

BBQ PARTY FOOD

Broodje Beenham €4,30 / stuk — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	Ovenkoek met heerlijke huisgemaakte beenham die u enkel nog dient op te warmen. Garnituur van sla, tomaat, ui voorzien met als sausjes ketchup en mosterd. De beenham kan u opwarmen op de barbecue in een schaal of in een hete lucht oven.
Broodje Biefstukburger €4,90 / stuk — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	Ovenkoek met biefstukburger van eigen kweek, Als garnituur, sla, tomaat en ui. Met als sausjes ketchup en mosterd. U krijgt alles apart mee, na het bakken van het vlees kunt u de broodjes naar eigen keuze samenstellen.
Broodje Braadworst €3,50 / stuk — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	Ovenkoek met braadworst. Als garnituur, sla, tomaat en ui. Met als sausjes ketchup en mosterd. U krijgt alles apart mee, na het bakken van het vlees kunt u de broodjes naar eigen keuze samenstellen.
Mini Receptieburgers €2,40 / stuk — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	Mini broodje met mini hamburgertjes uit eigen atelier. Als garnituur, sla, tomaat en ui. Met als sausjes ketchup en mosterd. U krijgt alles apart mee, na het bakken van het vlees kunt u de broodjes naar eigen keuze samenstellen.



ONTDEK ONZE FORMULES VOOR COMMUNIE - LENTEFEEST - MOEDERDAG - VADERDAG - UW FEESTJE

06

Tafelhapjes

KOUD

Gerookte Schotse zalm in combinatie met asperges en hoeve-ei	€ 3,5
Vitello tonnato	€ 4
Carpaccio van Belgisch witblauw hoeve Dugardeyn	€ 3,5
Buffelmozzarella, kerstomaat en basilicum	€ 3
Zuiderse gazpacho	€ 2,5
Mini garnalencocktail	€ 3,5
Meloenballetjes met Serranoham	€ 3,5
Rundvlees tatakifestijn met pickles en geroosterde pijnboompitten	€ 3,5

WARM

Mini paëlla	€ 3,5
Gegrild lamskroontje rozemarijn	€ 4
Gegrild zalmhaasje met Zuiderse rijst	€ 4
Geroosterde gamba's Chimichurri	€ 4,5

DESSERTS

Chocolademousse	€ 4
Tiramisu	€ 4
Frambozenparfait	€ 4
Crème brûlée	€ 6,5
Eton Mess	€ 7
Verse fruitsalade	€ 17,50/kg

min. afname van 5 stuks per soort

Beschikbaar tot eind oktober 2024



EXTRA'S die het afmaken	
Tapasbord klassiek	€ 28/bord
Knabbel babbel bord	€ 20/bord
Pain Dantan natuur	€ 2,90/st
Klein zacht tafelbroodje	€ 0,8/st
Stokbrood bruin	€ 1,90/st
Karaktervolle huiswijn rood, wit of rosé	€ 11/fles
Louis Bernard brut (schuimwijn)	€ 12/fles
Sangria rood, wit of pink 3 liter	€ 28,50/box



ONZE FORMULES
VOOR UW FEEST

DUGARDEYN



ONTDEK ONZE FORMULES VOOR UW APERO



Tapasbord Classic	€28 / bord — <i>Borg: € 20 / bord ± 4 personen</i>	Porseleinen bord gevuld met: Fijn gesneden Serranoham - Pancetta Magretta - pastrami - Salami piccante - gambastaartjes - involtini van geitenkaas en Zwarte woudham - een kaassalade met pesto - half zongedroogde tomaatjes – oven-verwenbroodje - olijfolie - zeezout - peper
Tapasschotel Deluxe	€11,80 / PP — <i>Borg: € 20 vanaf 4 personen</i>	Leisteen met een selectie uit: Fijn gesneden Serranoham - Pancetta Magretta - Alpenham - saltufo - een kaassalade met pesto - half zongedroogde tomaatjes - Involtini van geitenkaas en Zwarte woudham Zuid-Afrikaanse peper met zoete kaas - gambastaartjes - Tête de Moine kaas - Salami Gourmand Pimienta - oven-verwenbroodje - olijfolie - zeezout - peper
Knabbel en babbelbord	€20 / bord — <i>Borg: € 20 /bord ± 4 personen</i>	Porseleinen bord gevuld met: Rosette de Lyon - kaasblokjes - Roeselaarse lange - hoofdvlees - Rilette du mans - pastrami - gerookte kaasworst en een oven-verwenbroodje.
Aperitieculli	€25 / schotel	Aperitief met 10 soorten heerlijke vlees- en vispiesjes: 4 stuks runderspies 4 stuks kalfsspies 4 stuks grillworstspies 4 stuks scampispies met tuinkruiden 4 stuks kippenboutsjes 4 stuks gevogeltespies 4 stuks spekspies 4 stuks witte pensspies 4 stuks scampispies met peper 4 stuks varkensspies



ONTDEK ONZE FORMULES VOOR COMMUNIE - LENTEFEEST - MOEDERDAG - VADERDAG - UW FEESTJE

01 Moederdag - Vaderdag brunch	02 Salontafel Menu	03 Feest Menu	04 BBQ - Menu	05 LUXEBUFFET
Zachte en knapperige broodjes - Zuiderse gazpacho - Vitello tonnato - Quiche van gerookte zalm en asperges - Gebakken St.-Jacobsvrucht in een gepersilleerd botersausje en knapperig witloof - Geitenkaas glorie met spek en appel, gekroond met een honing-mosterddressing. - Rundvlees tatakifestijn met pickles en geroosterde pijnboompitten - Pittige Spaanse wrap: pastrami & pesto - Flesje rosé - Eton Mess	Zuiderse gazpacho van tomaat en komkommer - Kreeftensoep - Mini garnaalcocktail Carpaccio van Ossehaas - Gegrild Zeewolfhaasje met groene asperges - Gebraiseerd mosterdhammetje - Gevuld varkenshaasje in fine champagnesaus - Gebakken krieltjes Truffel gratin Griekse rijst - Eton Mess	Zeevruchten avontuur (kokkels - verse garnalen - gambas en oesters) met rouille - Gegrilde entrecôte van kalf met bearnaise saus - Zomers slaatje: 3 soorten Opgevulde gratinaardappel met truffellikeur - Eton Mess	APERITIEF OP SPIES Rundsspiesje scampibrochette zalmspies saté van witte pens - HOOFDGERECHT Chateau briand Provençale ribbetje van de chef barbecueworst Ardeens koteletje kippensate - GARNITUUR 4 groentenbowls met diverse salades barbecuepatatjes en sausjes - DESSERT Gegrilde ananas met munt en roomijs	Tomaat met garnalen Gerookte Atlantische zalm & heilbot Gekruide zalmfilet Gerookte forelfilet Beenham met asperges Rosbief met kruidenkorst Serrano legado met meloen Parmasalami Tomaat mozzarella spies Glaasje hoeve ei - tartaar van zalm <i>Incl gemengde salade, tomaatjes, boontjes, worteltjes, knolseldersalade, aardappelsalade en pastasalade tartaar, bieslookvinaigrette en cocktailsaus</i>
Prijs € 25 pp <i>waarborg € 25 Te verkrijgen op 10 - 11 - 12 mei en op 7 - 8 - 9 juni</i>	Prijs € 35 pp <i>waarborg € 25 pp Te verkrijgen vanaf 19 april</i>	Prijs € 34 pp <i>waarborg € 5 pp Te verkrijgen vanaf 19 april</i>	Prijs € 22 pp <i>minimum van 4 pers.</i>	Prijs € 29 pp <i>waarborg € 3 pp</i>

