



## BAKE AWAY TABL'O

FORMULES

### Bake Away

Gandaham  
met Aperosticks

Gamba met dille  
Chipolata  
Burger  
Wit Blauw  
Kip Saté

Saus van de chef  
Krieltjes  
Zoete aardappel  
Assortiment van groentjes

Salade van de chef  
Duo van koude sausjes  
Brood  
Boter

Marshmellow  
met Jules De Strooper

€35.00 pp

### Bake Away Deluxe

Gandaham  
Pancetta  
Aperosticks  
Souvlaki

Vis van de dag  
Gamba met dille

Burger  
Wit Blauw  
Kip saté  
Bloedworst met appel  
Buikspek / Lamskotelet

Saus van de chef  
Krieltjes / Zoete aardappel  
Assortiment van groentjes

Salade van de chef  
Duo van koude sausjes  
Brood  
Boter

Fruitassortiment  
met chocolade dip

€45.00 pp

### Drankenformule

Apero Maison of fruitsap

1/2 fles witte of rode wijn

1/2 liter water per persoon

Koffie & thee

€25.00 pp

### Divers

Extra portie frietjes à €3.00  
Extra portie saus à €4.00

**Extra persoon**  
dus je besteld voor 2  
maar wilt er met 3 van eten:  
€20.00 pp

**Kids**  
0-6j: gratis bordje met ouders  
7-12j: €12.50 / kind  
13j-... volwassen!

Een unieke Ofyr Tabl'O, waar je samen met je gasten een avond lang heerlijk kan tafelen, bakken en genieten in Brasserie 't Veilinghuis (terras)!

**Vanaf 2 personen en 24u op voorhand te bestellen!**

[www.bakeaway-onfire.be](http://www.bakeaway-onfire.be)





## ONTBIJT (9u00-11u00)

Broodje kaas of hesp	2,80
Broodje confituur of siroop	2,60
Broodje van het huis (hesp / kaas / confituur)	3,00
Spek, spiegelei en versgebakken brood	8,00
Spek met roerei en versgebakken brood	8,00

Dagelijks 7 tot 8 dagbladen om bij uw ontbijt te lezen

## LUNCH (ma-vrij van 11u30-14u00)

Dagverse lunchschotel	16,00
Dagverse soep van de chef en lunchschotel	20,00
<b>Omelet de luxe</b>	<b>18,00</b>
bosui / gerookte zalm / boerenbrood	
<b>Focaccia</b>	<b>14,00</b>
mozzarella / pesto / serrano / tomaat / slaatje	
<b>Bagel</b>	<b>16,00</b>
pulled pork / gekarameliseerde ajuin / slaatje	

## SNACKS (11u30-17u00)

<b>Croque Dolf</b>	<b>11,00</b>
hesp / kaas / slaatje	
<b>Croque Minneke</b>	<b>12,00</b>
hesp / kaas / spiegeleitjes / slaatje	
<b>Croque Hawaii</b>	<b>14,00</b>
hesp / kaas / gemarineerde verse ananas / slaatje	
<b>Croque Serrano</b>	<b>15,00</b>
boerenbrood / serrano / salsa / mozzarella / slaatje	
<b>Croque Zalm</b>	<b>16,00</b>
boerenbrood / gerookte zalm / rode pesto / mozzarella	
<b>Croque Brie</b>	<b>15,00</b>
boerenbrood / brie / spek / siroop van Vrolingen / slaatje	

## BOERENBOTERHAMMEN (ma-vrij van 11u30-14u00)

Boerenboterham Serrano	12,00
Boerenboterham kaas / hesp	9,00

## PANNENKOEKEN (14u00 - 17u00)

Pannenkoeken suiker / siroop / confituur	5,00
Pannenkoeken vanille-ijs	6,00
Pannenkoeken vanille-ijs / warme chocoladesaus	7,50

## BRUSSELSE WAFEL (14u00 - 17u00)

Brusselse wafel suiker / slagroom	5,00
Brusselse wafel vanille-ijs	6,20

## VOOR BIJ 'T APERITIEF OF EEN GOED GLAS WIJN

Bruschetta pomodore - 3st	8,50
Bruschetta serrano - 3st	9,50
Bruschetta mix - 2+2st	12,00
Calamares con tzatziki	9,50
Tapasbord serrano	9,50
Tapasbord Veilinghuis - 2p	19,50
Tapasbord Veilinghuis - 3p	25,00
Portie bitterballen - 9st	6,00

## OM TE BEGINNEN

<b>Scampi's diabolique</b>	<b>19,50</b>
tomaat / room / dragon / chilipeper	
<b>Artisanale garnaalkroketten</b>	<b>14,00 (1st) / 20,00 (2st)</b>
huisgemarineerde groentjes / cocktailsaus	
<b>Tomatensoep</b>	<b>5,50</b>
met kippenballetjes	
<b>Soep van de dag</b>	<b>5,50</b>
<b>Artisanale kaaskroketten</b>	<b>10,50 (1st) / 15,00 (2st)</b>
<b>Tartaar</b>	<b>19,00</b>
hert / truffelmayo / garnituur	
<b>Terrine van wild</b>	<b>18,00</b>
chutney van appel & ui / brioche	
<b>Carpaccio</b>	<b>18,00</b>
wild / gepekeld groentjes / blauwgeaderde kaas	
<b>Millefeuille</b>	<b>18,00</b>
appel / rode biet / gerookte forel	

Bij de voorgerechten serveren wij huisgebakken brood met boter

## ONZE KLASSIEKERS

<b>Gravinnenpasteitje</b>	<b>22,00</b>
huisbereide bladerdeegkoek / frieten	
<b>Scampi's diabolique</b>	<b>29,50</b>
tomaat / room / dragon / chilipeper / linguini	
<b>Spareribs</b>	<b>26,00</b>
barbecuesaus / krieltjes met zure room	
<b>Truval-Burger</b>	<b>23,50</b>
varkens / Truval / spek / cheddar / frieten	

**Salade (+€3.00) p of warme groentjes (+€4.00)**

Wij serveren verse, in ossewit gebakken, frieten met huisbereide mayonaise



## SALADES

<b>Griekse salade</b>	24,50
lamsspiesjes / calamares / ijsbergsla / feta olijven / tzaziki	
<b>Scampi &amp; spek salade</b>	26,50
gegrilde Black tiger scampi / slamix / veenbessen lente ui / appel / spek / frambozendressing / room	
<b>Luikse salade</b>	26,00
veldsla / spek / boontjes / krieltjes / ei / mosterd dressing	
<b>Lauwe herfstsalade</b>	26,00
butternut / paddenstoelen / rucola / serrano geitenkaas / rode ui / maple-balsamico dressing	

Bij deze gerechten serveren wij huisgebakken brood met boter

## PASTA

<b>Linguini Cacciatore</b>	25,00
kip / champignons / olijven / spekblokjes pancetta / tomaat	
<b>Linguini van het huis</b>	26,50
Black tiger scampi / basilicumroom champignons / ui / tomatenblokjes	
<b>Linguini Carbonara SPICY</b>	24,00
chorizo / ei / parmezaan / peterselie	
<b>Linguini Carbonara</b>	23,00
Klassiek / spek / ei / parmezaan / peterselie	
<b>Linguini bolognese</b>	16,00

Bij deze gerechten serveren wij huisgebakken brood en boter

## VERS GEVANGEN VIS EN SCHELPIEDIEREN

<b>Slibtongetjes 'Meunière'</b>	dagprijs
gebakken in hoeveboter / frieten	
<b>Scampi</b>	28,00
brochette / spek / gegrild / dragonmayo	

Wij serveren verse, in ossewit gebakken, frieten met huisbereide mayonaise

## SUGGESTIES VAN HET MOMENT

<b>Koolvishaasje</b>	28,00
puree van herfstgroenten / cider beurre blanc	
<b>Fazant</b>	30,00
fine champagne / witloof / appel spruiten / boschampignons	
<b>Hertenkalfilet</b>	34,50
saus van vijgen / herfstgroenten / zalf van pastinaak	
<b>Stoofpotje van wild</b>	29,00
groenten zoals het moet	

Wij serveren bij onze suggesties jouw aardappelbereiding  
naar keuze: frietjes / kroketjes / puree / amandelbolletjes / gratin

## GROOTGEBRACHT OP HET WEILAND

<b>Haspengouwse rundssteak (250 gr.)</b>	31,00
<b>Steak van de chef</b>	34,00
Epoisse de Bourgogne / pijpajuin champignons / aardappelbereiding	
<b>Mixed Grill</b>	31,00
runds / varkensworst / kip / spare-rib	

Bij de Mixed Grill of de rundssteak heb je keuze  
uit volgende sauzen: verse bearnaise / choron / lookboter  
geplette zwarte peper / champignonroom

<b>Steak tartaar</b>	30,00
rundvlees à la minute door de molen / ui kappertjes / slaatje / frieten	
<b>Salade (+€3.00) of warme groentjes (+€4.00)</b>	

Wij serveren verse, in ossewit gebakken, frieten met huisbereide mayonaise

PEOPLE WHO LOVE TO EAT  
ARE ALWAYS THE BEST PEOPLE

— JULIA CHILD —



## DESSERTS

<b>Dame blanche</b>	10,00
vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom	
<b>Valrhon</b>	10,50
moelleux / karamel / vanille-ijs	
<b>Café glacé</b>	9,00
vanille-ijs / koffie / koffielikeur	
<b>Crème brûlée</b>	7,50
Catalaanse room / suikerkorst	
<b>Koffie 't Veilinghuis</b>	11,00
koffie met lekkere zoetigheden	
<b>Brésilienne</b>	10,00
mokka-ijs / huisbereide karamelsaus brésiliennenoetjes / slagroom	
<b>Tarte Tatin</b>	10,00
appel / taart / kaneelijs	
<b>Sabayon</b>	11,00
Marsala / vanille-ijs	
<b>IJstronk</b>	10,00
chocolade / hazelnoten / semifreddo	
<hr/>	
<b>Suggestie van de chef</b>	
<b>Tiramisu - cheesecake</b>	9,50



## MENU €49,00

*Voorgerecht*

### Millefeuille

appel / rode biet / gerookte forel

**OF**

### Terrine van wild

chutney van appel & ui / brioche

---

### Herfstsoepje

*Hoofdgerecht*

### Koolvishaasje

puree van herfstgroenten / cider beurre blanc

**OF**

### Fazant

fine champagne / witloof / appel  
spruiten / boschampignons

*Dessert*

### IJstronk

chocolade / hazelnoten / semifreddo

*Onze gerechten kunnen allergenen bevatten.*

*Keuze van de gerechten wordt beperkt tot 4 gerechten per tafel, dit om de kwaliteit van uw gerechten te kunnen garanderen.*