

“Can't stay? No
worries you can take
it away “

Bel en bestel
056 22 30 15

VOORGERECHTEN

MEAT
HEAT

Warme camembert met geroosterd brood € 9⁵⁰

Gegrilde ribben of kippenvleugels(6) natuur / gelakt (+€2) € 6⁵⁰

Gegrilde mergpijp met geroosterd brood € 8⁵⁰

Plukbroodje met mozzarella € 12⁵⁰

Tartaar d'Anvers met Gegrilde broodjes € 12⁵⁰

Oosterse balletjes (natuur / Gelakt +€2) € 6⁵⁰

Patata Brava's + Saus (+€2) € 6⁵⁰

Worstenmix (200gram) € 8⁵⁰

WINTER SPECIALS

Gegrilde aubergine ½ € 3⁵⁰

Gegrilde gamba's (3
stuks) € 6⁵⁰

Bloedworst/gekarameliseerd
e appel € 9⁵⁰

CHARCUTERIE

Charcuterie coli basic

€ 13⁵⁰

200 gr prépare, 200 gr
gehakt, 4 schellen hesp en
4 schellen kaas

Charcuterie coli uitgebreid

€ 27⁵⁰ pp.

200 gr prépare, 200 gr
gehakt, 200gr krabsalade,
200gr tartaar d'anvers, 200gr
hesp, 200 gr jonge kaas,
200gr kippenwit van't spit

“ Menu's mogelijk vanaf 2 personen”

Menu BBQ Basics

€ 16⁵⁰ pp.

Gegrilde kip /
Groenten / Patatas
bravas/ Saus vh.
Huis

Menu BBQ Classics

€ 29 pp.

Warme Camembert
met gegrild brood
**

Mix van de Chef
/ Alle garnituren

Crema Catalan

Menu 'Sharing is Caring

€ 35 pp.

Plukbrood

**

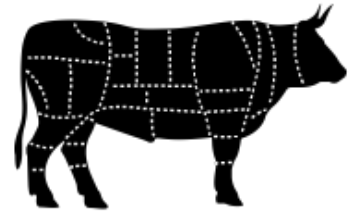
Gelakte Kippenboutjes

Reuzebrochette Kip of
varken

Optie Zalm of rund + 5 euro
/ Alle garnituren

Crema Catalan

HOOFDGERECHTEN



Gegrilde Ribben (Natuur / Gelakt +€ 3)	€ 12 ⁵⁰
Halve kip	€ 9 ⁵⁰
Mix van de chef 300 gram(chateau briand, kip, lam, worst)	€18/300 _{GR}
Worsten mix 200gram(chipo, merguez, witte pens, kaasworst)	€8.5/portie
Mix reuze brochette kip, varken (200gram) rund of lam 300 gram (+6€)	€ 12 ⁵⁰
Coté a l'os	€ 84/ _{1.2KG} € 105/ _{1.5KG}
Rib Eye	€ 56/ _{800 gram 2-4p}
Chateaubriand	€ 17 ⁵⁰ / _{250 gram}
Filet pur	€ 40/ _{400 gram 1-2p}
Zalm	€ 16/ _{250 gram}
Lamskotelet	€ 4 ⁵⁰ / _{stuk}
Lamskroon 350 gram	€ 24
Kip à la saltimbocca (mozzarella, geitenkaas, emmentaler)	€ 16

BIJGERECHTEN (voor 2 tot 4 personen)

Gegrilde of
koude groenten
€ 9⁵⁰

Patatas bravas of
krielpatatjes
€ 6⁵⁰

Zoete Aardappelfrietten
Of mix met patatas bravas
€ 7⁵⁰

Supplement saus vh huis 100 gr € 2

Koude sauzen
€ 3⁵⁰

Saus van het huis 250gr
€ 4⁵⁰

Warme sauzen
€ 4⁵⁰

Zin in iets anders zoals een fondue, hotstone of tal van andere lekkernijen check zeker onze Slagerij zowel of- als Online Via de website www.meatheat.be

