

DRINKS

Champagne Gaston Chiquet Sélection Brut € 9 glas / € 55 fles
 Prosecco Scavi & Ray DOC Extra Dry € 6 glas / € 33 fles

Sacred Spirits - Botanische Micro Distilleerderij

Sacred Gin (43,8°) + Fever-Tree Premium Indian Tonic € 11,00
 Sacred Negroni (26,8°) € 9,00
 Sacred Organic Vodka (40,0°) € 9,00

RoomeR € 5,00
 Porto Offley 12 jaar € 6,00
 Sherry Piconera Fino Dry € 5,00
 Whisky Bowmore 12 jaar € 9,00

WIT

Saint-Verny - Renaissance Chardonnay - € 5,5 glas / € 30 fles
 Côtes d'Auvergne (Fr.)

ROOD

Quattro Conti Primitivo - Puglia - Conti Zecca (It.) € 5,5 glas / € 30 fles

Gentse Gruut Blond 33cl (5°) € 3,50
 Gentse Gruut Donker 33cl (8°) € 5,00
 Duvel 33cl (8,5°) € 4,50
 Vedett Extra Blond - 33cl (5,2°) € 3,50



HANDS ON GASTON

19 NOVEMBER - 5 MAART

DESIGN MUSEUM GENT

SNACKS

KAASBORDJE Jonge Bellie van het Gentse Hinkelspel - Tierenteynmosterd	€ 4,50
HUUFVLAKKE Gentse kop - Tierenteynmosterd	€ 4,50
GEMARINEERDE SPAANSE OLIJVEN CO&OIL Hand geplukt - Pyreneeën - Lorenzo Colle (Gentenaar)	€ 3,50
BORDJE "GEMENGD" Jonge Bellie - Huufvlakke - Olijven	€ 8,00
DROGE WORST Slagerij Saint-Pierre Gent	€ 2,50
POPCHIPS Gepoft zoals popcorn - zonder bewaarmiddelen	€ 2,00

FOOD

CROQUE "GASTON" Breydelham - Jonge Bellie van het Gentse Hinkelspel	€ 4,00
DAGSOEP - BROOD & BOTER (veggie)	€ 5,50
PASTA RAGU Varkensvlees van Brasvar uit Nevele & Belgisch rundvlees Blanc Bleu Belge	€ 13,00
PASTA BOSCHAMPIGNONS (veggie) Boschampignons - Tierenteyn à l'ancienne - butternut	€ 14,50
VARKENSWANGETJES BRASVAR NEVELE Winterraap - bospeen - Gentse Gruut - Lotus Speculoos Tierenteyn à l'ancienne - krieltjes	€ 15,50
VEGETARISCHE WINTERSE HUTSEPOT (veggie)	€ 13,00

SWEETS

TAART JULIE'S HOUSE	€ 5,00
BROWNIE FONDANT CALLEBAUT	€ 4,00

DRINKS

HUISBEREIDE ICED-TEA met gember en citroengras	€ 4,00
SPA plat of bruisend	€ 2,50
PEPSI / PEPSI MAX	€ 2,50
FEVER TREE INDIAN TONIC	€ 3,00
VERSE SINAASAPPELSAP	€ 5,00
KOFFIE DE DRAAK Met Gentse Sneeuwbal Larmuseau Alle koffies zijn ook als take away mogelijk	
ESPRESSO	€ 3,00
LUNGO	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
THEE DAMMANN FRÈRES	€ 3,00
Zwart / Groen / Rozenbottel / Munt	
IRISH COFFEE	€ 10,00

TAKE AWAY GIFTS

Espresso De Draak - 250gr (bonen of gemalen)	€ 5,75
Boterkoekjes Gents Draakje - 150gr	€ 3,25
Gentse Sneeuwballen Larmuseau	€ 7,50
Olijfolie Co&Oil - 750ml	€ 9,75
Tierenteyn Graanmosterd - 180gr	€ 4,50

Vraag gerust aan onze medewerkers naar onze allergenenlijst
Bestellen en betalen aan de bar
Wifi: Design museum Gent / Wachtwoord: DmGSurf!

EVERY WINTER HAS ITS OWN STORY

DE WINTERSERRE WORDT OOK PRIVE TER
BESCHIKKING GESTELD AL DAN NIET GEKOPPELD AAN
EEN (GELEID) BEZOEK AAN HET MUSEUM

MEER INFO? WWW.DESIGNMUSEUMGENT.BE

Rooftopbar en -restaurant Gaston installeert zich vanaf 19 november in de Gentse binnenstad. Vier maanden lang strijkt Gaston neer in de mooiste binnentuin van de Arteveldestad: de groene binnenplaats van Design museum Gent. De culinaire pop-up 'Hands on Gaston' zet kamp op in een feestelijke winterserre.

Gaston slaat de handen ineen met Design museum Gent ter gelegenheid van de tentoonstelling Hands on Design. De expo focust op noeste ambacht en eerlijk handwerk en zet vakmanschap weer op de pedestal die het verdient. 'Hands on Design' verenigt makers, designers en bedrijven met het oog op nieuwe producten die de meerwaarde en gevoelswaarde van handwerk in zich hebben.

Hands on Gaston vervolledigt het artisanale plaatje met een ambachtelijke en lokaal geïnspireerde kaart. Eenvoud siert bij Hands on Gaston en legt het accent op de artisanale essentie. Dat onderstreept deze winterse pop-up met een uitgepuurde kaart die alle aandacht laat uitgaan naar lokale tradities, artisanale recepten en ambachtelijke kwaliteitsproducten.

Denk aan een kaasbordje van Jonge Bellie van de Gentse coöperatieve Het Hinkelspel, artisaan gedroogde worst van slagerij Saint-Pierre, goeie ouderwetse Huufvlakke of gemarineerde olijven, met de hand geplukt door Lorenzo Colle in de Pyreneeën. Grote honger stilt u met pasta al ragù met gemengd gehakt van Nevels Brasvarken en Belgisch Witblauw of vegetarische pasta met boschampignons, butternut en Tierenteyn à l'ancienne. Hands on Gaston serveert ook een heerlijke vegetarische hutsepot net als zijn befaamde varkenswangetjes met Nevels Brasvarken, winterraap, Gentse Gruut, Lotus Speculoos en Tierenteyn à l'ancienne. De gerechten gaan hand in hand met Gentse Roomer, Gentse Gruut of een glas wijn van het gerenommeerde huis Van den bussche.

Wie zich graag komt opwarmen bij Hands on Gaston, kan er de hele dag terecht voor een dampende kop koffie van De Draak uit Gent, vergezeld van een stuk taart van Julie's House of een fondant brownie van Callebaut. Elke koffie of thee gaat bovendien gepaard met een iconische sneeuwbal van het Gentse Larmuseau.

Hands on Gaston settelt zich in een unieke pop-up winterserre in de pittoreske binnentuin van het Design museum. Nadat u er een van de lokale specialiteiten heeft geproefd, kan u een bezoek brengen aan het Design museum Gent of kuieren in de Gentse, historische binnenstad, die letterlijk aan uw voeten ligt. U kan deze pop-uplocatie ook afhuren, met of zonder geleid museumbezoek.

Hands on Gaston
Design museum Gent
Jan Breydelstraat 5, 9000 Gent

info@coeurcatering.be
+32 (0)9 277 92 72

19 november t/m 5 maart
Open: donderdag t/m zondag
11u00 - 18u00

www.coeurcatering.be
www.gaston-gent.be
www.designmuseumgent.be

DRINKS

Champagne Gaston Chiquet Sélection Brut € 9 glas / € 55 fles
 Prosecco Scavi & Ray DOC Extra Dry € 6 glas / € 33 fles

Sacred Spirits - Botanische Micro Distilleerderij

Sacred Gin (43,8°) + Fever-Tree Premium Indian Tonic € 11,00
 Sacred Negroni (26,8°) € 9,00
 Sacred Organic Vodka (40,0°) € 9,00

RoomeR € 5,00
 Porto Offley 12 jaar € 6,00
 Sherry Piconera Fino Dry € 5,00
 Whisky Bowmore 12 jaar € 9,00

WIT

Saint-Verny - Renaissance Chardonnay - € 5,5 glas / € 30 fles
 Côtes d'Auvergne (Fr.)

ROOD

Quattro Conti Primitivo - Puglia - Conti Zecca (It.) € 5,5 glas / € 30 fles

Gentse Gruut Blond 33cl (5°) € 3,50
 Gentse Gruut Donker 33cl (8°) € 5,00
 Duvel 33cl (8,5°) € 4,50
 Vedett Extra Blond - 33cl (5,2°) € 3,50



GASTON IS EEN CONCEPT
 VAN COEUR CATERING.

DOORHEEN HET JAAR KAN
 JE GASTON AFHUREN
 VOOR JE PRIVE-EVENT OF ER
 KOOKWORKSHOPS VOLGEN.

WWW.GASTON-GENT.BE
 WWW.COEURCATERING.BE



rooftop bar
Gaston
 & restaurant

HANDS ON GASTON

19 NOVEMBER - 5 MAART

DESIGN MUSEUM GENT

SNACKS

KAASBORDJE Jonge Bellie van het Gentse Hinkelspel - Tierenteynmosterd	€ 4,50
HUUFVLAKKE Gentse kop - Tierenteynmosterd	€ 4,50
GEMARINEERDE SPAANSE OLIJVEN CO&OIL Hand geplukt - Pyreneeën - Lorenzo Colle (Gentenaar)	€ 3,50
BORDJE "GEMENGD" Jonge Bellie - Huufvlakke - Olijven	€ 8,00
DROGE WORST Slagerij Saint-Pierre Gent	€ 2,50
POPCHIPS Gepoft zoals popcorn - zonder bewaarmiddelen	€ 2,00

FOOD

CROQUE "GASTON" Breydelham - Jonge Bellie van het Gentse Hinkelspel	€ 4,00
DAGSOEP - BROOD & BOTER (veggie)	€ 5,50
PASTA RAGU Varkensvlees van Brasvar uit Nevele & Belgisch rundvlees Blanc Bleu Belge	€ 13,00
PASTA BOSCHAMPIGNONS (veggie) Boschampionns - Tierenteyn à l'ancienne - butternut	€ 14,50
VARKENSWANGETJES BRASVAR NEVELE Winterraap - bospeen - Gentse Gruut - Lotus Speculoos Tierenteyn à l'ancienne - krieltjes	€ 15,50
VEGETARISCHE WINTERSE HUTSEPOT (veggie)	€ 13,00

SWEETS

TAART JULIE'S HOUSE	€ 5,00
BROWNIE FONDANT CALLEBAUT	€ 4,00

DRINKS

HUISBEREIDE ICED-TEA met gember en citroengras	€ 4,00
SPA plat of bruisend	€ 2,50
PEPSI / PEPSI MAX	€ 2,50
FEVER TREE INDIAN TONIC	€ 3,00
VERSE SINAASAPPELSAP	€ 5,00
KOFFIE DE DRAAK Met Gentse Sneeuwbal Larmuseau Alle koffies zijn ook als take away mogelijk	
ESPRESSO	€ 3,00
LUNGO	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
THEE DAMMANN FRÈRES	€ 3,00
Zwart / Groen / Rozenbottel / Munt	
IRISH COFFEE	€ 10,00

TAKE AWAY GIFTS

Espresso De Draak - 250gr (bonen of gemalen)	€ 5,75
Boterkoekjes Gents Draakje - 150gr	€ 3,25
Gentse Sneeuwballen Larmuseau	€ 7,50
Olijfolie Co&Oil - 750ml	€ 9,75
Tierenteyn Graanmosterd - 180gr	€ 4,50

Vraag gerust aan onze medewerkers naar onze allergenenlijst
Bestellen en betalen aan de bar
Wifi: Design museum Gent / Wachtwoord: DmGSurf!

EVERY WINTER
HAS ITS OWN
STORY

DE WINTERSERRE WORDT OOK PRIVE TER
BESCHIKKING GESTELD AL DAN NIET GEKOPPELD AAN
EEN (GELEID) BEZOEK AAN HET MUSEUM

MEER INFO? WWW.DESIGNMUSEUMGENT.BE

Rooftopbar en -restaurant Gaston installeert zich vanaf 19 november in de Gentse binnenstad. Vier maanden lang strijkt Gaston neer in de mooiste binnentuin van de Arteveldestad: de groene binnenplaats van Design museum Gent. De culinaire pop-up 'Hands on Gaston' zet kamp op in een feestelijke winterserre.

Gaston slaat de handen ineen met Design museum Gent ter gelegenheid van de tentoonstelling Hands on Design. De expo focust op noeste ambacht en eerlijk handwerk en zet vakmanschap weer op de pedestal die het verdient. 'Hands on Design' verenigt makers, designers en bedrijven met het oog op nieuwe producten die de meerwaarde en gevoelswaarde van handwerk in zich hebben.

Hands on Gaston vervolledigt het artisanale plaatje met een ambachtelijke en lokaal geïnspireerde kaart. Eenvoud siert bij Hands on Gaston en legt het accent op de artisanale essentie. Dat onderstreept deze winterse pop-up met een uitgepuurde kaart die alle aandacht laat uitgaan naar lokale tradities, artisanale recepten en ambachtelijke kwaliteitsproducten.

Denk aan een kaasbordje van Jonge Bellie van de Gentse coöperatieve Het Hinkelspel, artisaan gedroogde worst van slagerij Saint-Pierre, goeie ouderwetse Huufvlakke of gemarineerde olijven, met de hand geplukt door Lorenzo Colle in de Pyreneeën. Grote honger stilt u met pasta al ragù met gemengd gehakt van Nevels Brasvarken en Belgisch Witblauw of vegetarische pasta met boschampignons, butternut en Tierenteyn à l'ancienne. Hands on Gaston serveert ook een heerlijke vegetarische hutsepot net als zijn befaamde varkenswangetjes met Nevels Brasvarken, winterraap, Gentse Gruut, Lotus Speculoos en Tierenteyn à l'ancienne. De gerechten gaan hand in hand met Gentse Roomer, Gentse Gruut of een glas wijn van het gerenommeerde huis Van den bussche.

Wie zich graag komt opwarmen bij Hands on Gaston, kan er de hele dag terecht voor een dampende kop koffie van De Draak uit Gent, vergezeld van een stuk taart van Julie's House of een fondant brownie van Callebaut. Elke koffie of thee gaat bovendien gepaard met een iconische sneeuwbal van het Gentse Larmuseau.

Hands on Gaston settelt zich in een unieke pop-up winterserre in de pittoreske binnentuin van het Design museum. Nadat u er een van de lokale specialiteiten heeft geproefd, kan u een bezoek brengen aan het Design museum Gent of kuieren in de Gentse, historische binnenstad, die letterlijk aan uw voeten ligt. U kan deze pop-uplocatie ook afhuren, met of zonder geleid museumbezoek.

Hands on Gaston
Design museum Gent
Jan Breydelstraat 5, 9000 Gent

info@coeurcatering.be
+32 (0)9 277 92 72

19 november t/m 5 maart
Open: donderdag t/m zondag
11u00 - 18u00

www.coeurcatering.be
www.gaston-gent.be
www.designmuseumgent.be