

## SMAAKVOLLE HOOGTEPUNTEN

### Feestmenu

GEROOKTE SCHOTSE ZALM  
IN COMBINATIE MET ASPERGES,  
HOEVE-EI EN KROKANTE TOAST

GEGRILDE ENTRECÔTE  
VAN KALF  
MET BEARNAISE SAUS

ZOMERSE SLAATJES  
KOMKOMMER MET DILLE  
TOMAAT MET BASILICUM  
MESCLUN MET WITLOOF

ETON MESS

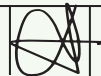


Prijs € 34 pp

waarborg € 5 pp

Te verkrijgen vanaf 9 mei

DUGARDEYN



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

### 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

## ONTDEK ONZE FEESTFAVORIETEN

### Tafelhapjes

Receptie: 3 à 4 PP

Menu: 5 à 6 PP

KOUD

Gerookte Schotse zalm in combinatie met asperges en hoeve-ei € 4  
Vitello tonnato € 4  
Carpaccio van Belgisch witblauw hoeve Dugardeyn € 4,5  
Buffelmozzarella, kerstomaat en basilicum € 4  
Zuiderse gazpacho € 3  
Mini garnalencocktail € 4,5  
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 € 4,5

DESSERTS

Chocolademousse € 4  
Tiramisu € 4  
Frambozenparfait € 4  
Eton Mess *ONZE FAVORIET* € 4,5  
Heerlijke koffiemousse *NIEUW* € 4  
Crème brûlée € 6,5

min. afname van 5 stuks per soort

Beschikbaar tot eind oktober 2025

DUGARDEYN



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

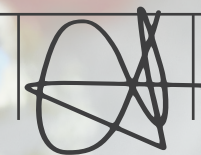


EXTRA'S die het afmaken

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  
Enate chardonnay wit € 14,9/fles  
Enate crianza rood € 13,9/fles  
Estandon rose € 12,4/fles  
Sangria rood, wit of pink 3 liter € 28,5/box

## ONZE FEESTFAVORIETEN

DUGARDEYN



## APERIO BESTSELLERS & BBQ PARTY FOOD



<b>Tapasbord Classic</b>	<b>€28 / bord</b> <i>Borg: € 20 / bord ± 4 pers.</i>	Porseleinen bord gevuld met met een selectie van fijne charcuterie, zongedroogde tomaatjes – oven-verwenbroodje - olijfolie - zeezout - peper.
<b>Tapasschotel Deluxe</b>	<b>€11,80 / PP</b> <i>Borg: € 20 / bord ± 4 pers.</i>	Leisteen met een uitgebreidere selectie van fijne charcuterie, smakelijke kazen oven-verwenbroodje - olijfolie - zeezout - peper
<b>Knabbel en babbelbord</b>	<b>€20 / bord</b> <i>Borg: € 20 / bord ± 4 pers.</i>	Porseleinen bord gevuld met selectie charcuterie, kaasblokjes en een oven-verwenbroodje.
<b>Aperitieculli</b>	<b>€25 / schotel</b>	Aperitief met 10 soorten heerlijke vlees- en vispiesjes:
<b>Broodje Beenham</b>	<b>€4,50 / stuk</b> <i>vanaf 20 stuks</i>	Ovenkoek met heerlijke huisgemaakte beenham, sla, tomaat, ui, ketchup en mosterd.
<b>Broodje Biefstukburger</b>	<b>€4,90 / stuk</b> <i>vanaf 20 stuks</i>	Ovenkoek met biefstukburger van eigen kweek, sla, tomaat, ui, ketchup en mosterd.
<b>Broodje Braadworst</b>	<b>€3,90 / stuk</b> <i>vanaf 20 stuks</i>	Ovenkoek met braadworst, sla, tomaat, ui, ketchup en mosterd.
<b>Mini Receptieburgers</b>	<b>€2,80 / stuk</b> <i>vanaf 20 stuks</i>	Mini broodje met mini hamburgertjes uit eigen atelier, sla, tomaat, ui, ketchup en mosterd.



## NIEUW - SHARING PLATES

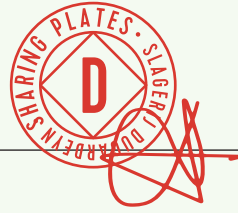
<b>Vitello tonnato</b>	<b>€24 / bord</b>	Fijne sneetjes kalfsgebraad en een zalig sausje van tonijn
<b>Noord-Atlantische Zalm Deluxe</b>	<b>€28 / bord</b>	Noord-Atlantische zalm flinterdun gesneden met een dillemayonaise
<b>Burrata salade</b>	<b>€24 / bord</b>	Trio van Burrata met zomerse tomaatjes en basilicumdip
<b>Parelcouscous deluxe</b>	<b>€35 / schaal</b>	Parelcouscous met krokant buikspek, gebrande asperges en peterselietopping
<b>Carpaccio van rund</b>	<b>€25 / bord</b>	Carpaccio royale van Belgisch Wit-blauw met rucola, parmezaan en fijne dressing
<b>Krokante oventoast</b>	<b>€2,20 PP</b>	Krokante toast heerlijk bij onze sharing dishes 5 min bakken op 160°
<b>Zomerzon pasta met kip</b>	<b>€7,50 PP</b>	Zomerse pasta met malse kip en kleurrijke groentjes <i>(Kindertip)</i>



*Sharing plates – stijlvol delen, zorgeloos genieten  
Geen stress in de keuken, geen gedoe met schalen  
en timing. Onze nieuwe sharing plates zijn mooi  
gepresenteerd op porseleinen borden. Enkel nog te  
serveren. Stijlvol, smakelijk en supereasy.*

*Borg per bord: € 25*

## SMAAKVOLLE HOOGTEPUNTEN



### 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*

