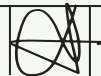


BBQ PARTY FOOD

Broodje Beenham — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	€4,50 / 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 — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	€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 — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	€3,90 / 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 — <i>te bestellen vanaf 20 stuks</i>	€2,80 / 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.



DUGARDEYN



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

ONTDEK ONZE FEESTFAVORIETEN

Tafelhapjes

Receptie: 3 à 4 PP

Menu: 5 à 6 PP

KOUD

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

WARM

Mini paëlla	€ 4
Gegrild lamskroontje rozemarijn	€ 4,5
Gegrild zalmhaasje met Zuiderse rijst	€ 4,5
Geroosterde gamba's Chimichurri	€ 4,9

DESSERTS

Chocolademousse	€ 4
Tiramisu	€ 4
Frambozenparfait	€ 4
Crème brûlée	€ 6,5
Eton Mess	€ 4,5
Heerlijke koffiemousse	€ 4,5
Glaasje mix rood fruit	€ 4

min. afname van 5 stuks per soort

Beschikbaar tot eind oktober 2025



EXTRA'S die het afmaken

Pain Dantan natuur	€ 2,9/st
Klein zacht tafelbroodje	€ 0,8/st
Frans stokbrood	€ 1,9/st
Prosecco Bosco del Merlo brut	€ 15,9/fles
Pontificis chardonnay blanc	€ 13/fles
Enate chardonnay	€ 14,9/fles
Enate crianza	€ 13,9/fles
Estandon rose	€ 12,4/fles
Sangria rood, wit of pink 3 liter	€ 28,5/box

DUGARDEYN



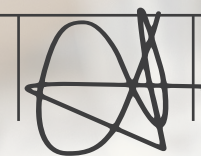
Bestel online op www.slagerijdugardeyn.be
of bel naar 051 244 246



ZOMER

ONZE FEESTFAVORIETEN

DUGARDEYN



APERO BESTSELLERS



SMAAKVOLLE HOOGTEPUNTEN

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 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 varkenspies



Moederdag - Vaderdag brunch

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

Prijs € 29 pp

waarborg € 25

Te verkrijgen op 9 - 10 - 11 mei
en op 6 - 7 - 8 juni

Salontafel Menu

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

Prijs € 35 pp

waarborg € 25 pp

Te verkrijgen vanaf 9 mei

Feest Menu

ZEEVRUCHTEN AVONTUUR
(KOKKELS - VERSE GARNALEN -
GAMBAS EN OESTERS)
MET ROUILLE
-
GEGRILDE ENTRECÔTE
VAN KALF
MET BEARNAISE SAUS
-
ZOMERSE SLAATJES
KOMKOMMER MET DILLE
TOMAAT MET BASILICUM
MESCLUN MET WITLOOF
-
ETON MESS



Prijs € 34 pp

waarborg € 5 pp

Te verkrijgen vanaf 9 mei

BBQ - Menu

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

Prijs € 22 pp

minimum van 4 pers.

LUXEBUFFET

TOMAAT MET GARNALEN
GEROOKTE ATLANTISCHE ZALM
& HEILBOT
GEKRUIDE ZALMFILET
GEROOKTE FORELFILET
BEENHAM MET ASPERGES
ROSBIEF MET KRUIDENKORST
SERRANO LEGADO MET MELOEN
PARMASALAMI
TOMAAT MOZARELLA SPIES
GLAASJE HOEVE EI
TARTAR VAN ZALM

*Incl gemengde salade, tomaatjes,
boontjes, worteltjes, knolseldersalade,
aardappelsalade en pastasalade
tartaar, bieslookvinaigrette en
cocktailsaus*



Prijs € 29 pp

waarborg € 3 pp

