



**PRETTIG  
2024**

**EEN VOORSPOEDIG EN SMAKELIJK  
NIEUW JAAR TOEGEWENST!**

*natuurvlees*  
*Dobbelaere*

## **Moerkerke**

Tarwerentstraat 2 • tel. 050 50 05 42 • fax 050 50 05 49  
info@natuurvleesdobbelare.be

## Aperitiefhapjes

- |   |          |         |
|---|----------|---------|
| 1. Kippendrum (kruidig voorgegaard kippenvleugeltje)  | 16 stuks | € 9,20  |
| 2. Bladerdeeggebakje met grijze Noordzeegarnalen  | 16 stuks | € 15,95 |
| 3. Mini focaccia pizza  | 16 stuks | € 15,95 |
| 4. Bladerdeeggebakje met zalm en fijne kruiden  | 16 stuks | € 15,95 |
| 5. Mini-koninginnehapje   | 16 stuks | € 12,65 |
| 6. Mixschotel oven  | 16 stuks | € 15,95 |
| 7. Tapasschotel apero (4 pers)<br>Schotel met diverse Spaanse charcuterie en hammen,<br>ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, tapenade |          | € 31,75 |
| 8. Mousses in een glaasje (ham, eend, zalm en krab)   | 12 stuks | € 13,95 |

## Koude voorgerechten

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. Cocktail van de Noordzee   | € 13,70/pers |
| 2. Trio van wildpasteien met bijpassende confituren   | € 11,20/pers |
| 3. Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei                                      | € 19,35/pers |
| 4. Vitello tonato met rucola en zongedroogde tomaat   | € 12,65/pers |
| 5. Carpaccio van "Blonde d'aquitaine" rund met Parmezaanse kaas,<br>pijnboompitten en slaatje | € 12,65/pers |
| 6. Slaatje van Gerookte Bekegemse eendenfilet<br>en mousse van eend, frambozenvinaigrette     | € 15,55/pers |

## Feestelijke soepen

- |  |           |
|--|-----------|
| 1. Tomatenroomsoep met balletjes                               | € 4,50/lt |
| 2. Pompoensoep met spekjes en scampi                           | € 6,05/lt |
| 3. Fluweelzachte aspergeroomsoep afgewerkt met groene asperges | € 6,05/lt |
| 4. Boschampignonroomsoep met gerookte eendenborstsnippers      | € 6,05/lt |
| 5. Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne    | € 8,75/lt |
| 6. Wildsoep met witloof en fazantsnippers                      | € 8,80/lt |

## Warme Voorgerechten

- |   |                 |
|---|-----------------|
| 1. Tortellini met bladspinazie en ricotta, tomaat-pestosausje           | € 14,10/pers    |
| 2. Huisbereide garnaalkrokette  | € 12,65/4 stuks |
| 3. Pannetje met geneugten van de Noordzee                               | € 14,05/pers    |
| 4. Scampi met fijne groenten en een dillesausje                         | € 14,05/pers    |
| 5. Sint Jakobsschelpen met Dugléré sausje afgewerkt met grijze garnalen | € 12,00/pers    |
| 6. Gevulde kwartel met port en boschampionns                            | € 16,50/pers    |



ASSORTIMENT BROODJES OM ZELF TE BAKKEN  
BIJ AL ONZE VOORGERECHTEN INBEGREPEN

# Hoofdgerechten

Bij bestellingen voor 1 persoon zijn wij genoodzaakt om 20% bij te rekenen.

1. Stoofpotje van edelhert € 22,60/pers
2. Hertenkalffilet "Grand Veneur" met een wildgarnituur en oesterzwammen € 26,60/pers
3. Jonge kalkoenborst met clementines en een hartig zoetzuur sausje € 19,50/pers
4. Visvinkje van zalm en kabeljauwhaas op een bedje van Juliennegroentjes genappeerd met een garnalensausje € 23,55/pers
5. Fazantenfilet op een bedje van savooikool met spekjes vergezeld van een jagerssausje € 22,85/pers
6. Parelhoenfilet "fine champagne" met witte druifjes € 22,55/pers
7. "Brasvar" varkenshaasje met wortelstoemp en portsaus € 21,00/pers
8. Duo van gebakken Noorse zalm en St-Jacobsnoot, fijne groentjes en een sausje van Moerkerks Blond bier € 24,70/pers
9. Eendenfilet uit Bekegem 'à l'orange' € 24,70/pers
10. Chateaubriand "Blonde d'Aquitaine" gegrild met grof zeezout, Provençaalse kruiden - pepersaus € 22,85/pers



**INCLUSIEF GROENTENKRANS, KROKETTEN, GRATIN  
OF AARDAPPELPUREE BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN**



# Desserten

1. Bordje van zoetigheden en vers fruit (een assortiment gebakjes vergezeld van chocolademousse en tiramisu afgewerkt met vers fruit) € 9,60/pers
2. Mousse van Belgische chocolade € 4,55/pers
3. Tiramisu € 4,65/pers

## Gourmet (Min. 2 pers.)

### Dobbelgourmet 350g/pers

- Rundsteak • Chipolata • Hamburger • Mignonetje •  
Kalkoenkyros • Cordon Blue • Kipfiletje • Zwitserse schijf  
Met groenten en sausjes: € 20,25/pers  
Enkel vleeschotel: € 13,95/pers

### Kindergourmet 200g/pers

- Chipolata • Hamburger • Kipfiletje • Mignonetje • Cordon Blue  
Met groenten en sausjes: € 10,55/pers  
Enkel vleeschotel: € 8,00/pers

## Fondue (Min. 2 pers.)

### Dobbelfondue 350 g/pers

- Varkensblokjes • Rundsblokjes • Kalfsblokjes • Kalkoenblokjes •  
Spekvinkjes • Chipolata • Kippenballetjes  
Met groenten en sausjes: € 17,70/pers  
Enkel vleeschotel: € 11,40/pers

### Kinderefondue 200 g/pers

- Kippenballetjes • Rundsballetjes • Varkensballetjes • Kalfsballetjes  
Met groenten en sausjes: € 8,75/pers  
Enkel vleeschotel: € 6,45/pers

## Raclette

Drie soorten raclettekazen: Zwitserse raclettekaas, Morbier, d'affi né de cîmes.

Fijn gesneden vleeswaren zoals Coppa, pancetta, rosette de Lyon, Italiaanse bergham enz  
Dit alles mooi gepresenteerd op schotel met garnituren zoals, zilveruitjes, augurken  
en gevulde aardappel in de schil met gruyèrekaas en spek.

Met groentjes en sausjes

€ 25,35/pers

Enkel raclette schotel:

€ 20,20/pers

## Groenten en sausjes

- Wortelsalade, witte koolsalade, tomatensalade, mixedsalade met appeltjes en walnootjes, fijne komkommerschijfjes met een dillesausje, gemengde broccoli en bloemkoolsalade  
Incl. koude sausjes: cocktail, tartaar, mayonaise, Turkse looksaus en zoetzure saus

1 tot 6 personen: € 7,40/pers

vanaf 7 personen: € 6,40/pers

- Warme sausjes: mosterd en champignon

€ 2,50/pers

## Teppanyaki (vanaf 4 pers.)

Teppanyaki betekent letterlijk grillen op de bakplaat en komt van Japan. Het voordeel van Teppanyaki is dat je er kan op bakken zonder vetstof te gebruiken en je kan er zowel vis, vlees als groentjes op bakken.

Onze Teppanyaki bestaat uit:

- Scampispiesje "french garden", zalmfilet in spekjasje, Sint-jacobsvrucht, zeeduivelfilet
- Lamkoteletje, spare rib, rumsteak, kalkoenschnitzel, varkenshaasje en witte pens

Met groenten en sausjes:

€ 26,60/pers

Enkel de vis/vleeschotel:

€ 21,55/pers

## Wok (vanaf 4 pers. € 20,25/pers)

- Scampipannetje Royal
- Eendenreepjes à la Orange
- Rundsreepjes Argentina
- Kippenreepjes met rode curry



**WOK:**  
**INCLUSIEF GROENTJES, PASTA, RIJST EN SAUSJES**

# Keuzemenu

Bij bestellingen voor 1 persoon zijn wij genoodzaakt om 20% bij te rekenen

## Keuzemenu 1

€ 32,10/pers

- Tomatensoep met balletjes
- Scampi met fijne groenten en een dillesausje
- Jonge kalkoenborst met clementines en een hartig zoetzuur sausje
- Chocolademousse met vanillesaus

## Keuzemenu 2

€ 37,20/pers

- Fluweelzachte aspergeroomsoep afgewerkt met groene asperges
- Pannetje met geneugten van de Noordzee of Cocktail van grijze Noordzeegarnalen
- "Brasvar" varkenshaasje met wortelstoemp en portsaus
- Bordje van zoetigheden en vers fruit

## Keuzemenu 3

€ 42,55/pers

- Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei of Scampi diabolique op wijze van de Griek
- Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne
- Hertenkalfilet "Grand Veneur"
- Bordje van zoetigheden en vers fruit



## Vers Vlees

- Verse kalkoen (min. 3kg) € 12,25/kg
- Opgevulde kalkoen (een hartige vulling bestaande uit: kippengehakt, groene pistaches, verse mandarijnen, Calvados, truffel) € 18,90/kg
- Parelhoenen • Fazanten • Hert • Marcassin • Ree • Wild konijn • Bosduif

Ons volledig wildassortiment is tevens op bestelling verkrijgbaar volgens dagprijs. Bent u op zoek naar een lekker en gezond stukje vers vlees om zelf te kokkerellen? Zoek dan niet verder en probeer ons kwaliteitsvlees dat uiteraard ook verkrijgbaar is tijdens de feestdagen. Voor een vlotte bediening is op voorhand bestellen aangewezen.

## Bestellingen

- Voor Kerstmis dienen uiterlijk te gebeuren tegen dinsdagavond 19/12/2023
  - Voor Nieuwjaar tegen uiterlijk dinsdagavond 26/12/2023
- Tussen 20 december 2023 en 10 januari 2024 is enkel de eindejaarfolder geldig.

# Koude vis & vlees buffetten

## Koud Buffet Prestige

Van 4 t.e.m. 9 personen:

€ 35,30/pers

Vanaf 10 personen en meer:

€ 32,70/pers

- Schoteltje Antipasta
- Zalmfilet "Belle Vue"
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
- Gerookte heilbot
- Perzik met krab
- Hamrolletjes met asperges
- Gevuld roometije
- Château Briand met zachte mosterddressing
- Damse boerenham met meloenparels
- Vitello tonato
- Varkensgebraad "Pesto Rosso"
- Pasta scampi slaatje "French Garden"  
Rijst- aardappelsalade
- Groentenbuffet
- Aangepaste koude sausjes
- Aanvullingen
- Halve kreeft "Belle Vue" € 19,60/pers

## Feestbuffet

Van 4 t.e.m. 9 personen:

€ 58,90/pers

Vanaf 10 personen en meer:

€ 51,00/pers

- Kreeft "Belle Vue"
- Neptunus gerookte visspecialiteiten
- Gerookte eendenfilet met veenbessenconfituur
- Feestelijk ei "tonno"
- Foie-gras op een bergje  
smeulende port-sauterne-gelei
- Assortiment groenten
- Pata Negra
- Sausjes
- Brood en aardappelsalade
- Beenhesp met Spaanse asperges
- Vitello tonato
- Château Briand met zachte mosterdsaus
- Kippenborstfilet "Pesto Rosso"
- Anti pasti
- Pasta scampi slaatje "French Garden"
- Slaatje met gerookte eendenborst  
mandarijn en pijnboompitjes

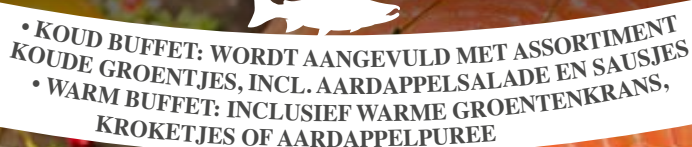
## Koud en warm buffet (vanaf 8 pers. € 36,25/pers)

### Koud buffet:

- Zalmfilet "belle vue"
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
- "Brasvar" Ham met meloen
- Gevuld roometije
- Gerookte heilbot
- Verse ananas met scampi's

### Warm buffet:

- Ragout van lam met rozemarijn, gebakken witloof, jonge wortel en boontjes vergezeld van aardappelgratin.
- Trio van verse vis, julienne groentjes en een zacht wit wijnsausje.



• Koud buffet: wordt aangevuld met assortiment koude groentjes, incl. aardappelsalade en sausjes  
• Warm buffet: inclusief warme groentenkrans, krokettjes of aardappelpuree



## **Gastronomische winter BBQ (€ 31,20/pers)**

- Pensje van everzwijn met wortelstoemp
- Mals stukje edelhert met gebakken oesterzwammen en poivrade saus
- Chateaubriand béarnaise, tomaatje met kruidenboter
- Beenham "Brasvar" met mosterdsausje
- Warm groentebuffetje: jonge worteltjes, champignons, witloof, aardappelgratin, broccoli, boontjes in spekjasje, aardappel in de schil met kruidenboter

## **Walking dinner (vanaf 10 pers. € 34,30/pers)**

- Gerookte eendenborst, mango, framboos balsamico
- Coquille met aardpeermousseline – truffelolie
- Slaatje met couscous en rivierkreeftjes
- Beenham op de wijze van Morvan
- Varkensfakkeltje
- Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine" rund
- Romig kreeftensoepje met Armagnac
- Mini vispannetje met fijne groentjes en aardappelpuree
- Gegrilde Noorse zalm, choronsaus
- Stoofpotje van edelhert, jonge wortel, aardappelgratin
- Waterzooi van scharrelhoen
- Mini chocomousse
- Mini tiramisu
- Fruittaartje



## **Proeverij van Entrecote (vanaf 4 pers. € 25,35/pers)**

Er worden 3 runderrassen grill klare entrecote (300gr./pers) aangeboden :  
Blonde d' Aquitaine, Hollstein en Simmentaler.

Hierbij voorzien we een assortiment ovenklare warme groentjes:  
gekarameliseerd witloof, tomaatje gevuld met wortelstoemp, boontjes in spekjasje,  
gebakken champignons, appeltje met veenbessen.  
Alsook 3 warme sauzen: Bearnaise, archiduc, provençaals.  
Incl. aardappelgarnituur naar keuze.