotel

€15,90/pers

Vlees: hamrolletje met asperge, gebakken rosbief, kalkoenham, salami, kalfsworst, gerookte bacon, gebakken feestgebrad.

Garnituur: tomaat garnaal, 1/2 gekookt eitje, Franse prinsessenboontjes, bloemkool, sla, geraspte worteltjes, wittekoolsalade, Parijse salade, fruit (volgens seizoen).

Basis met 2 extra kippenboutjes
en gepocheerde zalm

€17,90/pers

Charcuterieschotel

€12,60/pers

Versierde schotel met 15 soorten charcuterie.





Gemengde koude schotel
€19,60/pers (vanaf 4 pers)

Gemengde koude schotel

(1/2 vlees, 1/2 vis)

€19,60/pers

Vlees: gebakken rosbief, kalkoenham, gebakken feestgebrad, hamrolletje met asperge.

Vis: gerookte zalm, gerookte heilbot, gepocheerde zalm, tongrolletje.

Garnituur: tomaat garnaal, 1/2 eitje, verse ananas, fruit (volgens seizoen), sla, geraspte worteltjes, kruidenkoolsalade, Parijse salade.

Luxe koude visschotel

€20,90/pers

Vis: tomaat garnaal, gepocheerde zalm, pangasiusfilet, tongrolletje, gerookte forelfilet, gerookte rivierpaling, gerookte paling, gerookte zalm, gerookte heilbot.

Garnituur: 1/2 eitje, verse ananas, fruit (volgens seizoen), sla, geraspte worteltjes, kruidenkoolsalade, Parijse salade.

Italiaans Buffet

€26,90/pers

Koude schotel met een heerlijk assortiment Italiaanse lekkernijen

Luxe koud buffet

(vanaf 20 personen)

€28,90/pers

U krijgt een groot assortiment van de beste vis, schaaldieren en edele vleeswaren. Hierbij zitten ook een tafelbroodje, rijstsalade, aardappelsalade, sauzen en een groot groente- en fruitassortiment. Dit alles wordt door onze vakspecialisten creatief gepresenteerd op verschillende fantaseschotels en -spiegels. Een streling voor het oog!

Extra:

Indien gewenst kan u een keuze maken uit aardappeltjes in vinaigrette, verse frietjes (grof & julienne), pasta salade, rijst salade & sausjes.



Deze salades zijn verpakt in handige potjes. Perfect om mee te nemen naar het werk als lichte lunch!

Rauwkostsalades

Hongaarse pastasalades:

Gebakken kippenfilet, macaroni, maïs, cocktailsaus, augurken, ananas.

Pomamore salade:

Gevulde tortellini met kaas, zongedroogde tomaat, basilicum, getomateerde saus, parmesan, notensla, pijpajuin.

Toscaanse pastasalade:

Gerookte ham, spirelli, meloenparels, mozarellabolletjes, zongedroogde tomaat, geroosterde pijnboompitten.

Good start salade:

Emmentaler kaas, natuurhesp, Gigli (tricolore), appel, paprikamix, selder, groentesaus.

Bakkerij.

Diverse broodjes uit
onze bakkerij (niet belegd)

€0,45/stuk

Verrassingsbroodjesmand

€8,40/pers

Gevuld met verschillende broodjes
(of sandwiches): ham, kaas, préparé, krabsla,
salami, pastei en salade van de chef. Deze
broodjes zijn ook nog eens rijkelijk belegd met
rauwkost. (7 stuks per persoon, op zondag enkel
sandwiches)

Broodjes Culinaire

€13,00/pers

Assortiment zachte broodjes afgewerkt met
brochettes van kaasjes, salamietjes en fruit

Exclusieve verrassingsbroodjesmand

€10,50/pers

Gevuld met verschillende broodjes (of
sandwiches): gerookte zalm, Gandaham,
garnaalsalade, Camembert, kippenwit
met zongedroogde tomaten en basilicum,
langoustinesalade en Cambozola. Deze broodjes
zijn ook nog eens rijkelijk belegd met rauwkost.
(7 stuks per persoon, op zondag enkel
sandwiches)



All-in lunchpakket: €5,00

Het broodje van de week
+ frisdrank, water of warme soep
+ een stuk vers fruit of een snoepprep



Belegde broodjes

Broodje préparé

Broodje kaas

Broodje gehakt

Broodje vleessalade

Broodje paté

Broodje salami

VEGGIE Broodje vegetarisch

Broodje kippenwit

Broodje ham

Broodje salade van de chef

Broodje martino

Broodje kip curry

Broodje tonijn

Broodje Strassbourg

Broodje krabsla

Broodje ham cocktail

Broodje boulie salade

Broodje bicky salade

Bicky broodje

Broodje garnaalsla

Broodje zalmsla

Broodje langoustines

Broodje langoustines

Broodje ham en kaas

Broodje Ganda ham

Broodje rosbief

Broodje paardenfilet

VEGGIE Broodje franse brie

Broodje franse salami

Broodje tonijn speciaal

Broodje hawaï

Broodje bella mozzarella

Broodje pitta pikant

Broodje scampi look

Broodje tonijn cocktail

VEGGIE Broodje ei - bieslook

Broodje carpaccio

Warme panini's

Panini Bolognaise

Spaghettaus en gemalen gruyère

Panini Mozzarella

Basilicum, gedroogde ham, mozzarella, tomaat

Panini Hawaï

Boter, hesp, ananas, kaas, paprika

Panini Napoli

Brie, salami, rucola, kruiden

Panini Philadelphia

Philadelphia, Italiaanse ham, rucola, tomaat

Warme dranken

Take-away coffee **€1,80/pers**

Soep van het moment - klein **€1,25/pers**

Soep van het moment - groot **€2,00/pers**



Puttes brood

Een lekker en energiek brood vol granen en pitten!

**Elke dag
lekker.**

Desserts.

Bent u een zoetebek? Verwen uzelf en uw familie dan eens met de huisgemaakte desserts van Vandeputte. Chocoladeliefhebber? Ontdek dan nu ons ruime assortiment kwaliteitschocolade.

Coupe Frambozen Chia pudding-
boekweit (zonder toegevoegde
suiker en allergenenvrij) **€5,60/pers**

Coupe trio advocaat, witte chocolade
en passievruchten **€5,40/stuk**

Coupe met chocolademousse **€4,00/stuk**

Coupe met toetje van het huis **€4,90/stuk**



Bord met waaier van nagerechten **€9,80/pers**

Bord met waaier van nagerechten:

Vers fruit, mousses, sausjes,

gebak,... (13 soorten)

€9,80/stuk

TOPPER! Dessertglaasjesassortiment:

Speculoosmousse, panna cotta, duo-dessert,

tiramisu en chocolademousse

(5 glaasjes per persoon)

€8,00/pers



Op zoek naar een cadeau om mee uit te pakken? In onze winkel vindt u heel wat lekkere geschenkjes: van zakjes chocolade tot een heuse snoepkaart. Ook een cadeaubon kan in de smaak vallen.



Suikervrije desserts

Vandeputte maakt ook suikervrije desserts. Proef de magere natuuryoghurt zonder suiker, met Bifidus en vers fruit + stick met Stevia (natuurlijke zoetstof).

GESCHENKTIP: Fruitmanden

Geef een gezond geschenk! Fruitmanden boordevol vitaminen.



Fruitsalade

Dagelijks worden er verse fruitsalades gesneden bij Vandeputte! Snoop gezond op het werk of thuis. Lekker, snel en gemakkelijk.





Schotels.

U krijgt familie of vrienden op bezoek? Laat u inspireren door ons uitgebreid en origineel aanbod aan schotels: van het nieuw Italiaans koud buffet tot het populaire Grill brochette menu. Of trakteer uw gasten eens op een pizzafeest! Zo kan u de hele avond mee genieten in plaats van in de keuken te moeten staan.



FAVORIET!

Hamburger festival

€15,90/pers

Verschillende hamburgers om op een grillplaat te bakken met gepaste broodjes, sausjes en groenten. Amerikaanse burger, kruidenboterburger, wildburger, kipburger, steak-entrecote burger.





KIDS TOPPER!

Pizza party

€16,90/pers

Ieder stelt zelf zijn eigen pizza samen naar voorkeur en smaak. Voorzien van 5 kleine pizza bodems en een ruime keuze aan garnituren (kazen, sausjes, vleeswaren, vis, groenten, kruiden). Voor een perfecte bereiding raden wij onze tafel pizza oven aan.

U heeft geen tafel pizza oven?
Huur er eentje (max 8 pers).



Alle schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.



Schotels.



Fondue

Vleesfondue (vanaf 4 pers):

Fondue gevarieerd (8 soorten) €9,90/pers

Fondue rund, kalf, kalkoen
en varkenshaas €19,50/kg

Visfondue (vanaf 4 pers):

Zalmstukjes, wijtingfilet blokjes,
scampi's, tilapia, visballetjes €13,90/pers

Extra: gekruide visfumet €9,00/liter

Koperen schepnetjes voor de visfondue nodig?

Vraag ernaar.

Klassieke raclette

€13,30/pers

Assortiment raclettekaas:

Natuur, belegen, met mosterdzaad.

Rauwkostsalade:

3 potjes met zoet-zuur garnituur.

Assortiment vlees:

Knakworstjes, gerookt spek, Filet d'Anvers,
bacon, vlaamse boerenham, Pain d'Ardenne,
boerensalami, kalkoenfilet de Saxe

De gerechtjes van de schotel kunnen variëren
naargelang het seizoen.



“

Bestel een
schotel en geniet
samen met je
gasten aan tafel!

”



Gourmet en steengrill

Vleesgourmet

Gourmet gevarieerd (13 soorten) **€12,40/pers**

Gourmet gevarieerd met raclettekazen **€13,60/pers**

Visgourmet

Gemarineerde zalmbrochette, gemarineerd scampispiesje met spek, zalmfilet met sesamzaadjes, tongfilet, gemarineerde pangasiusfilet, zeebaars natuur, coquillespiesje, vishamburgertje, visgyros en garnaalomeletjes. **€16,90/pers**

Dit assortiment varieert naargelang de dagverse aanvoer en het seizoen.

Steengrill

Vlees (12 soorten) met exotisch fruit **€12,70/pers**



Tafelbarbecue

€19,90/pers

Assortiment vlees:

Scampibrochette, Souvlaki van kip, Casselrib, lamskroontje, konijnenhaasje, tournedos van hertenfilet, mini-pensje, kiphaasje, souvlaki van varkensvlees, trommeltje

Grillbroodje:

om lichtjes op te warmen

Barbecuesaus van het huis

Selectie seizoensgroenten

Rijst en aardappelen:

Rijstsalade, pastasalade, aardappelen in remouladesaus

De gerechtjes van de schotel kunnen variëren naargelang het seizoen.





Italiaans koud buffet

€26,90/pers

Schotels.

Italiaanse vleeswaren en kaas, Italiaanse ham met cavaillon en meloen, kruidenham, venkelsalami, lomobo toscane pancetta spionata romana, rundscarpaccio, gamba's pastrami met groene asperge, vitello tonato, mortadella zalm in basilicum vinaigrette grisini, pomamare salade pesto, mozzarella-kerstomaat salade, Toscaanse pasta penne look pasta, ciabatta.



FAVORIET!

Grill brochette menu

€19,90/pers

6 vleesbrochettes:

- 1 Rundsspies
- 2 Kiphaasjesspies
- 3 Lamsrugfiletspies
- 4 Kalkoenspies
- 5 Kip-curry medaillonspies
- 6 Balletjesspies

3 smakelijke sausjes:

- 7 Tartaar
- 8 Don Pedrosaus
- 9 Joppiesaus

2 groentebrochettes:

- 10 2 groentespiesen met tomaat, maïs, courgette, rode ui, champignon, paprika, broccoli en wortel.

3 aardappelbrochettes:

- 11 Brochettes met elk een andere kruiding.

1 broodjesbrochette:

- 12 Broodje met kaas en spek, broodje met zaadjes en broodje met tuinkruiden

Fruitig dessert:

- 13 3 fruitbrochettes die u in de warme chocoladesaus kan dippen.

Dit alles bakt u handig en snel op de grillplaat.





Schotels.

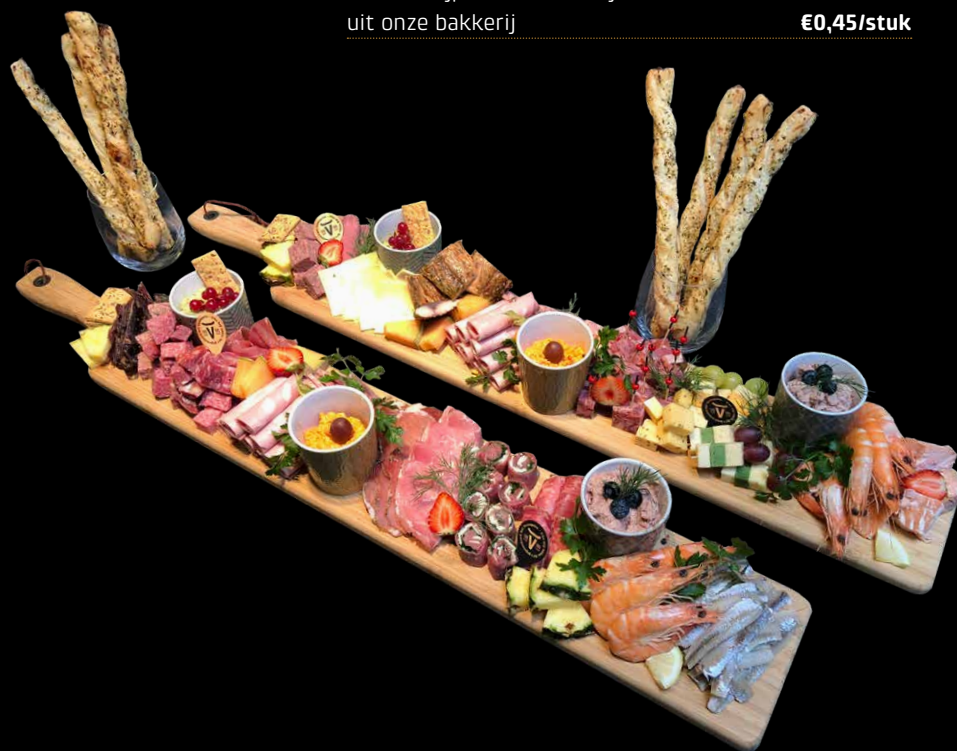
Tapasplank Vandeputte met kaasstengels €19,90/pers

Assortiment van 3 vullingen (Manchego, pasteimousse met porto, pestokaas), Italiaanse en Spaanse vleeswaren, kaasbrochetjes met verschillende smaken & kleuren, gerookte en gebakken vissoorten, koningsgarnalen, ...

Het assortiment is aangepast volgens het seizoen.

Diverse bijpassende broodjes
uit onze bakkerij

€0,45/stuk



Wokmenu

€17,90/pers

Wok around the clock tonight!

Kies voor een wokmenu en blijf urenlang tafelen met uw gasten.

Voorgerecht: scampi's in een rode peperroomsaus met groenten en een broodje.

Hoofdgerecht 1: kipfiletreetjes met aangepast fruit en groenten, pasta, afgewerkt met een sausje.

Hoofdgerecht 2: varkensvleesreetjes met groenten, tagliatelle, afgewerkt met sausje.

Hoofdgerecht 3: kalkoenstukjes met groenten, spirelli, afgewerkt met witte wijnsaus.

Dessert: vanilleroomijs met rode vruchtensaus (kan opgewarmd worden in de wok).



Teppanyaki

€19,90/pers

Vis

- 1 Sendai zalmspiesje
- 2 Japanese flower
- 3 tongfilet
- 4 Shikoku gamba
- 5 Hokkaido coquille

Vlees

- 6 Yamato varkenshaasje
- 7 Tokio ribeye
- 8 Takoyaki worstje
- 9 Kushiyaiki kiphaasje
- 10 Fukui lamsfilet
- 11 Baby maïskolf mignonette

De gerechtjes van de schotel kunnen variëren naargelang het seizoen.

Rijst en pasta

- 12 Noedels
- 13 Rijstgerecht
- 14 Japanse mie

Sausjes

- 15 Ketjap Manis
- 16 Zoetzuur
- 17 Pikant



Alle schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 personen.

Breughelplank met kaas

€15,40/pers

Breughelplank zonder kaas

€13,50/pers

Het heerlijkste vlees:

• Rilette, bereid gehakt, gerookte hesp, boerenspek, gebakken kippenboutje, gebakken worstje, boerensaucisson, boerenpastei, Casselerrib, Veurns haantje, Breughelkop, Zonnebeekse lange, Cornedbeef, hoofdvlees

De lekkerste kazen:

• Brie, Camembert, Maredsous.
Weelderig versierd met fruit en nootjes.

Saus:

• Mosterd

Diverse bijpassende broodjes
uit onze bakkerij

€0,35/stuk



Pasta picknick

€13,95/pers

- 1 Pastrami rundscarpaccio
- 2 Good start salade (tricolore pasta, appel, hesp, kaas,...)
- 3 Pomamore (gevulde tortellini met tomaten-basilicumsaus)
- 4 Toscaanse pastasalade (spirelli, Italiaanse ham, mozzarella,...)
- 5 Stokbrood
- 6 Dessert: ananas met fruitdecoratie

U krijgt dit alles op een verhoogde plank geschikt.



Deze koude pasta's zijn perfect om mee te nemen op een picknick! De pure smaken van de salades smaken nog zoveel beter buiten!



Zwitserse gerijpte Simmentaler schotel

€19,90/pers



Assortiment vlees:

- 1 Gerijpt Holstein vlees
- 2 Simmentaler berggrund
- 3 Eendenborstfilet
- 4 Hertenfilet puur
- 5 Gemarineerd varkenshaasje
- 6 Gemarineerd kiphaasje
- 7 Lamskroon

Sauzen:

- 8 Mosterdsaus
- 9 Remouladesaus
- 10 Kerriesaus met zoete ajuintjes

Raclettekazen:

- 11 Klassiek
- 12 Met gerookt spek
- 13 Met mosterdzaad

Groenteassortiment:

- 14 Assortiment seizoensgroenten

Aardappelen:

- 15 Gebakken kruidenaardappeltjes in partjes in de pel

Dessert:

- 16 Chocoladefondue met fruit en marshmallow



Heeft u geen grill in huis?
Huur er ééntje bij ons voor
slechts €12,00!

Cowboy steak menu

€14,00/pers

Eenvoudig je eigen vlees bakken op een cowboy steak spit. Dit zonder rook aan tafel!

- Gekruide super steak
- Bearnaise saus, vinaigrette, champignonroomsaus
- Groenten assortiment shaker

Keuze uit:

- Zwitserse gevulde raclette aardappel
- Grill aardappelen
- Verse frietjes

Tip:

- Ideaal als starter:
mini BBQ stronk, wit pensje, kippenboutje,
vleesballetje, scampi + €2,00/pers
- Een heerlijk toetje:
vers fruit, marshmallows,
potje chocoladesaus + €2,00/pers



Plank van m'n goesting

€360,00/All-in
voor 12 personen

Nodig vrienden en familie uit en geniet van verschillende planken met koude tapas, warme voor- en hoofdgerechten.



Kaasplank

€12,95/pers

Serveer de smeuïgste kazen van Vandeputte. Wedden dat uw gasten helemaal van de plank zullen zijn? U zorgt voor de tafel en de vrienden, wij serveren u een mooi assortiment kazen. Zacht en verfijnd of sterk van karakter? Onze kaaskenners schikken met veel oog voor detail de lekkerste smaken op uw plank.

Kaasplank (hoofdgerecht)
met fruit- en nootjesgarnituur **€12,95/pers**
Diverse bijpassende broodjes
uit onze bakkerij **€0,45/stuk**

Wil u zelf uw kaasplank samenstellen?

In onze winkel vindt u een uitgebreid assortiment kazen. Vraag gerust advies.



Hoe bestellen?

IN DE WINKEL:

- 1 Geef uw keuze door in de winkel.
- 2 U ontvangt een bestelbon.
- 3 Haal uw gerechten af op de afgesproken dag en betaal uw leeggoed contant.

PER MAIL:

- 1 Mail uw keuze met datum van afhaling naar bestel@vandeputtezonnebeke.be
- 2 U ontvangt een bevestigingsmail. Zonder bevestigingsmail is de bestelling niet geldig.
- 3 Haal uw gerechten af op de afgesproken dag en betaal uw leeggoed contant.

Goed om te weten:

Bestel uw gerechten ten laatste 3 dagen vooraf. Zo bent u zeker van een vlotte en correcte bediening. Alle gerechten dienen te worden afgehaald. Vragen? Stel ze gerust.



De opgegeven prijzen gelden vanaf 4 pers. Omdat we enkel met verse ingrediënten werken, kunnen de marktprijzen een invloed hebben op onze winkelprijs.

Vandeputte

Ieperstraat 14 - 8980 Zonnebeke
051 77 72 06 - BE 0419 920 522

www.vandeputtezonnebeke.be

Volg ons:



Deze prijslijst is geldig vanaf 1/10/2019 en vervangt alle voorgaande.