

PROEF DE SFEER...

DUGARDEYN



Tapas

Koude voorgerechten

Feestelijke soepen

Warme voorgerechten

Hoofdgerechten

Menu's

Garnituren

Desserts

Lekker grillen

Koude schotels

Even praktisch



APERITIEF



ONTDEK ONZE APERITIEF FORMULES

Aperitief

Reuzegarnalen met panko

Apéro kaas & garnaalkroketjes <i>NIEUW</i> 1853	€ 13 / 16 stuks —	1 doosje met lekker krokante kaas & garnaalballetjes met een heerlijke vulling van 100% kaas of grijze garnalen.
Borrelbrood 318	€ 5,90 / stuk —	Heerlijk plukbroodje met kruidenboter en kaas.
Apéro Kippenboutjes 1082	€ 7 / 12 stuks	Bereiding: In de oven op 170° gedurende 10 min - Microgolfoven 4-tal min op max.
Reuzegarnalen met panko en cholidip 4168	€ 8,90 / 10 stuks —	Reuzegarnalen krokant met panko en een milde cholidip erbij. Bereiding: 3 min in frituur op 170°.
Gepelde gambastaarten met lookboter 850	€ 8,90 / 4 stuks —	Bereiding: 5 min in de oven op 160°.
Bladerdeeghapjes <i>NIEUW</i> 693	€ 12 / 15 stuks —	Ideaal bij een feestje als borrelhapje met een variatie van vulling van kaas, vis, vlees Bereiding: 8 a 10 min in de oven op 170°.



ONTDEK ONZE APERITIEF FORMULES

Aperitief

Tapasschotel Deluxe

Tapasbord Classic 1250	€ 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 192	€ 60 / schotel — <i>Borg: € 20 ± 5 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 - Pain d'Antan mout - olijfolie - zeezout - peper
Knabbel en babbelbord 1256	€ 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 Pain d'Antan mout
Creative glaasjes 587	€ 10 / doos — <i>Borg: € 6 / doos</i>	Mousseline van gerookte forel met zalmkaviaar - glaasje gevuld met gerookte eendenborst, foie gras en uienkonfijt - glaasje gevuld met tartaar van Noorse zalm met dille - Cremeux van bloemkool met rivierkreeftjes
Zeeuwse oesters rauw ongeopend 1763	€ 23 / 10 stuks — <i>Gratis Oestermes</i>	Om de versheid te bewaren laten we deze oesters gesloten.
Zeeuwse oesters geopend gegratineerd 1764	€ 25 / 10 stuks —	Oesters met garnalen en champagnesaus



Aperitiefcolli

1429

€ 25 / schotel

Aperitief met 10 soorten heerlijke vlees- en visspiesjes:
4 stuks runderspies
4 stuks kalfsspïes
4 stuks grillworstspïes
4 stuks scampïspïes met tuïnkruïden
4 stuks kippenboutsppïes
4 stuks gevogeltesppïes
4 stuks speksppïes
4 stuks witte pensspïes
4 stuks scampïspïes met peper
4 stuks varkensspïes

Aperitiefcolli Junior

2150

€ 13 / schotel

5 lekkere vleessppïesjes als aperitief voor de kinderen:
4 stuks kippensppïes
4 stuks grillworstspïes
4 stuks chipolatasppïes
4 stuks witte pens spïes
4 stuks mini burgersppïes

Aperitiefcolli veggïe

3594

€ 35 / schotel

Aperitief met deze 10 soorten heerlijke veggïesppïesjes:
4 stuks champignonspïes
4 stuks scampïspïes pikant
4 stuks scampïspïes kruiden
4 stuks zalmspïes
4 stuks gamba's
4 stuks coquilles
4 stuks courgettesatë
4 stuks veggïe balletjes spïes
4 stuks veggïe burgersppïes
4 stuks papillot van kabeljauw





TRAITEUR



i Er worden 4 à 5 borden gevuld met 1 liter soep.



Aspergecrèmesoep (1140) € 4,50/l

Klassieke tomatensoep (1139) € 4,00/l

Pompoensoep (seizoen) (1141) € 4,00/l

Kreeftensoep met een vleugje Armagnac (197) € 8,50/l

Boschampignonsoep (seizoen) (477) € 8,50/l

Koude voorgerechten

Warme voorgerechten

i Alle voorgerechten worden in porselein meegegeven - Borg porselein: € 4 /pp, excl. bakken

i Alle voorgerechten worden in porselein meegegeven - Borg porselein: € 4 /pp, excl. bakken

Carpaccio Belgisch witblauw rund van eigen kweek (146)

parmezaanschilfers - rucola - Citroensap - truffelolie - fleur de sel - zwarte peper

€ 11,00 pp

Tartaar van zalm (497)

rauwe zalm - gerookte zalm - avocado - komkommer

€ 14,00 pp

Garnaalcocktail (141)

Tomaatstructuren met Zeebrugse garnalen -
gekookt eitje - frivole salade - cocktailsaus

€ 12,00 pp

Vitello Tonato (1448)

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

€ 13,00 pp

Mini Lottehaasjes in botersausje met gesmoorde prei (148)

€ 13,00 pp

**Gebakken zalmhaasje met huisbereide bearnaisesaus en
Zeebrugse garnalen** (70)

€ 13,00 pp

Normandische tongrolletjes in kreeftensaus (177)

tongrolletjes - kreeftensaus - Zeebrugse garnaaltjes - gesmoorde prei

€ 10,00 pp

Klassiek vispannetje (1126)

tongfilet - zalm - kabeljauwhaasje - Zeebrugse garnaaltjes -
chablisboter - prei - kaas

€ 10,00 pp

Sint-Jacobsschelp (1107)

gratin van sint-jacobsvruchten en Noordzeevis met chablisboter

€ 9,50 /st

Garnaalkroket (pakketje van 4 stuks) (1051)

verse huisbereide garnaalkroketteren zonder garnituur

€ 12,00 /pakketje

Kaaskroket klassiek recept (pakketje van 4 stuks) (1071)

smeuïge kaaskroketteren bereid volgens het klassieke recept zonder garnituur

€ 10,00 /pakketje



Hertenhaasje met een fine champagnesaus (230)

Filet pur van hert in een wildroomsaus met cognac

€ 18,50 pp

Fazant à la Brabançonne (231)

Borstfilet in wildsaus afgewerkt met witloof

€ 14,90 pp

Everzwijnfilet (232)

Filetgebraad van wild zwijn met boschampignons

€ 13,70 pp

Jachtstoofpotje (234)

Jachtstoofpotje hertenfiletgebraad, fazantenfilet en everzwijnfilet sappig gebraden met shiitake, zilverui, gerookt spek, jonge worteltje en witloof

€ 14,90 pp

Borg: € 4,00 pp

i Alle hoofdgerechten worden in ovenschaal meegegeven - vanaf 2 personen - geen borg of € 4 / pp -
Opwarmtips zie achteraan de brochure

Parelhoenfilet met roomsaus en gecarameliseerde druifjes (237)	€ 14,00/pp
Lamskroon met kruidenkorst (239)	€ 19,50/pp
Gevuld varkenshaasje met Philadelphia en pastrami in fine champagnesaus (241)	€ 10,90/pp
Roeselaars gebrad met vers gebakken champignons (1231)	€ 10,90/pp
Kruidenhammetje met bordelaisesaus (1151)	€ 10,50/pp
Varkenswangetjes in trappistensaus (1800)	€ 10,90/pp
Kalkoenfiletgebrad in champignonsaus of roze pepersaus (246/315)	€ 10,50/pp
Kalkoen orloff in champignonsaus of roze pepersaus (1796/498)	€ 10,50/pp
Kalkoenhaasje in stroganoff NIEUW (1207)	€ 11,00/pp
Ardens orloff in jachtsaus (859)	€ 11,50/pp
Visstoofpotje Marmite du pecheur (709) met 5 heerlijke vissoorten, groentjes en aardappelen	€ 15,90/pp
Gebakken zalmhaasje met huisbereide bearnaise en Zeebrugse garnalen (1134)	€ 15,90/pp
Mini Lotte haasje in botersausje (2296)	€ 15,90/pp
Rollade van aubergines met pesto en tomaat (783) VEGETARISCH	€ 12,50/pp
Kalkoenhaasje met bruine fond (2651) GLUTEN EN LACTOSEVRIJ	€ 10,90/pp

i Deze groentjes worden geserveerd in een aluminium schaalje per 2 of 3 personen - Opwarmtips zie achteraan brochure

Groentenschotel warm compleet (316)

€ 6,50 pp

Groene boontjes met spek, gecarameliseerd witloof, oventomaatjes,
jonge worteltjes met honing en thijm, appeltje met veenbessen.
Incl. kroketjes + saus

Aardappel - ideetjes

Verse aardappelkroketjes 20 stuks (1084)	€ 4,40/doos
Verse frietjes (1218)	€ 3,80/kg
Gratin dauphinois (1063)	€ 10,50/kg
Diverse warme sausen verkrijgbaar voor bij uw vlees of vis Champignonsaus 2320 /Roze pepersaus 1159 / Fine champagnesaus 2321)	€ 9,50/Lit



Crème brûlée *borg € 4 pp (1539)*
aanmaakkit bijgeleverd, geen brander nodig

€ 5,00 pp

Chocolademousse van het huis *(369)*

€ 4,00 pp

Artisanale tiramisu *(913)*
met speculoos en karamel

€ 4,00 pp

Moelleux au chocolat met rood fruit *borg € 4 pp (3396)*

€ 5,00 pp

Creatief dessertbord *borg € 4 pp (1181)*
*3 minigebakjes, mini boules de Berlin en chocolademousse
afgewerkt met vers fruit*

€ 11,00 pp



ONTDEK ONZE KERSTAVOND FORMULES

i Enkel verkrijgbaar op kerstavond / af te halen tussen 11u en 16u.

Kerstkalkoen / Kerstgebraadjes

Kerstkalkoen (329)

€ 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 hebben we de kalkoen vanbinnen volledig ontbeend.

De vulling bestaat uit verfijnd gehakt met pistachenoten, truffel, cranberries en cognac.

Kerstgebraad (1214)

€ 28,00 / st

een kalkoengebraad gevuld met verfijnd gehakt en pistachenoten, truffel en cranberries en cognac.

Dit gebradje is geschikt voor ongeveer 4 personen.

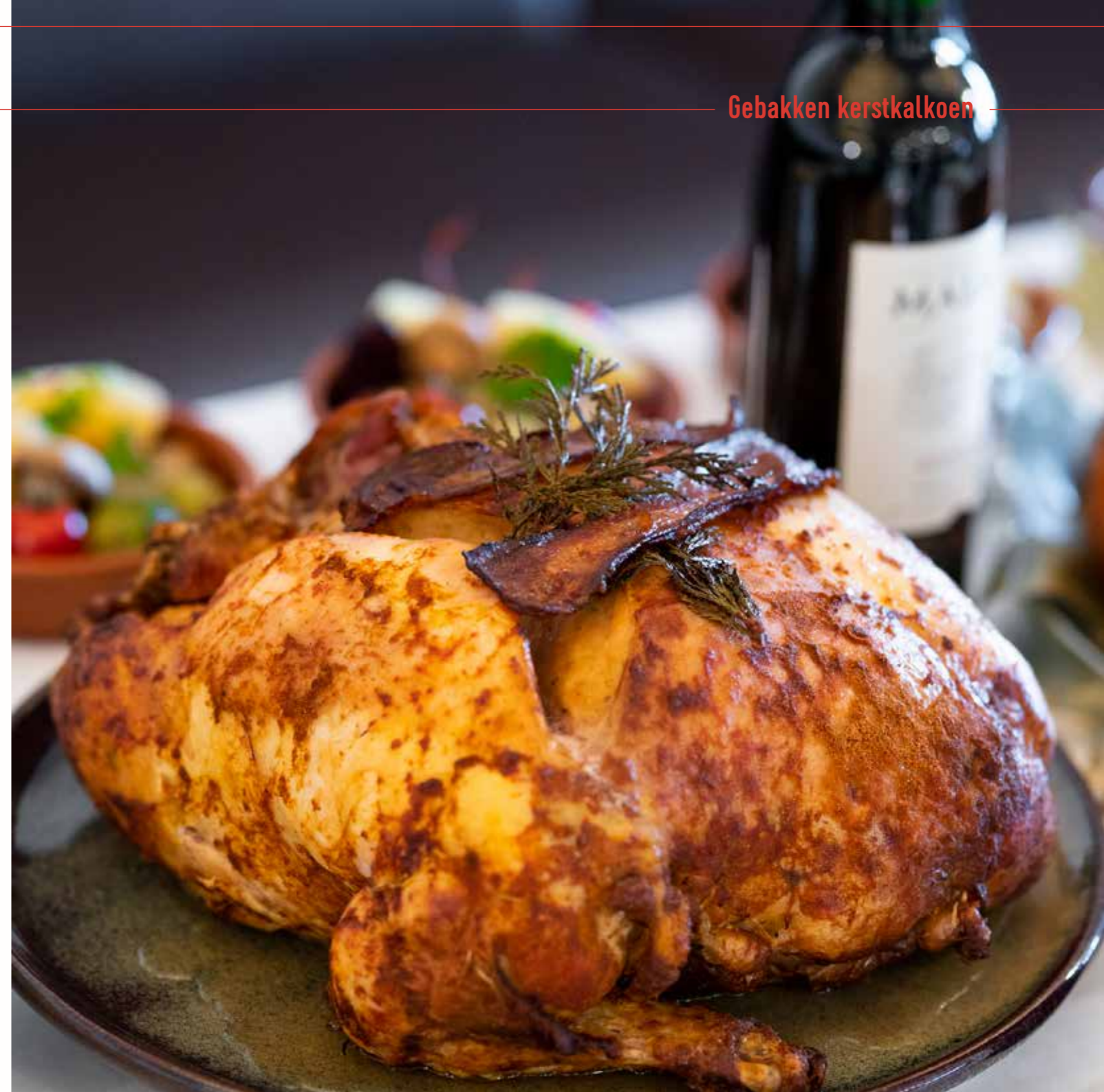
Groentenschotel warm compleet (316)

€ 6,50 pp

Groene boontjes met spek, gecarameliseerd witloof, oventomaatjes, jonge worteltjes met honing en thijm, appeltje met veenbessen.

Incl. kroketjes + saus

Gebakken kerstkalkoen





MENU'S





ONTDEK ONZE MENU FORMULES

Salontafelen Menu (321)

i vanaf 2 personen - € 44 pp - Borg € 25,00 pp (321)

Soepjes pp

Kreeftensoepje met bladerdeeg

Aspergesoep met bladerdeeg

Voorgerecht pp

Gebakken zalmhaasje met huisbereide bearnaise en Zeebrugse garnalen

Mini Lotte haasje in botersausje

Hoofdgerecht pp

Jachtstoofpotje met shiitake, witloof en worteltjes

Hertenhaasje in wildsaus en zijn garnituur

Kalkoenhaasje in Stroganoff

Aardappelen pp

Gratin torentje

Opgevlude charlotteaardappel met kruidenpuree

Gebakken mini aardappeltjes

Dessert pp

3 minigebakjes - mini boules de Berlin

chocolademousse



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 inox schotel om gemakkelijk te kunnen opdienen.



ONTDEK ONZE MENU FORMULES

Feest Menu's

Suggestiemenu 1 (1195)

Aspergesoep

Mini Lottehaasje in botersaus met gesmoorde prei

Hertenhaasje met fine champagnesaus

Warme wintergroentjes

Kroketjes

Dessertbord

vanaf 2 personen - € 42,00 pp - Borg € 8,00 pp excl. bakken

Suggestiemenu 2 (1197)

Pompoensoep

Normandische tongrolfiletjes in kreeftensaus met Zeebrugse garnaltjes

Kalkoenhaasje in Stroganoff

Warme wintergroentjes

Kroketjes

Chocolademousse van het huis

vanaf 2 personen - € 29,00 pp - Borg € 4,00 pp excl. bakken



LEKKER GRILLEN EN CHILLEN



Fondue klassiek vanaf 2 personen (1182)

Rumsteak - Kalkoenhaasje

Varkensfilet - Kippenfilet - 4 soorten balletjes

Spekvogeltjes - Mini chipolataworstjes

€ 9,00 pp

Fondue Deluxe vanaf 2 personen (353)

Scampi met kruiden - Breydelblokje -

Chateaubriand - Varkensfilet - Kalkoenhaasje - Kippenfilet

Spekvogeltjes - 4 soorten balletjes - Mini chipolataworstjes

€ 13,00 pp

Feest Fondue vanaf 2 personen - 📅 15 okt - 1 maart (332)

Fazantenfilet - Everzwijnfilet - Hertenkalffilet

Eendenborstfilet - Chateau briand - Ardens ribstukje

Spekvogeltje - Toscaanse balletjes - Mini worstjes

Scampi met kruiden - Kalkoenhaasje

€ 16,40 pp

Voor de kinderen (348)

Fondueballetjes

€ 5 / 500gr

Gourmet klassiek vanaf 2 personen (333)

Rumsteak met kruidenboter - Ardense filet- Kalkoenhaasje

Kaashamburgertje - Rundshamburgertje - Cordon bleu

Varkenslapje - Kippenschnitzel - Mini worstjes

€ 10,00 pp

Gourmet Deluxe vanaf 2 personen (1013)

Chateau briand - Pepersteak - Kippensaté - Kippenschnitzel - Lamskroonkoteletje

Rundshamburgertje - Kaashamburgertje - Chipolata - Kalkoenhaasje

Ardens filetje - Scampi groene kruiden - Spekvogeltje - Zalmhaasje

€ 14,90 pp

Feest Gourmet vanaf 2 personen - 📅 15 okt - 1 maart (334)

Fazantenfilet - Everzwijnfilet - Hertenkalffilet - Rundsfilet

Kalkoenfilet - Kippenfilet - Varkenshaasje - Kippensaté - Cordon bleu

Rundshamburgertje - Kaashamburgertje - Mini worstjes - Scampi groene kruiden

Scampi pikant - Zalmhaasje

€ 18,00 pp

Voor de kinderen vanaf 2 personen (335)

Kippenfilet - Kaashamburgertje

Rundshamburgertje - Mini worstjes - Grillworstje

€ 6,00 pp

Groentenschotel koud compleet vanaf 2 personen (1309)

€ 4,50 pp

Jonge sla, tomaat, boontjes, worteltjes, rauwkostsalade, pasta- en aardappelsalade, cocktail - tartaar - bieslookvinaigrette

Groentenschotel warm vanaf 2 personen (316)

€ 6,50 pp

Groene boontjes met spek, witloof, oventomaatjes, jonge worteltjes met honing en thijm, appeltje met veenbessen, champignonsaus en kroketjes.



Wokken vanaf 4 personen (337)

€ 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, tagliatelli en rijst als garnituur.
Saus Provençale, Oosterse curry en zoetzure saus.
Alsook nog aanvullend wat salademix!

Teppanyaki vanaf 4 personen (1215)

€ 19,50 pp

chateaubriand met kruidenboter
rundsburgertje - mosterdhaasje
varkensspiesje - coquille
scampi met groene kruiden - zalmspies
kalkoenspiesje - mini worstjes - Oosters kippenspiesje



Hierbij inbegrepen:

Groentjes: Krokante bakgroentjes, groenten papillotte & Zuiderse salade
Sausjes: Provençaalse saus, Oosterse kerriesaus & zoetzure saus
Aardappelen: Kriel brochette, rijst & Japanse mie



EEN ODE AAN HET VLEES EN DE KUNST VAN HET KWEKEN

Een eerlijk ambacht, gedreven
door het constante streven
naar de perfecte smaak.

“Onze korte keten en nauwe
betrokkenheid tekent
voor kwaliteit. Bovendien
verzorgen we zelf onze koeien
en werken we altijd zonder
tussenpersonen”



Beste stukjes van de chef

Rund: Al het rundsvlees is van Belgisch witblauw eigen kweek.

<i>Picanha: dit heerlijk stukje vlees is afkomstig van de bil, net voor de staart (3794)</i>	€ 23,70/kg
<i>Bavette met kruidenmengeling: een stevig stukje vlees, vol van smaak (3834)</i>	€ 25,10/kg
<i>Het zachtste en meest smaakvol stukje van de chef: Filetje Dugardeyn (3795)</i>	€ 25,10/kg
<i>Côte à l'os Rozemarijn (4)</i>	€ 28,60/kg
<i>Côte à l'os natuur (4)</i>	€ 28,60/kg
<i>Côte à l'os Gemarineerd (4)</i>	€ 28,60/kg
<i>Côte à l'os 4 weken gerijpt (4)</i>	€ 28,60/kg
<i>Rosbief extra mals (12)</i>	€ 21,80/kg

Onze klassiekers

<i>Varkenshaasje ambachtelijk gemarineerd (3859)</i>	€ 18,60/kg
<i>Roeselaars gebrad: varkensrôti met pastrami, pesto en parmezaan (2081)</i>	€ 15,90/kg
<i>Orloff van kip met appel en curry (597)</i>	€ 16,90/kg
<i>Roeselaars kippenorloff met pastrami, pesto en parmezaan (1690)</i>	€ 16,90/kg
<i>Kalkoengebradje met gerookte ham en kruidenkaas (2046)</i>	€ 16,90/kg



VERS WILD ASSORTIMENT



HAAS 📅 15 okt - 31 dec

Hazenrugfilet zonder been

€ 55,00/kg

Hazenboutvlees zonder been (ideaal voor stoofpotjes)

€ 17,25/kg

FAZANT 📅 15 okt - 15 jan

Fazantenfilet suprême

€ 29,50/kg

PARELHOEN 📅 gans het jaar

Parelhoenfilet

€ 21.90/kg

WILD KONIJN 📅 15 okt - 31 dec

Panklaar

€ 11.90/stuk

EEND 📅 gans het jaar

Eendenborstfilet

€ 22.50/kg

EVERZWIJN 📅 15 okt - 31 dec

Everzwijnfiletgebraad

€ 32.90/kg

Everzwijnragout

€ 22.50/kg

HERTENKALF 📅 15 okt - 31 dec

Hertenhaasje (filet pur!)

€ 39.50/kg

Hertenragout

€ 19.50/kg



**GEZELLIGE PLANKEN
KOUDE BUFFETTEN
BROODJES**



Vleesbuffet vanaf 4 personen - Borg € 3,00 pp (1174)

Tomaat met Zeebrugse garnalen

Huisgemaakte beenham met asperges

Duits gebraad

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

€ 24,00 pp

Visbuffet vanaf 4 personen - Borg € 3,00 pp (1175)

Tomaat met grijze Noordzeegarnalen

Gerookte Atlantische zalm

Gerookte heilbot - Gegrilde reuzegamba's

Een stukje Provençaals gekruide zalmfilet

Gerookte forel - Gebakken roodbaars

Langoustines - Glaasje met zalmtartaar

Glaasje met haringsalade

€ 31,00 pp

Luxebuffet vanaf 4 personen - Borg € 3,00 pp (323)

Tomaat met Zeebrugse 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 zalmtartaar

€ 29,00 pp



Bij elke schotel zijn voorzien:

Jonge sla, tomaat, boontjes, worteltjes, rauwkostsalade

Aardappelgarnituren

Aardappelsalade - Pastasalade

Heerlijke huisgemaakte sausjes

Tartaar - bieslookvinaigrette - cocktailsaus

i vanaf 4 personen - Borg € 15,00 / plank



Partybroodje "Eindejaar" 🎁 18 dec - 31 dec (2634)

7 zachte broodjes per persoon belegd
met vissalade, tonijnsalade, rondspréparé, gekookte ham,
gerookte bacon met Philadelphia, Parmasalami, Westmalle tripel kaas.

€ 12,50 pp

Verrassingsbrood Klassiek 🎁 Niet beschikbaar 18 dec - 7 jan (1177)

7 zachte broodjes per persoon belegd
met jonge kaas, artisanale bacon, kippenwit, tonijnsalade,
krabsalade, hespensalade en americain préparé.

€ 11,50 pp

Verrassingsbrood Deluxe 🎁 Niet beschikbaar 18 dec - 7 jan (1178)

7 zachte broodjes per persoon belegd
met gerookte zalm, Crèmeux de Bourgognekaas met truffel,
krabcocktail, vissalade, Italiaanse kruidenham, Spaanse salami en kippenwit

€ 12,50 pp



ONTDEK ONZE GEZELLIGE PLANKEN

Kaas, een festijn

i vanaf 4 personen - Borg € 20,00 /leiste

Kaasschotel (1180)

€ 15,50 pp

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 pesto oliviana ensalada, konfijt, mosterd, boter, ...

Broodassortiment bij planken (314)

€ 2,30 pp

Een kraakvers assortiment van witte en bruine tafelbroodjes, notenbrood, Pain d'Antan mout en Barra Rustica meergranen.

Cheese,... Yes please, ook voor grotere groepen kunnen we u een lekker kaasbuffet aanbieden.

Kaasfestijn XL vanaf 20 pers

€ 14,90 pp

Kaasfestijn XL vanaf 50 pers

€ 13,90 pp

Kaasfestijn XL vanaf 100 pers

€ 11,90 pp

*We bieden een rijk assortiment aan van gerijpte kazen, romig tot hard verschillend van mild tot sterk. Zorgvuldig afgewerkt met bijpassende garnituur van noten, vers fruit, dadels, vijgen,...
Incl. kraakvers broodassortiment*

i vanaf 4 personen - Borg € 20,00 /leisteen



Stoere Breughel (339)


€ 14,50 pp

Een stevige selectie van huisgemaakte pasteien, Breydelspek, droge worstjes, look- en bloedworst, ouderwetse boerenham huisgerookt, hoofdvlees, bereid gehakt met bieslook, varkenstongetjes, rilette du mans, abdijkazen. Dit Breughelbuffet is steeds voorzien van augurkjes, zilveruitjes, mosterd, smout Duroc d'Olives, boter,...

Broodassortiment bij planken (314)

€ 2,30 pp

Een kraakvers assortiment van witte en bruine tafelbroodjes, notenbrood, Pain d'Antan mout en Barra Rustica meergranen.

Kaas & charcuterie plank  Niet beschikbaar voor Kerst en Nieuw (853)

€ 18,90 pp

Een plank voorzien van fijne vleeswaren zoals Natuurham, Rundstartaar Belgisch Witblauw, pastrami, Italiaanse salami, Parmaham, Rillettes du Mans,... Inclusief een variatie van enkele topkaasjes. Wij garneren met vers fruit, mosterd, hoeveboter, confituur, augurkjes en zilveruitjes. Inbegrepen ons kraakvers broodassortiment.

Raclette schotel  Niet beschikbaar voor Kerst en Nieuw (338)

€ 16,90 pp

Deze schotel omvat 3 soorten bergkazen. Origineel gepresenteerd met fijne vleeswaren : Panchetta, Alpenhammetje, knackworst, chorizo, gerookte filet van kalkoen, gerookt spek. Steeds voorzien van bijhorende garnituren: zilveruitjes, augurkjes, paprikablokjes, ananas, champignons en gekookte krieltjes in de schil.



ONTDEK ONZE WINTERBARBECUE

Winterbarbecue

Winterbarbecue Menu

2882

€ 22 / pp

—
Vanaf 4 personen

Aperitief op spies

*Rundsspiesjes
scampibrochette
zalmspies
saté van witte pens*

Hoofdgerecht

*Chateau briand Provencale
ribbetjes van de chef
barbecueworst
ardeens koteletje
kippensate*

Garnituur

*Jonge sla, tomaat, boontjes, worteltjes, rauwkostsalade,
barbecuepatatjes
sausjes*

Dessert

Gegrilde ananas met munt en roomijs



EVEN PRAKTISCH



WAAR MOET U OPLETTEN ?

Even praktisch



Alle gerechten dienen voor *minstens 2 personen besteld (tenzij anders vermeld)* te worden 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: di 19 dec. tot 17u

Laatste besteldag Oudejaar: di 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 nieuwe 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.



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 - Barbecue

POORT RECHTS:

- Traiteurgerechten - Menu's - Breugel - Tapas - Kaasshotel
 - Koude schotels en verrassingsbrood
 - Gebakken kalkoenen (van 11u tot 16u)

Niet betaalde bestellingen

- In de winkel tussen 9u en 16u



Dinsdag 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*.

Donderdag 4 jan van 9u tot 16u

Wij voorzien een afzetdepot in de *linker garage*
De winkel is dan gesloten.

Vrijdag 5 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.



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 stukjes vd chef	15 min op 230°C 20 à 30 min op 180°C	+2kg vlees +/- 20 min extra
Varkensvlees	gebraad - orloff - ardeens	15 min op 200°C 10 à 20 min op 180°C	Zwaarder stuk +/- 10 min extra
Kalkoen	Filet	15 min op 200°C 34 à 45 min op 180°C	Zwaarder stuk +/- 10 min extra
Kalkoen	Gevulde kalkoen	Oven op 150° C Voor de eerste 2kg telt u 1u30 Daarna per kg telt u 30min bij.	Zwaarder stuk +/- 10 min extra

Aperitiefhapjes

1. Oven voorverwarmen op 180°C
2. De hapjes 10 min in de oven

Soep

De soep op een zacht vuur opwarmen en meerdere malen in roeren.

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 +- 20-30min in de oven op 180°C (varieert naargelang het soort vlees)
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



	Maandag 25 dec 2023 Gesloten	Maandag 1 jan 2024 Gesloten
	Dinsdag 26 dec 2023 8u - 18u30 i	Dinsdag 2 jan 2024 Gesloten
	Woensdag 27 dec 2023 8u - 18u30	Woensdag 3 jan 2024 Gesloten
	Donderdag 28 dec 2023 8u - 18u30	Donderdag 4 jan 2024 9u - 16u i i Winkel gesloten
Vrijdag 22 dec 2023 8u - 18u30	Vrijdag 29 dec 2023 8u - 18u30	Vrijdag 5 jan 2024 8u - 18u30
Zaterdag 23 dec 2023 Gesloten	Zaterdag 30 dec 2023 Gesloten	Zaterdag 6 jan 2024 8u - 18u30
Zondag 24 dec 2023 9u - 16 u (enkel afhalen)	Zondag 31 dec 2023 9u - 16 u (enkel afhalen)	Zondag 7 jan 2024 9u - 10u30 Afhalen bestellingen

i Terugbrengdag leeggoed poort links van 9u tot 17u. Bestellingen plaatsen mogelijk

i i Terugbrengdag leeggoed poort links van 9u tot 16u

Geschenkmant

—
€ 40,00 per geschenk

Dugardeyn geschenkmant: 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 gependend te worden. Geldigheid 1 jaar. Online bestelbaar, af te halen in de winkel.



Dugardeyn Serranohammetje met klem en mes

—
€ 29,50 per set

Altijd een succes voor uw gasten of als geschenk.

Deze Serranoham uit het Zuiden van Spanje is een ham met een zeer volle smaak.





Verse en huisgemaakte
bereidingen zijn ons
visitekaartje

DUGARDEYN



De authentieke
smaak van Belgisch
Witblauw

DUGARDEYN



Er is geen liefde oprechter
dan de liefde
voor lekker eten

DUGARDEYN



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

DUGARDEYN

