

HERFST

ONZE
FORMULES

DUGARDEYN



ONTDEK ONZE HERFST FORMULES 2024

01

Kaas & Charcuterie plank

Een plank van fijne vleeswaren zoals:
Natuurham, Pastrami, Italiaanse salami

Parmaham, Rilette du Mans,
Rundstartaar Belgisch witblauw,...
en variatie van enkele topkaasjes.

-

Wij garneren met vers fruit volgens
seizoensaanbod.

-

Steeds voorzien van garnituren zoals
mosterd, hoeveboter, konfijt,
augurkjes en ajuntjes

-

Inclusief broodassortiment



Prijs € 18,90 pp (voor 4 a 5pers)

waarborg € 25 / schotel

02

Raclette schotel

3 soorten bergkazen
natuur, belegen en mosterd

-

Origineel gepresenteerd met fijne
vleeswaren; pancetta, knackworst,
Alpenhammetje, chorizo,
gerookte filet van kalkoen
en gerookt spek

-

Steeds voorzien van bijhorende
garnituren:
zilveruitjes, augurkjes,
paprikablokjes, ananas, champignons
en gekookte krieltjes in de schil.



Prijs € 16,90 pp

waarborg € 25 / schotel

Enkel telefonisch te bestellen

03

Stoere Breughel

Een stevige selectie van:
Huisgemaakte pasteien
Breydelspek, droge worstjes,
lookworst, bloedworst,
ouderwetse huisgerookte boerenham,
hoofdvlies,
bereid gehakt met bieslook,
varkens tong, Rilette du Mans en
abdijskazen.

Dit buffet is steeds voorzien van
augurkjes, zilveruitjes, mosterd, smout,
duroc d'olives en boerenboter.



Prijs € 14,50 pp

waarborg € 21,50 / schotel

DUGARDEYN



Bestel online op www.slagerijdugardeyn.be

of bel naar 051 244 246

04

Salontafel Menu

Butternutsoepje met geroosterde
pompoenpitjes
Kreeftenroomsoep

-

Gegrilde witte pens met Luikse salade
Gebakken St. Jacobsvrucht met risotto
en bosschampignons

-

Gelakt buikspek met Teriyaki en
spitskool

Varkenshaasje met rode wijnsaus
Kabeljauw met gesmoorde prei en
vadouvan

-

Gratin Italienne
Kruidenaardappeltjes uit de oven
Pureetje met kruiden en spinazie

-

Trio van dessertjes:
frambozenparfait, klassieke tiramisu
en chocolademouse.

Prijs € 35 pp

waarborg € 25 pp

enkel op vrijdag, zaterdag en zondag

05

HERFST MENU

Boschampignonsoep met
krokant spek

-

Gebakken hertenhaasje met
Fine champagnesaus
Herfstgarnituur &
Gratin Dauphinois

-

Drieluik van
creatieve dessertglasjes



Prijs € 32 pp

waarborg € 6 pp

Te verkrijgen van 25 okt - 15 dec



ONTDEK ONZE FORMULES

HERFST 2024

05

Tafelhapjes voor bij de haard

KOUD

Vitello tonnato	€ 4
Gerookte Schotse zalm met appel en avocado	€ 3,5
Carpaccio van Belgisch Wit-blauw hoeve Dugardeyn	€ 3,5
Huisgemaakte wildpastei met uienconfijt en rozijnencroutons	€ 4

WARM

Gelakt buikspek met teriyaki en spitskool	€ 4
Gegrild lamskroontje met bospadestoelen en kruidenkorst	€ 4
Butternutsoepje met geroosterde pompoenpitjes	€ 2,50
Geroosterde gamba's Chimichurri	€ 4,5
Gegrilde St. Jacobsvrucht met risotto en bosschampignons	€ 4

DESSERTS

Chocolademousse	€ 4
Tiramisu	€ 4
Frambozenparfait	€ 4
Crème brûlée	€ 6,5
Moelleux au chocolat	€ 5
Caramelcrème met appeltjes en noten	€ 4

EXTRA'S die het afmaken

Tapasbord Classic	€ 28/bord
Knabbel babbel bord	€ 20/bord
Rustiek tafelbroodje	€ 1/st
Klein zacht tafelbroodje	€ 0,8/st
Stokbrood bruin	€ 1,90/st
Enate Chardonnay	€ 14,90/fles
Enate Vinhos del somontano	€ 14,90/fles
Prosecco Bosco del merlo brut	€ 15,90/fles
Apiron Picon	€ 22/fles



min. afname van 5 stuks per soort

Beschikbaar vanaf 18 okt tem 1 dec

DUGARDEYN



Bestel online op www.slagerijdugardeyn.be
of bel naar 051 244 246

