

# HERFST

ONZE  
FORMULES

DUGARDEYN



# ONTDEK ONZE HERFST FORMULES 2025

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 ajuintjes

-

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 € 17.50 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, hoofdvlees,  
bereid gehakt met bieslook,  
varkenstong, Rilette du Mans en  
abdijskazen.

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



**Prijs € 15,50 pp**

waarborg € 21,50 / schotel

DUGARDEYN



Bestel online op [www.slagerijdugardeyn.be](http://www.slagerijdugardeyn.be)  
of bel naar 051 244 246

04

## SALONTAFEL MENU "HERFST"

Butternutsoepje met geroosterde  
pompoenpitjes  
Kreeftenroomsoep

-

Ambachtelijke witte pens met pittige  
mosterdtoets  
Gebakken St. Jacobsvrucht met risotto  
en boschampionns

-

Gelakt buikspek met Teriyaki en  
spitskool

Varkenshaasje met rode wijnsaus  
Kabeljauw met gesmoorde prei en  
vadouvan

-

Gratin Dauphinois  
Kruidenaardappeltjes uit de oven  
Pureetje met kruiden en spinazie

-

Tarte tatin

**Prijs € 35 pp**

waarborg € 25 pp

Te verkrijgen van 3 okt - 14 dec

05

## HERFST MENU

Boschampionsoep met  
krokant spek

-

Gebakken hertenfilet met  
Fine champagnesaus  
Herfstgarnituur &  
Gratin Dauphinois

-

Tarte tatin



**Prijs € 33 pp**

waarborg € 6 pp

Te verkrijgen van 3 okt - 14 dec



# ONTDEK ONZE FORMULES

## HERFST 2025

05

### Tafelhapjes voor bij de haard

KOUD

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Vitello tonnato                                             | € 4    |
| Gerookte Schotse zalm met appel en avocado                  | € 4.50 |
| Carpaccio van Belgisch Wit-blauw hoeve Dugardeyn            | € 4,50 |
| Huisgemaakte wildpastei met uienconfijt en rozijnencroutons | € 4.50 |

WARM

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Gelakt buikspek met teriyaki en spitskool               | € 4.50 |
| Gegrild lamskroontje met bospadestoelen en kruidenkorst | € 5,50 |
| Butternutsoepje met geroosterde pompoenpitjes           | € 2,50 |
| Geroosterde gamba's Chimichurri                         | € 4,50 |
| Gegrilde St. Jacobsvrucht met risotto en boschampignons | € 4.50 |



DESSERTS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Chocolademousse         | € 4    |
| Tiramisu                | € 4    |
| Frambozenparfait        | € 4    |
| Crème brûlée            | € 6,50 |
| Moelleux au chocolat    | € 5    |
| Tarte tatin pure beurre | € 5    |

EXTRA'S die het afmaken

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Tapasbord Classic             | € 28/bord   |
| Knabbel babbel bord           | € 20/bord   |
| Rustiek tafelbroodje          | € 1,2/st    |
| Klein zacht tafelbroodje      | € 0,8/st    |
| Stokbrood bruin               | € 1,9/st    |
| Enate Chardonnay              | € 14,9/fles |
| Enate Vinhos del somontano    | € 14,9/fles |
| Prosecco Bosco del merlo brut | € 15,9/fles |
| Apiron Picon                  | € 22/fles   |

min. afname van 5 stuks per soort

Beschikbaar vanaf 3 okt tem 7 dec

DUGARDEYN



Bestel online op [www.slagerijdugardeyn.be](http://www.slagerijdugardeyn.be)  
of bel naar 051 244 246

