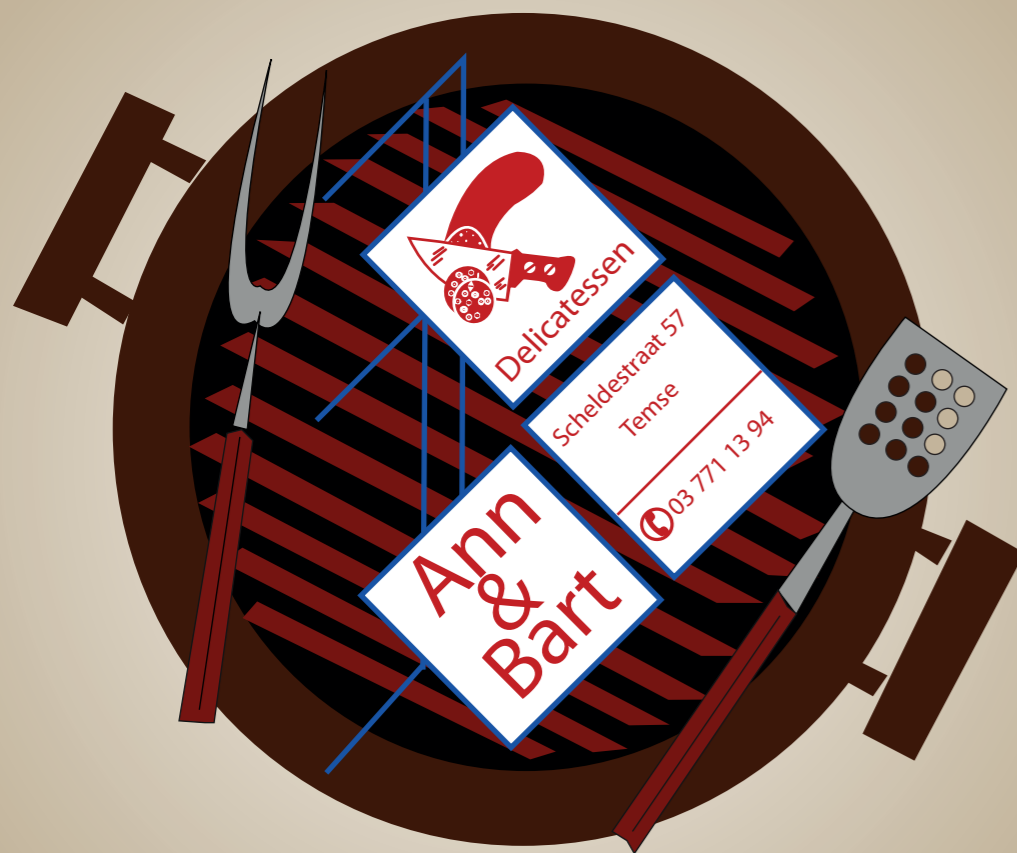


Delicatessen Ann & Bart



Barbecue folder

Aperitiefhapjes BBQ

- ★ Mini spiesjes (varkens/kip)
- ★ Apero kippenhapje
- ★ Spekworstje met kaas
- ★ Lamskoteletje
- ★ Scampistokje met ananas
- ★ Mini BBQ-worstje (3 soorten)
- ★ Mini ribbetje
- ★ Gevulde champignons met kruidenkaas

Hapjesbuffet om koud van te smullen

- ★ Carpaccio van rundsfilet met rucola en Parmezaan schilfers afgewerkt met groene pesto
- ★ Mini glaasjes gevuld met tomaat, Noordzee garnaltjes en pijnboompitjes
- ★ Bordje van handgesneden gerookte zalm afgewerkt met sjalotjes en peterselie
- ★ Gandaham gearneerd met bolletje van cavaillon meloen
- ★ Lepelhapje gevuld met filet van haring in een sausje van dille
- ★ Glaasje gevuld met gerookte forefilet afgewerkt met tartaarsaus

BBQ assortiment

★ Rundsvlees

- ★ Steak (gekruid/niet gekruid)
- ★ Rundsaté (gekruid/niet gekruid)
- ★ Entrecôte
- ★ Tournedos
- ★ Filet pure

★ Varkensvlees

- ★ Ribbetjes, vers (gekruid)
- ★ Ribbetjes, gebakken (gekruid)
- ★ Varkenskotelet (gekruid, niet gekruid)
- ★ Gekruide varkenstournedos
- ★ Varkenssaté
- ★ Reuzenbrochette
- ★ Varkenshaasje

★ Kip & Kalkoen

- ★ Kalkoensaté (gekruid/niet gekruid)
- ★ Kipsaté (gekruid/niet gekruid)
- ★ Kalkoentournedos (gekruid/niet gekruid)
- ★ Kippenfilet (gekruid/niet gekruid)
- ★ Kippenbout, gebakken (gekruid/niet gekruid)
- ★ Kippenbout, vers (gekruid/niet gekruid)
- ★ Kippenbillen, vers
- ★ Kippenworst
- ★ Gevulde kipfilet met kaas & hesp
- ★ Gevulde kipfilet met champignons

★ Lamsvlees

- ★ Lamskroontje (gekruid/niet gekruid)
- ★ Lamskotelet (gekruid/niet gekruid)
- ★ Lamsfilet (gekruid/niet gekruid)

★ Hamburgers & worsten

- ★ Grillworst-brochette
- ★ Mini pens spiesje (3 smaken)
- ★ BBQ worst
- ★ Mergueze worst
- ★ Chipolata
- ★ Breydelworst (gevuld met Zwitserse emmental in een jasje van spek)
- ★ BBQ burger met kaas (blijft heerlijk sappig op de BBQ)
- ★ Kalfsburger met ajuin & mosterd
- ★ Keurburger

★ Vis

- ★ Zalmfilet papilotte 100 gr
- ★ Zalmfilet papilotte 250 gr
- ★ Scampibrochette
- ★ Zalmbrochette
- ★ Botervisfilet 150 gr

★ Specialiteiten

- ★ Gekruide varkensfilet
- ★ Bocochini (gevuld varkenslapje met ganda, mozzarella en zongedroogde tomaten)
- ★ Breydelworstjes (gevuld met Zwitserse emmental in een jasje van spek)

★ Nieuw Brazade

- ★ Rundsbrazaade
- ★ Varkensbrazaade
- ★ Lamsbrazaade
- ★ Kippenbrazaade

Wat is brazaade?

Een brazaade is een klein stukje vlees (ongeveer een 75 gr) op een spiesje met een heerlijke kruidenmix.

Groenten

- ★ Saladebar
 - verse geraspte worteltjes
 - seldersla
 - koude boontjes
 - witte koolsla
 - komkommersla
 - tomatensla
 - aardappelsla
 - Gemende sla

Aardappeltjes net iets anders

- ★ Aardappelen in de schil met kruidenboter van het huis
- ★ Pommes provinciale (partjes van Charlotte-aardappelen met heerlijke kruiden)
- ★ Aardappelsalade
- ★ Gevulde aardappeltjes met spek
- ★ Pastasalade van het huis (paprika, ajuin en bieslook vinaigrette)
- ★ Pastasalade met tonijn
- ★ Pastasalade met hesp
- ★ Rijstsalade



Openingsuren:

| | Gesloten |
|-----------|-------------------------------|
| Maandag | |
| Dinsdag | 08:00 - 12:45 / 13:30 - 18:00 |
| Woensdag | 08:00 - 12:45 / 13:30 - 18:00 |
| Donderdag | 08:00 - 12:45 / 13:30 - 18:00 |
| Vrijdag | 08:00 - 12:45 / 13:30 - 18:00 |
| Zaterdag | 08:00 - 13:00 / 13:30 - 18:00 |
| Zondag | 07:30 - 15:00 |

Sauzen, koud

- ★ Looksaus
- ★ Currysaus
- ★ Cocktailsaus
- ★ Tartaarsaus
- ★ Provençaalse saus
- ★ Vinaigrette/bieslookvinaigrette

Sauzen, warm

- ★ Stroganoffsaus
- ★ Bearnaisesaus
- ★ Peppersaus
- ★ Champignonsaus
- ★ Groentenroomsaus (vis)
- ★ Witte wijnsaus (vis)
- ★ Kruidenboter

Stokbrood

- ★ Smal stokbrood
- ★ Breed stokbrood
- ★ Grof stokbrood (small)
- ★ Broodjes

Niet te vergeten

- ★ Houtskool
- ★ Aanmaakpasta