

**"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

Gegrillde 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

Chatcutterie 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 Camenbert
met gegrild brood

**

Mix van de Chef
/ Alle garnituren

Creme Catalan

Menu 'Sharing is Caring

€ 35 pp.

Plukbrood

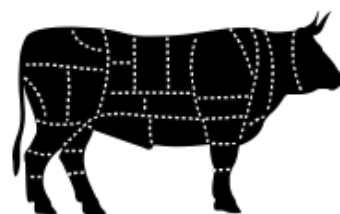
**

Gelakte Kippenboutjes

Reuzebrochette Kip of
varken

Optie Zalm of rund + 5 euro
/ Alle garnituren

Creme Catalan



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 T'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





Feestmenu



“Mag het wat meer zijn”

CAVIAR VAN AUBERGINE

BLOEDWORST MET GEKARAMELISEERDE APPEL

WARME CAMENBERT MET GEROOSTERDE BROODJES

GELAKTE KIPPENVLEUGELS

RIB-EYE MET WARME GROENTJES - MIX PATATA BRAVA'S EN
ZOETE AARDAPPELFRIETJES - SAUS NAAR KEUZE

45€/PP

WARM AF TE HALEN

MEAT
HEAT

BY BBQ CURD

