



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN...



DUGARDEYN

ASSORTIMENT



Aperitief



Sharing plates



Feestelijke soepen



Voorgerechten



Feestelijke gerechten



Desserts



Kerstkalkoen en Kerstkalkoengebraad



Menu's



Grillen



Buffetten



Gezellige planken



Broodjes



Even praktisch



APERITIEF



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



APERITIEF

APÉRO KAAS- & GARNAALKROKETJES (16 STUKS) (frituur: 180° gedurende 4 min) € 13,00 / STUK

Met een heerlijke vulling van 100% kaas & grijze garnalen

BORRELBROOD (oven: 160° gedurende 8 min) € 5,90 / STUK

Heerlijk plukbroodje met kruidenboter en kaas

APERO KIPPENBOUTJES (12 STUKS) (oven: 170° gedurende 8 min - microgolfoven: 4 tal min op max.) € 7,00 / STUK

Perfect gekruid, ideaal om te delen als apéro

REUZENGARNALEN MET PANKO EN CHILIDIP (frituur: 170° gedurende 3 min) € 5,90 / STUK

Reuzengarnalen in krokant pankojasje met een milde chilidip

GEPELDE GAMBASTAARTEN MET LOOKBOTER (4 STUKS) (oven: 160° gedurende 5 min) € 8,90 / STUK

Gamba's, gebakken in aromatische lookboter

FEESTELIJKE BLADERDEEGHAPJES (15 STUKS) (oven: 170° gedurende ±8 min) € 12,00 / STUK

Variatie van vulling: kaas & ham, vol-au-vent en vis

GEGRILDE WITTE PENS (5 STUKS) (oven: 160° gedurende 5 min) € 6,90 / STUK

Witte pens van het huis met verse huisbereide tartaar

PARTYWORSTJES MET JOPPIESAUS (oven: 160° gedurende 5 min) € 9,00 / STUK

Grillworst, kaasgrillworst en witte pens met Joppie-touch





APERITIEF



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



APERITIEF

TAPASBORD CLASSIC

3 - 4 PERS - BORG € 25 / BORD

€ 28,00 / BORD

Porseleinen bord gevuld met: fijn gesneden Serranoham - Pancetta Magretta
pastrami - Alpenham - Tête de Moine kaas - gambastaartjes - involtini van geitenkaas en
Zwarte woudham - kaassalade met pesto - oven verwenbroodje
olijfolie - zeezout - peper

VERWEN APERITIEFPLANK "NIEUW"

4 - 5 PERS - BORG € 30 / PLANK

€ 60,00 / PLANK

Plank met een selectie van: fijn gesneden Serranoham - Pancetta Magretta
Alpenham - Saltufo - Lomo Iberico - Can Duran - Vitello tonnato salade - een kaassalade met
pesto - involtini van geitenkaas en Zwarte woudham - gambastaartjes - Tête de Moine kaas
Pecorino - oven verwenbroodje
olijfolie - zeezout - peper

CREATIEVE GLAASJES (4 STUKS)

BORG € 6 / DOOS

€ 10,00 / DOOS

Mousse van beenham met gelakt buikspek
Gerookte eendenborst, foie gras en uienkonfijt
Tartaar van Noorse zalm met dille
Mousse van gerookte vis met tartaar van tomaat

ZEEUWSE OESTERS GEOPEND & GEGRATINEERD (10 STUKS)

€ 25,00 / STUK

Oesters met garnalen en champagnesaus (deze wordt apart meegegeven)



APERITIEF



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



SHARING
PLATES



VITELLO TONNATO

€ 27,00 / BORD

Fijne sneetjes kalfsgebraad en een sausje van tonijn

NOORD-ATLANTISCHE ZALM DELUXE

€ 35,00 / BORD

Noord-Atlantische zalm flinterdun gesneden met een dillemayonaise

CARPACCIO VAN RUND

€ 27,00 / BORD

Carpaccio van Belgisch witblauw met rucola, parmezaan & fijne dressing

KROKANTE OVENTOAST

€ 2,20 PP

Krokant ovenbrood een must-have bij uw sharing plate



“Sharing is caring”

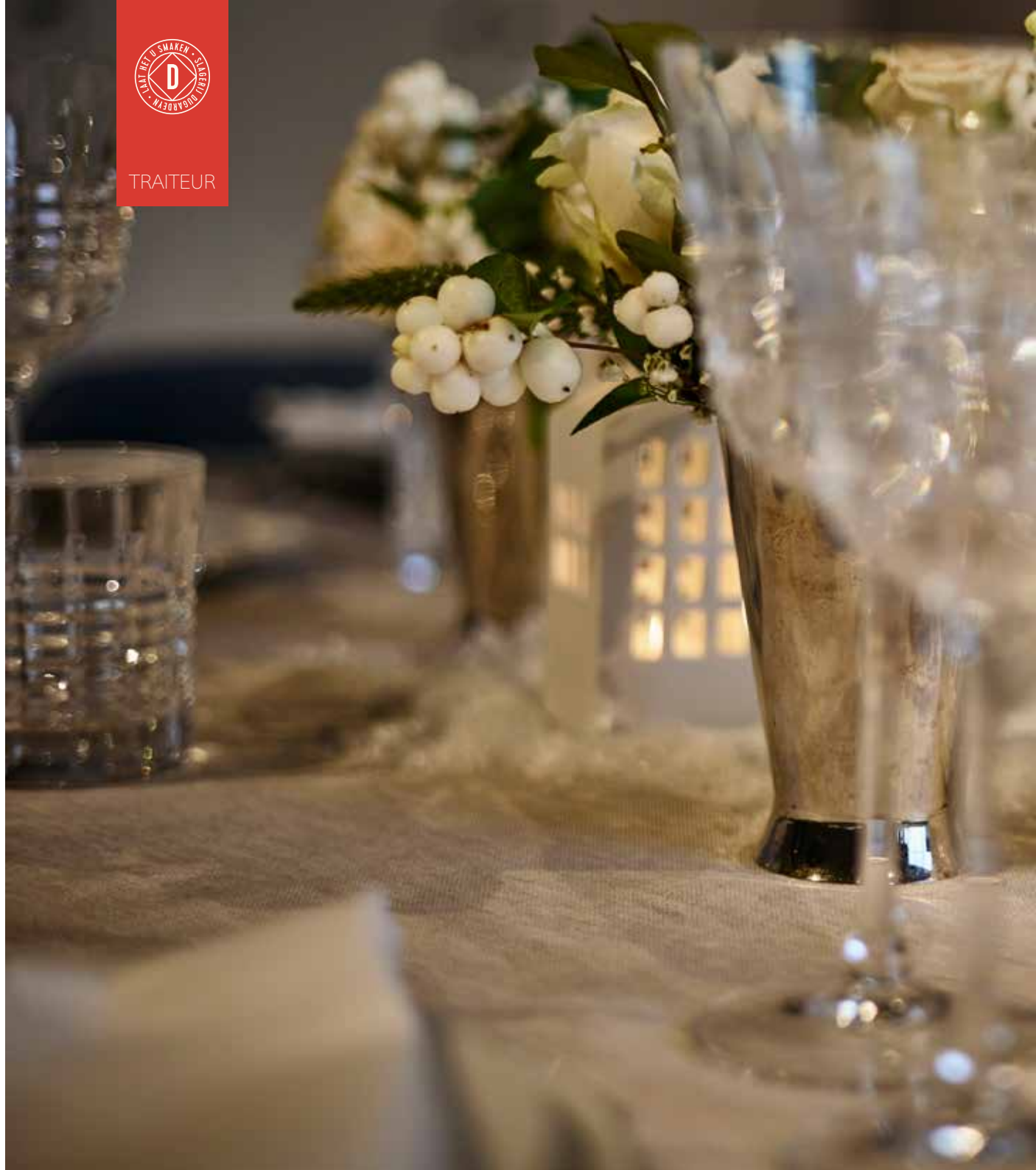
Liever buffetstijl en gezellig delen aan tafel?

Jij kiest hoe je geniet! Alles wordt geserveerd op mooie porseleinen borden van ±30 cm.

Stijlvol én handig. Borg € 25 / bord.



TRAITEUR







FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



SOEPEN



ASPERGE-CRÈMESOEP	€ 5,50 / L
TOMATEN-CRÈMESOEP MET BALLETTJES	€ 5,00 / L
WITLOOFVELOUTÉ	€ 5,50 / L
KREEFTENSOEP MET EEN VLEUGJE ARMAGNAC	€ 8,50 / L
BOSCHAMPIGNONSOEP	€ 6,00 / L
KROKANTE OVENTOAST	€ 2,20 PP



U kan met 1 liter soep, 4 à 5 borden vullen.



KOUDE VOORGERECHTEN

CARPACCIO BELGISCH WITBLAUW RUND VAN EIGEN KWEK

€ 13,00 PP

Rundvlees eigen kweek met parmezaan, rucola, truffelolie en een vleugje fleur de sel

TARTAAR VAN ZALM

€ 14,00 PP

Frisse combinatie van rauwe en gerookte zalm met avocado en komkommer

GARNAALCOCKTAIL

€ 13,00 PP

Klassieker in een fris jasje met Noordzee garnalen, eitje, frivole salade en romige cocktailsaus

VITELLO TONNATO

€ 13,00 PP

Fijne sneetjes kalfsgebraad en een zalige saus van tonijn, een Italiaanse klassieker



Alle voorgerechten worden in porselein meegegeven.
Borg porselein: € 5 pp, excl. bakken.



**KABELJAUWHAASJE IN BLANKE BOTERSAUS MET POLDERPUREE & GARNALEN****€ 14,00 PP**

Zacht gegaarde kabeljauw met romige botersaus, puree van polderaardappelen en verse garnalen

GEBAKKEN ZALMHAASJE MET HUISBEREIDE BEARNAISESAUS & GARNALEN**€ 14,00 PP**

Gebakken zalm, afgewerkt met romige bearnaisesaus

TONGROLLETJES IN KREEFTENSAUS**€ 11,00 PP**

Fijne visrolletjes in een romige kreeftensaus met verse garnalen

KLASSIEK VISPANNETJE**€ 10,00 PP**

Een heerlijke combinatie van tong, zalm en kabeljauw met garnalen, prei en chablisboter afgewerkt met kaas.

SINT-JACOBSSCHELP "NIEUW"**€ 9,50 / ST**

Risotto met boschampionns, sint-jacobsvrucht en chablissausje

GARNAALKROKET (4 STUKS)**€ 12,00 / ST**

Huisbereide garnaalkroketten zonder garnituur

KAASKROKET KLASSIEK RECEPT (4 STUKS)**€ 10,00 / ST**

Smeuïge kaaskroketten volgens het klassieke recept zonder garnituur



Alle voorgerechten worden in porselein meegegeven.
Borg porselein: € 5 pp, excl. bakken.



FEESTELIJKE GERECHTEN VLEES

PARELHOENFILET MET ROOMSAUS EN GEKARAMELISEERDE DRUIFJES	€ 15,50 PP
LAMSKROON MET KRUIDENKORST	€ 19,50 PP
GEVULD VARKENSHAASJE MET PHILADELPHIA EN PASTRAMI IN FINE CHAMPAGNESAUS	€ 10,90 PP
ROEELAARS GEBRAAD IN ROOMSAUS MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS	€ 10,90 PP
VARKENSWANGETJES IN TRAPPISTENSAUS	€ 10,90 PP
KALKOENFILETGEBRAAD IN CHAMPIGNONSAUS OF ROZE PEPERSAUS	€ 11,50 PP
KALKOENORLOFF IN CHAMPIGNONSAUS OF ROZE PEPERSAUS	€ 11,50 PP
ARDENS ORLOFF IN JACHTSAUS	€ 11,50 PP



Alle hoofdgerechten worden in alu ovenschaal meegegeven - vanaf 2 pers.
Opwarmtips: zie achteraan de brochure.





HERTENHAASJE MET EEN FINE CHAMPAGNESAUS

€ 18,50 PP

Filet pur van hert in een wild roomsausje van cognac

FAZANT À LA BRABANÇONNE

€ 15,50 PP

Borstfilet in wildsaus afgewerkt met witloof

JACHTSTOOPOTJE

BORG € 5 / PP

€ 15,50 PP

Jachtstoofpotje van herten-, fazanten- en everzwijnfilet, shiitake, zilverui, gerookt spek, jonge worteltjes en witloof



Alle hoofdgerechten worden in alu ovenschaal meegegeven - vanaf 2 pers.
Opwarmtips: zie achteraan de brochure.



FEESTELIJKE GERECHTEN VIS

VISSTOOFPOTJE MARMITE DU PECHEUR

BORG € 5 / PP

€ 15,90 PP

Stoofpotje met 5 heerlijke vissoorten, groentjes en mini krieltjes

GEBAKKEN ZALMHAASJE MET HUISBEREIDE BEARNAISE EN GARNAALTJES

€ 15,90 PP

KABELJAUWHAASJE MET BLANKE BOTERSAUS EN GARNAALTJES

€ 15,90 PP

KALKOENHAASJE MET BRUINE FOND (gluten- en lactosevrij)

€ 11,90 PP

VEGETARISCHE GROENTENLASAGNE "NIEUW"

BORG € 5 / PP

€ 12,50 PP



Alle hoofdgerechten worden in alu ovenschaal meegegeven - vanaf 2 pers.
Opwarmtips: zie achteraan de brochure.





GROENTENSCHOTEL WARM COMPLEET

€ 6,50 PP

Prinsessenboontjes met spek, gekarameliseerd witloof, oventomaatjes, jonge worteltjes met honing en tijm, erwtjes en champignons, incl. kroketjes

AARDAPPEL - IDEETJES & EXTRA'S

Verse aardappelkroketjes 20 stuks	€ 4,40 / doos
Verse frietjes	€ 3,80 / kg
Gratin dauphinois	€ 10,50 / kg
Appeltjes in veenbessensaus	€ 9,50 / kg

WARME SAUZEN VOOR BIJ UW VLEES OF VIS

€ 9,50 / L

Champignonsaus - roze pepersaus - fine champagnesaus - witte wijnsaus - bearnaise - jachtsaus - wildroomsaus



De groentjes worden geserveerd in een alu ovenschaal - vanaf 2 pers.
Opwarmtips: zie achteraan de brochure.



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

BORG € 5 PP

€ 5,00 PP

Aanmaakkit bijgeleverd, geen brander nodig

MOELLEUX AU CHOCOLAT MET ROOD FRUIT

BORG € 5 PP

€ 6,00 PP

CHOCOLADEMOUSSE VAN HET HUIS

€ 4,00 PP

ARTISANALE TIRAMISU

€ 4,00 PP

Met speculoos en karamel

VANILLE PARFAIT “NIEUW”

€ 4,00 PP

CREATIEF DESSERTBORD “ZOETE HARMONIE”

BORG € 8 PP

€ 11,00 PP





DESSERTS



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



KERSTKALKOEN - KERSTGEBRAADJES

KERSTKALKOEN

€ 85,00 / ST

Een rijk gevulde kalkoen van ongeveer 3,5 kg à 4 kg, goed voor 10 à 12 personen
Om het je nog makkelijker te maken is de kalkoen volledig uitgebeend
De vulling bestaat uit verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac

KERST KALKOENGEBRAAD

€ 40,00 / ST

Dit gebrad is geschikt voor ongeveer 4 personen
Een kalkoengebrad gevuld met verfijnd gehakt en pistachenoten,
truffel, cranberries en cognac.

GROENTENSCHOTEL WARM COMPLEET

€ 6,50 PP

Prinsessenboontjes met spek, gekarameliseerd witloof,
oventomaatjes, jonge worteltjes met honing en tijm,
erwtjes en champignons, incl. kroketjes



Enkel verkrijgbaar op Kerstavond - af te halen tussen 11u en 16u.



KALKOEN



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



MENU'S





FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



SALON-
TAFELN



SALONTAFELN**BORG € 25 PP****€ 44,00 PP****Soepjes pp**

Kreeftensoepje met bladerdeeg

Asperge-crèmesoep met bladerdeeg

Voorgerecht pp

Gebakken zalmhaasje met huisbereide kreeftensaus en Noordzee garnalen

Kabeljauw in blanke botersaus

Hoofdgerecht pp

Jachtstoofpotje met shiitake, witloof en worteltjes

Hertenhaasje in wildsaus en zijn garnituur

Gevuld varkenshaasje met Philadelphia en pastrami in fine champagnesaus

Aardappelen pp

Gratin torentje

Opgevlude charlotte aardappel met kruidenpuree

Gebakken mini krieltjes

Dessert pp

3 minigebakjes, chocolademousse en rood fruit



De menu is voorzien van opeenvolgende gastronomische kleine gerechtjes in trendy en cosy porselein. Deze dienen enkel 10 min. opgewarmd te worden in een hete luchtoven aan 160°C. Voorzie aan uw tafel een onderbordje en een klein vorkje, eventueel een dienblad om makkelijk te kunnen opdienen.



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



MENU'S



SUGGESTIE MENU 1

BORG € 13 PP

€ 48,00 PP

Asperge-crèmesoep
Kabeljauwhaasje in een blanke botersaus
met polderpuree en Noordzee garnaltjes
Hertenhaasje met fine champagnesaus
Warme wintergroentjes
Kroketjes
Creatief dessertbord "zoete harmonie"

SUGGESTIEMENU 2

BORG € 5 PP

€ 33,00 PP

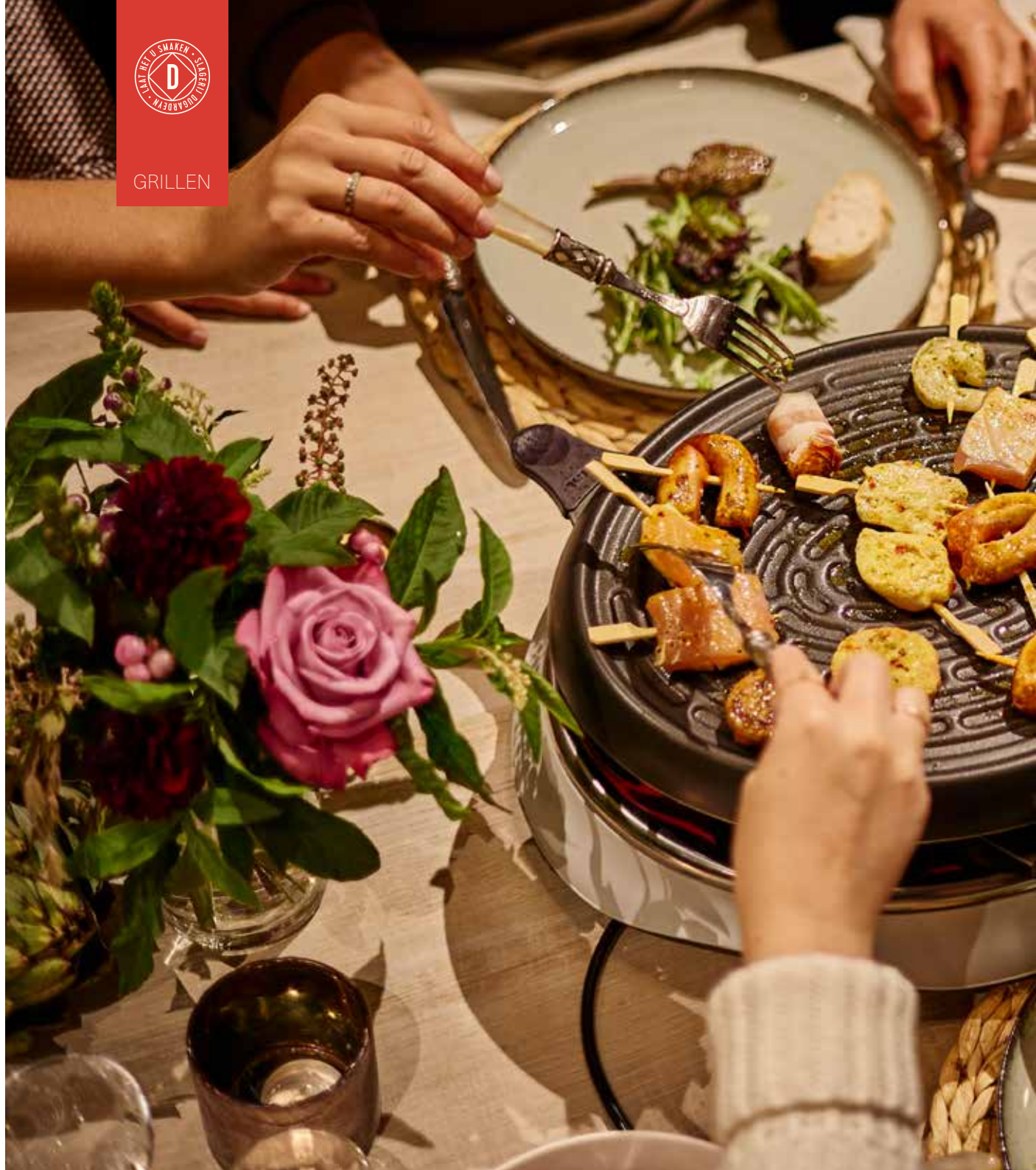
Witloofvelouté
Tongrolfiletjes in kreeftensaus met Zeebrugse garnaltjes
Kalkoenfiletgebraad met champignonsaus
Warme wintergroentjes
Kroketjes
Chocolademousse van het huis



Beide menu's zijn min. voor 2 personen te bestellen



GRILLEN





FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



FEESTFORMULES 2025 - 2026

FONDUE

FONDUE KLASSIEK

€ 9,50 PP

Rumsteak - kalkoenhaasje
varkensfilet - kippenfilet - 4 soorten balletjes
spekvogeltje - mini chipolataworstje

FONDUE DELUXE

€ 13,00 PP

Scampi met kruiden - Breydelblokje -
chateaubriand - varkensfilet - kalkoenhaasje - kippenfilet
spekvogeltje - 4 soorten balletjes - mini chipolataworstje

Voor de kinderen

€ 5,00 / 500GR

Fondueballetjes



Alle fondue en gourmet schotels zijn min. voor 2 personen te bestellen.



**GOURMET DELUXE****€ 14,90 PP**

Chateaubriand - pepersteak - kippensaté - kippenschnitzel - lamshaasje
rundshamburgertje - kaashamburgertje - chipolata - kalkoenhaasje
Ardens filetje - scampi groene kruiden - spekvogeltje - zalmhaasje

FEEST GOURMET**€ 18,00 PP**

Fazantenfilet - everzwijnfilet - hertenkalffilet - rundsfilet
kalkoenfilet - kippenfilet - varkenshaasje - kippensaté - cordon bleu
rundshamburgertje - kaashamburgertje - mini worstje
scampi met groene kruiden - scampi pikant - zalmhaasje

KINDER GOURMET**€ 6,00 PP**

Kippenfilet - kaashamburgertje
rundshamburgertje - mini worstje - grillworstje

GROENTENSCHOTEL KOUD COMPLEET**€ 5,00 PP**

Jonge gemengde sla, tomaat, prinsessenboontjes, worteltjes, pastasalade en
gebakken krieltjes, cocktail-, tartaarsaus en bieslookvinaigrette

GROENTENSCHOTEL WARM**€ 6,50 PP**

Prinsessenboontjes met spek, gekarameliseerd witloof,
oventomaatjes, jonge worteltjes met honing en tijm,
erwtjes en champignons, incl. kroketjes



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



TEPPANYAKI

WOK



**TEPPANYAKI****€ 19,50 PP**

Chateaubriand met kruidenboter
rundsburgertje - mosterdhaasje
varkensspiesje - coquille
scampi met groene kruiden - zalmspies
kalkoenspiesje - mini worstje - Oosters kippenspiesje



Hierbij inbegrepen:
Krokante bakgroentjes en Zuiderse salade
Provençaalse saus, Oosterse curry- en zoetzure saus
Kriel aardappelen, rijst en Japanse mie.
Vanaf 4 personen.

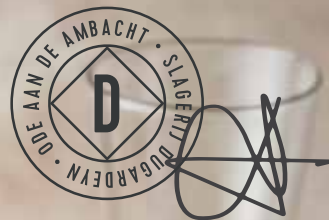
WOK**€ 14,90 PP**

Kippenreepjes - broccoli en wortel
scampi's - mangetout en kerstomaatjes
rundsfilet - sojascheutjes en champignons
kalfssteak - aubergines en boontjes



Hierbij inbegrepen:
Japanse mie, krielaardappelen en rijst als garnituur.
Provençaalse saus, Oosterse curry- en zoetzure saus
Met aanvullend een salademix.
Vanaf 4 personen.

EEN ODE AAN HET VLEES
EN DE KUNST VAN EIGEN KWEK
BELGISCH WITBLAUW



RUND: AL HET RUNDVLEES IS VAN BELGISCH WITBLAUW EIGEN KWEK.

Picanha	€ 25,10/kg
Bavette	€ 25,10/kg
Beste stukje van de chef	€ 28,50/kg
Côte à l'os rozemarijn	€ 31,00/kg
Côte à l'os natuur	€ 31,00/kg
Côte à l'os gemarineerd	€ 31,00/kg
Rosbief extra mals	€ 24,90/kg

ONZE KLASSIEKERS

Varkenshaasje ambachtelijk gemarineerd	€ 18,60/kg
Roeselaars varkensgebraad met pastrami, pesto en parmezaan	€ 15,90/kg
Kip orloff met appel en curry	€ 16,90/kg
Roeselaars kippenorloff met pastrami, pesto en parmezaan	€ 16,90/kg
Kalkoengebraad met gerookte ham en kruidenkaas	€ 16,90/kg



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



WILD



**HAAS**

Hazenrugfilet zonder been

€ 56,00/kg

Hazenboutvlees zonder been (ideaal voor stoofpotjes)

€ 19,50/kg

FAZANT

Fazantenfilet suprême

€ 32,00/kg

PARELHOEN

Parelhoenfilet

€ 21.90/kg

WILD KONIJN

Panklaar

€ 11.90/stuk

EEND

Eendenborstfilet

€ 22.50/kg

EVERZWIJN

Everzwijnfiletgebraad

€ 32.90/kg

Everzwijnragout

€ 22.50/kg

HERTENKALF

Hertenhaasje filet pur

€ 56,00/kg

Hertenfiletgebraad

€ 49,00/kg

Hertenragout

€ 19.50/kg



BUFFETTEN

BROODJES

GEZELLIGE
PLANKEN





FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



KOUDE BUFFETTEN

VLEESBUFFET

€ 24,00 PP

Tomaat met Noordzee garnalen - huisgemaakte beenham met asperges
Duits gebrad - mini kalfsbroodje - Serrano Legado en meloen
gegrild kippenwit - pastrami - Pain d'Ardenne - gerookte kalkoenfilet
spies van tomaat en mozzarella - glaasje hoeve ei - glaasje gebakken rosbief met kruidenkorst

VISBUFFET

€ 31,00 PP

Tomaat met Noordzee garnalen - gerookte Atlantische zalm - gerookte heilbot
gegrilde reuzengamba's - een stukje Provençaals gekruide zalmfilet - gerookte forel
gebakken roodbaars - langoustines - glaasje met zalmtartaar - glaasje met haringsalade

LUXEBUFFET

€ 29,00 PP

Tomaat met Noordzee garnalen - gerookte Atlantische zalm met kruiden
gerookte heilbot - een stukje Provençaals gekruide zalmfilet
gerookte forel - huisgemaakte beenham met asperges
gebakken rosbief met kruidenkorst - Serrano Legado met meloen
Parmasalami - spies van tomaat en mozzarella - glaasje hoeve ei - glaasje met zalmtartaar



Hierbij inbegrepen:

Jonge sla, tomaat, prinsessenboontjes, worteltjes, rauwkostsalade
gebakken krieltjes, pastasalade
cocktail-, tartaarsaus en bieslookvinaigrette.
vanaf 4 pers. - Borg € 3 pp



BUFFETTEN



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



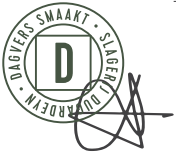
FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



BROODJES



**PARTYBROODJE "EINDEJAAR"****(19 DEC - 31 DEC)****€ 12,50 PP**

7 zachte broodjes per persoon

belegd met vissalade - vitello tonnato - rundspréparé - mosterdspek
pastrami met Philadelphia - brie met honing en nootjes - truffelsalami**VERRASSINGSBROOD KLASSIEK****(NIET BESCHIKBAAR 19 DEC - 7 JAN)****€ 11,50 PP**

7 zachte broodjes per persoon

belegd met jonge kaas - artisanale bacon - kippenwit - tonijnsalade
krabsalade - hespensalade en americain préparé**VERRASSINGSBROOD DELUXE****(NIET BESCHIKBAAR 19 DEC - 7 JAN)****€ 12,50 PP**

7 zachte broodjes per persoon

belegd met gerookte zalm met kruidenkaas - brie met honing en nootjes
truffelsalami - vitello tonnato - Serrano mozzarella - mosterdspek
vissalade met Noordzee garnalen

Vanaf 4 personen - Borg € 15 / plank



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



GEZELLIGE
PLANKEN



**KAASSCHOTEL****(4 - 5 PERS)****€ 60,00 / PLANK**

Uitgebreid assortiment van zachte, halfharde en harde kazen
Aangevuld met een paar blauwgeaderde kaasjes voor de fijnproevers
Wij garneren met vers fruit volgens seizoensaanbod
Steeds voorzien van garnituren zoals een kaassalade met pesto - konfijt
Mostaard Wostyn - hoeveboter

BREUGHEL - CHARCUTERIE PLANK**(4 - 5 PERS)****€ 60,00 / PLANK**

Een selectie van huisgemaakte pastei - mosterdspek - droge worstjes,
gerookte kaasworst, artisanale witte pens - boerenring - ouderwetse boerenham
rilette Duroc - vitello tonnato salade - rundstartaar - Roeselaarse brokkelkaas
Groendal bierkaas
Deze plank is steeds voorzien van augurkjes - zilveruitjes - Mostaard Wostyn - hoeveboter

BROODASSORTIMENT BIJ PLANKEN**€ 2,30 PP**

Een kraakvers assortiment van witte- en bruine tafelbroodjes - notenbrood
mout- en meergranenbroodje



Vanaf 4 personen - Borg € 30 / plank



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



APERITIEF-
COLLI



**APERITIEFCOLLI****€ 25,00 / SCHOTEL**

Aperitief met 10 soorten heerlijke vlees- en visspiesjes:

4 stuks runderspies	4 stuks gevogeltespies
4 stuks kalfsspies	4 stuks spekspies
4 stuks grillworstspies	4 stuks witte pensspies
4 stuks scampispies met tuinkruiden	4 stuks scampispies met peper
4 stuks kippenboutspies	4 stuks varkensspies

APERITIEFCOLLI JUNIOR**€ 13,00 / SCHOTEL**

5 lekkere vleesspiesjes als aperitief voor de kinderen:

4 stuks kippenspies	4 stuks grillworstspies
4 stuks chipolataspies	4 stuks witte pensspies
4 stuks mini burgerspies	

APERITIEFCOLLI VEGGIE**€ 35,00 / SCHOTEL**

Aperitief met deze 10 soorten heerlijke veggiespiesjes:

4 stuks champignonspies	4 stuks scampispies pikant
4 stuks scampispies kruiden	4 stuks zalmspies
4 stuks gamba's	4 stuks coquilles
4 stuks courgettesaté	4 stuks veggie balletjes spies
4 stuks veggie burgerspies	4 stuks papillot van kabeljauw



FEESTFORMULES 2025 - 2026

WINTER BBQ

WINTER BBQ

€ 25,00 PP

APERITIEF OP SPIES

Rundsspiesje
Scampibrochet
Zalmspiesje
Saté van witte pens

HOOFDGERECHT

Chateaubriand Provençale
Ribbetjes van de chef
BBQ worst
Ardens koteletje
Kippensaté

GARNITUUR

Jonge sla - tomaat - prinsessenboontjes - worteltjes - rauwkostsalade
BBQ patatjes - cocktail-, tartaar- en Provençalse saus

DESSERT

Parfait van vanille



Vanaf 4 personen.



WINTER
BBQ



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



FEESTFOLDER 2025 - 2026

LAAT HET U SMAKEN !



EVEN
PRAKTISCH





Alle gerechten dienen voor minstens 2 personen besteld te worden (tenzij anders vermeld) en wijzigingen tijdens de eindejaarsperiode worden slechts tot 4 dagen op voorhand toegestaan.

Uit respect voor ons personeel vragen wij om uw bestelling zo eenvoudig mogelijk te houden tijdens deze toch zeer intense periode.

Opmerkingen worden gelezen maar zijn geen garantie voor uitvoering.

Alvast dank voor het begrip!

Laatste besteldag Kerst: vrij 19 dec. tot 17u

Laatste besteldag Oudejaar: vrij 26 dec. tot 17u

Deze periodes kunnen ten allen tijde vervroegd worden.

Controleer ook nog eens rustig uw bestelling in de wagen alvorens u vertrekt, zo bent u zeker van uw stuk voor een geslaagd feestje.

Deze feestcatalogoog vervangt alle voorafgaande.

Aangezien wij enkel met verse producten werken, kan de opgegeven prijs wijzigen.

Natuurlijk blijven wij bij Slagerij Dugardeyn staan voor de scherpste prijs, tegen de beste kwaliteit en service.

Heeft u vragen omtrent allergenen? Dit kan u terugvinden op onze webshop.

Bestellen kan ook snel en gemakkelijk via onze webshop

Bezoek ons online op www.slagerijdugardeyn.be.

Je kan er alle gerechten in deze folder terugvinden. Betalen gebeurt via het mollie betaalsysteem.

Uw bestelling is maar geplaatst na ontvangst van uw bestelbon in uw mailbox (check ook zeker bij uw spam mail).

We zijn niet verantwoordelijk voor eventuele drukfouten.

Alle foto's zijn eigendom van de respectieve eigenaars



AFHALEN BESTELLINGEN

WANNEER KAN U AFHALEN OP WOE 24 DEC EN WOE 31 DEC ? ENKEL MET GEPRINTE BESTELBON VAN 9U TOT 16U

Om spitsuren en lange wachttijden te vermijden, raden wij u aan om in de voormiddag reeds naar slagerij Dugardeyn te rijden.

BETAALDE BESTELLINGEN

POORT LINKS:

- Fondue - gourmet - teppanyaki - wok - BBQ

POORT RECHTS:

- Tapas - traiteurgerechten - menu's - breughel - kaasschotel
- Koude schotels
- Verrassingsbrood (van 11u tot 16u)
- Kerstkalkoen en Kerstkalkoengebraad (van 11u tot 16u)

NIET BETAALDE BESTELLINGEN

- In de winkel tussen 9u en 16u





TERUGBRENGDAG LEEGGOED

Vrijdag 26 dec van 9u tot 17u

Wij voorzien een afzetdepot in de linker garage.

Terwijl is dit tevens de laatste dag dat u uw bestelling kan plaatsen voor Oudejaarsavond.

Dinsdag 6 jan van 9u tot 16u

Wij voorzien een afzetdepot in de linker garage

De winkel is dan gesloten.

Donderdag 8 jan winkel terug doorlopend open van 8u tot 18u30

Gelieve deze dagen te respecteren aub.

Terugbetaling gebeurt enkel met kasetiket en bij teruggave van afgewassen goederen in zijn oorspronkelijke staat.

Bij webshop orders wordt de terugbetaling van uw borg via het betaalsysteem van de webshop gedaan op de rekening waarmee u heeft betaald.

Wij gaan ons uiterste best doen om dit binnen de 10 werkdagen terug te storten.



BAKTIPS VERS VLEES

- 1. Smeer het vlees met boter of olie in.
- 2. Verwarm de oven 10 min voor op 220°C.
- 3. Kijk in onderstaande tabel voor de baktijd en temperatuur.
- 4. Snij tegen de richting van het vlees in.

Rundsvlees	Rosbief	15 min op 230°C 10 à 20 min op 180°C	Zwaarder stuk ± 10 min extra
Kalfsvlees	Gebraad	15 min op 200°C 35 à 45 min op 180°C	Zwaarder stuk ± 10 min extra
Rundsvlees	Beste stukje vd chef	15 min op 230°C 20 à 30 min op 180°C	Zwaarder stuk ± 10 min extra
Varkensvlees	Gebraad - Orlof Ardens	15 min op 200°C 10 à 20 min op 180°C	Zwaarder stuk ± 10 min extra
Kalkoen	Filet	15 min op 200°C 35 à 45 min op 180°C	Zwaarder stuk ± 10 min extra
Kalkoen	Gevuld	Oven op 150°C Voor de eerste 2kg 1u30 Daarna telt u per kg 30 min bij	Zwaarder stuk ± 10 min extra



VIS

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. De vis afdekken met aluminiumfolie
3. De vis ongeveer 20 min in de oven op 180°

VLEES

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. Het vlees afdekken met aluminiumfolie
3. Het vlees 20-30 min in de oven op 180°C (varieert naargelang het soort vlees)
4. Een kommetje water bijzetten tegen uitdroging is altijd goed

WILD GERECHTEN

1. Oven voorverwarmen op 175°C
2. Het vlees afdekken met aluminiumfolie
3. Hertenhaasje en fazant 10-12 min in de oven op 175°C
Jachtstoofpotje 20 min in de oven op 175°C
4. Een kommetje water bijzetten tegen uitdroging is altijd goed

GROENTEN EN AARDAPPELEN

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. De groenten en aardappelen afdekken met aluminiumfolie
3. De groenten en aardappelen ongeveer 20 min in de oven op 180°C
4. De laatste 5 min aluminiumfolie verwijderen om eventueel te gratineren



OPENINGSUREN TIJDENS FEESTDAGEN

Zaterdag 20 dec 2025 winkel open 8u - 18u30	Zaterdag 27 dec 2025 winkel open 8u - 18u30	Zaterdag 3 jan 2026 gesloten
Zondag 21 dec 2025 enkel afhalen bestellingen van 8u - 10u30	Zondag 28 dec 2025 enkel afhalen bestellingen van 8u - 10u30	Zondag 4 jan 2026 gesloten
Maandag 22 dec 2025 gesloten	Maandag 29 dec 2025 gesloten	Maandag 5 jan 2026 gesloten
Dinsdag 23 dec 2025 gesloten	Dinsdag 30 dec 2025 gesloten	Dinsdag 6 jan 2026 winkel gesloten terugbrengdag leeggoed poort links 9u tot 16u
Woensdag 24 dec 2025 afhalen bestellingen van 9u - 16u	Woensdag 31 dec 2025 afhalen bestellingen van 9u - 16u	Woensdag 7 jan 2026 gesloten
Donderdag 25 dec 2025 gesloten	Donderdag 1 jan 2026 gesloten	Donderdag 8 jan 2026 winkel open 8u - 18u30
Vrijdag 26 dec 2025 winkel open 8u - 18u30 terugbrengdag leeggoed poort links 9u tot 17u	Vrijdag 2 jan 2026 gesloten	Vrijdag 9 jan 2026 winkel open 8u - 18u30

GESCHENKMAND

Dugardeyn geschenkmand: steeds leuk om te geven, steeds leuk om te krijgen.
 Onze geschenken zijn steeds zorgvuldig verpakt op een plank, dienblad of leuk bord.
 Wij verwennen zowel de hartige als de zoete bekken.



DUGARDEYN CADEAUBON

Dugardeyn cadeaubon:
 u kiest, u geniet, u laat het smaken !
 U kunt het bedrag bepalen van de cadeaubon.
 Dit dient niet in één keer gespendeerd te worden.
 Geldigheid 1 jaar.
 Online bestelbaar, af te halen in de winkel.



DUGARDEYN SERRANOHAMMETJE MET KLEM & MES

€ 32

Altijd een succes voor uw gasten of als geschenk.
 Deze Serranoham uit het Zuiden van Spanje
 is een ham met een zeer volle smaak.





DUGARDEYN

Hoogleedsesteenweg 270,
8800 Roeselare
051 244 246
info@slagerijdugardeyn.be
www.slagerijdugardeyn.be

