

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.



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



Zomerse desserts

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
Opgevlude aardappel met
kruidenmousse in alu-folie
Aardappel in schil met boter in alu-folie
Vers voorgebakken aardappeltjes

Frisse fruitsalade
Nagerechtenbord
Chocolademousse
Bavarois

Toetje van het huis
Platte kaas met
vers fruit
Opgevlude halve ananas met vers fruit
Coupe panna cotta met aardbei of framboos
Fruitbrochette met chocoladesaus in alu-papillot



Ons aanbod barbecuevlees

Onze vleesbereidingen

NIEUW

- Mini hamburgers
- Fitness kalkoen brochette
(verse ananas/mango)
- BBQ smokey burger



Chorizo-steak: gemarineerde mignonette met
serranoham, chorizo, zongedroogde tomaat
en basilicum

Gemarineerde boteroesters "supermals"
Exotische kalkoensteak
Trio van grillworstbrochette klassiek of
gemarineerd
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
Trommeltjes
Varkens- en rundsbrochette

Quattrobroschette
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
Sneede beenhesp met kriekensaus in papillot
Gekruide of gemarineerde ribbetjes
Gemarineerde vleesribben
Texasribbetjes
Gemarineerd varkenshaasje

Puur vlees:

Lamskotelet
Lamskroontje
Lamsbiefstuk
Tournedosbiefstuk
Kalkoenhaasje

**Ontdek ons volledig barbecue
assortiment in de winkel**



KIDS
TOPPER!

Koude schotels en rauwkostgroenten

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

Geen idee van weer?





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

€ 19,90/pers.

Openingsuren:

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

Volg ons:  

www.vandeputtezonnebeke.be

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 (in de winkel of via
bestel@vandeputtezonnebeke.be).
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.

Meer info:



Vandeputte

leperstraat 14 - 8980 Zonnebeke

Elke dag
lekker.

BBQ?
Ja!

Groot assortiment aan **BBQ producten**
(vis, vlees of veggie) in onze toonbank bij mooi weer.





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
 Mini-kippenboutjes
 Gekruide vleesstokjes



Een straaltje zonneshijn? 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!

Onze groentebrochettes zijn verkrijgbaar op aanvraag.

- Veggie BBQ:**
- Balletjes brochette
 - Berloumi grillkaas
 - Schijf
 - Worst
 - Groentebrochette

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.



Tafel BBQ



Tafelplezier voor binnen als buiten!

De slaggers van 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 Barbecue. Deze BBQ werkt op Cook Chips gemaakt uit bamboe (houtschool die geen rook afgeeft) en zorgt voor een typische barbecuesmaak. Verkrijgbaar bij Vandeputte.

Vleesassortiment:
 Scampibrochette
 Souvlaki van kip
 Casselerrib
 Lamskroontje
 Konijnhaasje
 Tournedos van hertefilet
 Mini-pensje
 Kiphaasje
 Souvlaki van varkensvlees
 Trommeltje

€ 19,90/pers.

vanaf 4 pers.

Groenten en garnituur:
 Dagverse seizoensgroentjes
 Grillbroodjes
 Aardappelen in remouladesaus
 Rijst- of pastasalade
 Barbecuesaus

Kinder BBQ



Gekruid stokje
 Mini-pensje
 Mini-worstjesbrochette
 Casselerrib
 Bouillon vleesbrood

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



Gastronomische BBQ

€ 23,45/pers.

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
 Gekruid stokje
 Kaasstronk
 Tussengerechtje
 Gazpacho (koude tomatensoep)
Gastronomische 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)



Vis BBQ

€ 17,85/pers.

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

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!

TIP! Gebruik een visrooster.

Rundsdegustatie

Aanrader!

€ 21,50/pers.

Met verschillende runderrassen

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

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.

