



FEEST VERZORGING

Feest- en cateringgids



Beste klant

Onze cateringgids bevat ideeën en voorstellen om uw feest en evenement te doen slagen.

Reeds meer dan 10 jaar verzorgen we met succes feesten en kwaliteitscatering voor onze klanten. Of het nu om een gelegenheid gaat in uw privé- of familiekring of voor uw bedrijf, we staan garant voor heerlijke gerechten, originele hapjes, fijne barbecues, passende drankjes, vlotte organisatie en een ervaren bediening. Kortom we verzorgen uw feest tot in de puntjes !

Elk feest is uniek, daarom maken we graag een voorstel op maat. Indien u een offerte wenst te ontvangen, probeer dan zo nauwkeurig mogelijk uw feest of event te omschrijven. Vermeld en beschrijf de locatie, de gelegenheid, de datum, het aantal gasten, de verwachtingen van uzelf en eventueel ook het budget. Op die manier krijgen we een goed beeld van uw wensen en zullen we u zeker niet teleurstellen.

Wat doen we en hoe werken we?

Natuurvlees Dobbelaere levert verfijnde gerechten, originele hapjes, koude buffetten met een verzorgde presentatie, indien gewenst bijpassende dranken, voor bij u thuis, op kantoor of op eventlocatie.

Daarnaast komen we ook ter plaatse om recepties, bereidingen, walking dinners, bbq's enz. te verzorgen. Uiteraard staan we hierbij garant voor een uitstekende service, een vlotte bediening door ervaren medewerkers alsook voor het nodige materiaal.

U hoeft zich geen zorgen te maken over de afwas. Alle materiaal, borden en bestek die we meebrengen nemen we terug mee en wordt bij ons machinaal gereinigd.

| | |
|----------------------------------|--|
| Betaling: | De factuur van het feest dient 7 dagen na ontvangst betaald te zijn. |
| Prijzen: | De prijzen in deze folder zijn afhaalprijzen (6 % BTW inclusief) in één van onze winkels (Moerkerke of Eeklo). Vanaf 30 personen maken we graag een voorstel op maat. |
| BTW tarief catering: | 6 % voor levering catering excl. transportkosten. 12 % voor feesten met bediening door medewerkers ter plaatse. 21 % op dranken en verhuur materiaal. |
| Standaard bord en bestek: | Voor- en hoofdgerecht, desserts: € 1,15/set |
| Huurmateriaal: | Volgens vraag worden de prijzen op de offerte vermeld. |
| Transportkosten: | € 0,85/km |





FEESTEN A LA CARTE

Aperitiefhapjes

Verkrijgbaar vanaf 15 stuks per soort, tenzij anders vermeld. Enkel in combinatie met een andere feestformule. Prijzen per stuk.

Koude hapjes

Wachtbordje / Fingerfood voor 6 personen

Wordt op de (sta)tafels geplaatst net vóór de gasten toekomen.

- Bordje gezond, recht uit de moestuin
Volgens aanbod (4 soorten): wortel- en/of komkommerstaafjes, radijsjes, kerstomaatjes, bloemkoolroosjes, staafjes witte selder, ... met een dipsausje € 13,80
- Grissini met tapenade (keuze uit olijf, tomaat, tonijn) € 11,50
- Spaanse delicatessen (plankje met lomo, chorizo, jamón serrano, manchego) € 31,05
- Zuiderse tapas (4 terra cotta potjes met bijv. olijven, zongedroogde tomaten, opgevulde pepertjes, mini mozzarella munt/chili of groene pesto, ansjovisjes, appelkappers, Italiaanse charcuterie) € 29,90
- Breughelbordje: eigen bereide fijne vleeswaren, patés, salami, droge worstjes, augurk, zilveruitjes enz.. € 28,75

Vegetarisch

- Brunoise van tomaat & aardbei, pijnboompitten - in een glaasje € 1,90
- Italiaanse tricolor op een spiesje (Kerstomaatje, mozzarella, basilicum) € 1,90
- Watermeloen, feta, munt (seizoen) € 1,75
- Gazpacho € 1,75
- Komkommer-Boursin bootje € 1,45
- Lollipop van kerstomaat € 1,45
- Bruscetta Tartin'o original (wortel, tomaat en kappertjes) € 1,45

Vis

- Timbaaltje van gerookte Schotse zalm, Zeebrugse garnalen, dille sausje € 2,30
- Avocadocrème, Zeebrugse garnaal of rivierkreeftjes, wodka-limoenmayonaise € 2,60
- Forelmousse in een glaasje € 2,00
- Flinterdunne coquille met truffelolie € 2,25
- Parelcouscous, rivierkreeftjes, mango, puntpaprika, citroenolie, koriander € 2,30
- Scampi, Thaise curry, quinoa € 2,60
- Maatjesharing, prinsessenboontjes, vinaigrette (seizoen) € 2,15
- Cocktailtje van garnalen € 2,60



Vlees

- Tartaar van "Blonde d'Aquitaine", balsamico, parmezaanschilfers, rucola, pijnpoompit € 2,30
- Praline van eendenlever met portogelei (per 24 stuks) € 2,90
- Slaatje van wildpastei naar keuze (seizoen) € 2,15
- Witte asperges, gebraiseerde beenham, hollandaise (seizoen) € 2,30
- Gerookte eendenborst, mango, framboos balsamico € 2,30
- Flinterdunne Parmaham met meloenknikkers € 1,75
- Buideltje of rolletje van Damse boerenham, gevuld met courgettemousse € 1,75
- Rolletje Vitello tonnato € 2,15
- Steak tartaar, dikke friet € 2,30

Soepjes

- Gazpacho € 1,75
- Fris komkommersoepje € 1,75
- Ijskoud meloensoepje € 1,75

Warme hapjes

Vegetarisch

- Toast, brie, appel, honing, walnoot € 2,00
- Courgette pizza, tomaat, kaas, champignons en/of paprika € 1,75
- Mini champignons in knoflookolie € 1,75
- Mini quiche met zongedroogde tomaat, feta en basilicum € 2,30
- Ratatouille met zachtgekookt kwarteleitje € 2,30

Vis

- Mosseltjes op Oostendse wijze € 2,15
- Scampispiesje, mangopuree, chili € 2,15
- Mini lasagne, zalm, spinazie € 2,15
- Coquille met groente brunoise € 2,40
- Vlinderscampi geflambeerd met Pastis, Provençaals sausje € 2,20
- Bonbon van zalmfilet, duglérésausje € 2,15

Vlees

- Beenham op de wijze van Morvan € 1,75
- Crème brûlée van ganzenlever € 2,40
- Gegrild kippenboutje € 1,45
- Libanese taboulé met warm kipbrochetje € 1,75
- Varkensfakkeltje "Brasvar" (BBQ hapje) € 1,60
- Mini hamburgertje € 3,30
- Gegrild lamskoteletje, muntpesto of mosterdsausje € 2,90

Frituur

- Mini loempia, sweet chili € 1,90
- Kaas- en garnaalballetjes € 1,90
- Krokettes met ree, everzwijn, fazant (seizoen) € 1,90
- Reuzegarnaal met tartaar € 1,90
- Garnaalkrokette op avocadocrème € 1,90
- Kalfskrokette, honing/tijm dressing € 1,90

Soepjes

- Romig kreeftensoepje met Armagnac € 2,30
- Pompoensoepje met brunoise van gebakken chorizo € 2,30
- Aspergeroomsoep, Noordzee garnalen (seizoen) € 2,30
- Witloofroomsoep, parelhoenreepjes € 2,30
- Wildsoep met witloof en fazant (seizoen) € 2,30

Voor de jeugd

- Kippenboutje € 1,45
- Tomatensoepje met balletjes € 1,40
- Mini croque monsieurje € 1,40
- Mini pizzaatje € 1,40

Dessertjes

- Glaasje chocomousse € 2,25
- Limoncello € 2,25
- Frambozenbavarois € 2,25
- Ijstaart € 5,70
- Ijsslolly € 2,00
- Chocoladedruppel € 4,05
- Panna cotta (verschillende smaken) € 3,45
- Citroentaartje € 4,05
- Dessertbuffet € 14,90

Het buffet wordt hoofdzakelijk op spiegels gepresenteerd:

Mini chocolademousse, mini tiramisu, fruittaartje, verse vruchten met warme chocolade, aardbeien, Javanais, speculoosbavarois, framboosbavarois, divers gebak, ijstaart (vanille, aardbei)





Walking dinner gerechtjes

Alle gerechtjes zijn verkrijgbaar vanaf 15 stuks per soort.
Minimum bestelling voor 7 referenties. Prijzen per stuk.

Koud

Vegetarisch

- Slaatje van gemarineerde rode biet, geitenkaas en toast € 4,05
- Vegetarische taboulé met quinoa en tofu of feta blokjes € 4,05
- Gazpacho, dobbelsteentjes groenten & brood € 3,40
- Crème brûlée met geitenkaas en pijnboompitten € 3,45

Vis

- Slaatje met verse maatjes (seizoen) € 4,55
- Slaatje met couscous en rivierkreeftjes € 4,55
- Verrine met avocado-dille mousse en gerookte zalm € 4,05
- Bloemkoolstoemp met garnalen en bieslook € 3,70
- Glaasje aspergemoes met grijze garnalen € 4,05
- Tartaar van rode biet, gerookte paling, mierikswortelsausje € 4,50

Vlees

- Vitello tonnato, appelkapper € 4,10
- Flinterdunne chateaubriand met groene pesto € 4,20
- Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine met rucola en balsamico € 4,20
- Gerookte eendenfilet, mango, sinaassausje € 4,00
- Ganzenlevermousse met mango en kiwi € 4,55
- Libanese taboulé met kipbrochetje € 3,70

Warm

Vegetarisch

- Zoete aardappelfrietjes met yogonaise € 3,35
- Portobello, zongedroogde tomaatjes, raclettekaas € 3,40
- Frietjes in puntzak € 2,65
- Griekse moussaka met seitan gehakt € 3,20
- Tortelloni, spinazie, ricotta, tomaat-pesto saus € 3,30
- Veggies lasagne € 3,20
- Zoete aardappel, curry, falafel € 3,20

Vis

- Coquille, citroensaus, broodcrumble € 4,50
- Coquille, dugléré sausje € 4,50
- Mini vispannetje, fijne groentjes, aardappelpuree € 4,55
- Gegrilde tonijnfilet, sesamzaadjes, fris slaatje € 4,55
- Tongfilet, witte wijnsaus, fijne julienne, aardappelpuree € 4,65
- Coquille à la plancha, aardbeiensalsa (seizoen) € 4,65
- Gegrilde Noorse zalm, choronsaus € 4,45
- Scampi diabolique, Griekse pasta € 4,30

Vlees

- Varkenshaasje "Brasvar" mosterdsaus, aardappelgarnituur € 4,50
- Stoofpotje van parelhoen, jonge wortel, aardappelgratin € 4,45
- Coq au vin, aardappelgarnituur € 4,30
- Hertenkalfilet "grand veneur", wortelstoemp (seizoen) € 4,85
- Stoofpotje van everzwijn, jonge wortel, aardappelgratin (seizoen) € 4,85
- Lamskroontje, erwtenpuree, muntpesto € 4,65
- Chateaubriand van "Blonde d'Aquitaine", béarnaise, aardappelrösti € 4,65
- Waterzooi van scharrelhoen € 4,50

Soepjes

- Bisque van Noordzee garnalen, vanilleolie € 3,70
- Soepje van Mechelse asperges, grijze garnalen, groene aspergepunten € 3,85
- Cappucino van boschampignons € 3,45
- Bloemkoolvelouté, gedroogde gerookte ham, truffelolie € 3,55

Zoete zonden als afsluiter

- Tiramisu met Grand Marnier € 3,35
- Mini Irish Coffee € 3,00
- Pavlova met rode vruchten € 2,40
- Wintertrifle met peer en amaretto € 2,55

Voorgerechten

Vanaf 4 personen

Koud

- Rijkelijk gevuld cocktailglas van de Noordzee € 12,60
- Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine" rund € 11,45
- Slaatje van gerookte Bekegemse eend met verse vijg € 12,60
- Timbaaltje van gerookte Noorse zalm met King Krab € 17,20
- De klassieke tomaat-garnaal € 14,90
- Vitello Tonnato (kalfsvlees met tonijnsaus en kappertjes) € 12,60
- Koud visschotelletje € 12,60

Warm

- Asperges op Vlaamse wijze (seizoen) € 13,75
- Sint-Jacobsvruchten, aardpeermousseline, shimeji, truffelolie € 14,05
- Waterzooi van vis € 12,95
- Scampi's in Pernodsaus, linquini € 13,05
- Artisanale vleeskroketjes met hun garnituur (2 st) € 12,60





Hoofdgerechten

Vanaf 4 personen

- Jonge kalkoenborst met clementines en een hartig zoet zuur sausje € 17,60
- Visvinkje van zalm en kabeljauwhaas met garnalensausje € 21,30
- Parelhoenfilet "fine champagne" met witte druivensaus € 20,40
- Brasvar varkenshaasje, mosterdsaus € 17,60
- Pannetje gevuld met lekkers uit de Noordzee € 19,50
- Eendenfilet uit Bekegem à l'orange € 22,35
- Lamsnootje met groentenkrans en pomme dauphinoise € 22,35
- Gevulde parelhoenfilet "groene kruiden", knolselderpuree € 21,80
- Kalfsmedaillon met calvadossausjes € 24,10

Desserts

Vanaf 4 personen, tenzij anders vermeld.

- Ijslolly € 2,00
- Chocoladedruppel € 4,05
- Panna cotta (verschillende smaken) € 3,45
- Citroentaartje € 4,05
- Tiramisu € 4,15
- Chocomousse € 4,15
- Kaasplankje (5 stukjes Bio kaas, chutney, brood) € 9,15
- Dessertbuffet (min. 10 personen) € 14,90
- Ijstaart, biscuittaart (min. 20 personen) € 7,55

Laat avond snacks

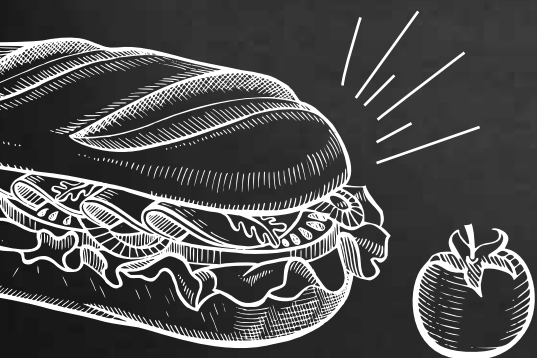
Enkel indien de volledige catering door ons verzorgd wordt. Prijzen per persoon.

- Franse uiensoep (200 ml) € 1,95
- Frietjes in een puntzak € 2,65
- Mini sandwiches / broodjes (2 stuks) € 1,60
- Warme chocolademelk (200 ml) € 1,95
- Kaasplankje (4 soorten bio kaas) met brood € 5,85

Belegde broodjes

Prijs per stuk

- Mini sandwiches / broodjes € 1,95
- Gevuld met diverse vleeswaren, salades en kaas.
Ze worden afgewerkt met verse groenten, waarna ze op een schotel geschikt worden en versierd met vers fruit.



BBQ'EN

Wij verzorgen uw feest tot in de kleinste details.

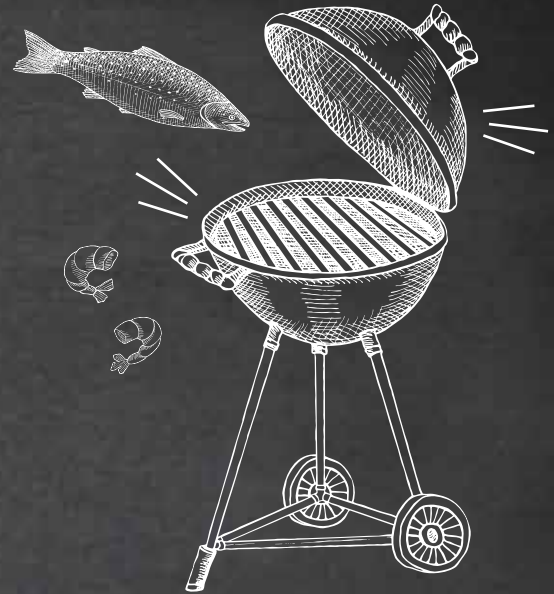
Vanaf 30 personen verzorgen wij graag de bediening bij u thuis.

€ 36,80 voor kok/uur en € 32,20 per medewerker/uur ter plaatse.

BBQ VIS

Prijzen per stuk

- Zalmfilet in papillot € 5,90
- Scampi's brochette (4 stuks) € 4,00
- Visbrochette € 6,10



BBQ VLEES

Prijzen per kg

Runds-vlees

- Côte à l'os € 20,90
- Entrecote € 21,10
- Rundsteak "Argentina" € 20,10
- Toscaanse rundsbrochette € 21,40
- Zesrib € 19,30
- Rundstournedos € 23,60

Varkens-vlees

- Varkens côte à l'os Brasvar € 13,25
- Sparerib l'Ardèche € 9,45
- Sparerib (natuur) € 8,20
- Spek Calypso € 9,15
- Steak Barbados € 18,30
- Kotelet al Italiano € 17,45
- Beenham l'Ardèche € 20,70
- American Sparerib (VG) € 12,55

Lams-vlees

- Lamskotelet (natuur) € 31,55
- Lamskotelet "French Garden" € 31,55
- Lamskroontje Avignon € 21,75
- Spiesje van lamsvlees € 26,90
- Lamsnootje Provençale € 22,45
- Lamsmerguez € 17,35

Gevogelte

- Kippenbrochet € 22,45
- Jamaica spies (kalkoen) € 22,05
- Kipkrokant € 26,75
- Mexicaanse kipkotelet € 15,40
- Kalkoenbrochet € 21,60
- Kippendrum Aruba (VG) € 15,85
- Kippo (kippenchipolata) € 17,80
- Kippenworst € 15,20
- Kippenfilet "French Garden" € 22,65
- Kip Mistique (papillot) € 25,50
- Kalkoensteak Caribbean € 19,60

BBQ-bereidingen

- BBQ worst € 11,40
- Chipolata € 13,85
- Gemengde brochette (varken-rund) € 18,40
- BBQ burger € 11,40
- Sheriff-fingers € 15,45
- Gemarineerde varkenssaté € 13,55
- Fakkeltje Baharat € 11,50
- Gevuld varkenslapje "Hawaii" € 24,35

Groentebuffet (prijs per persoon)

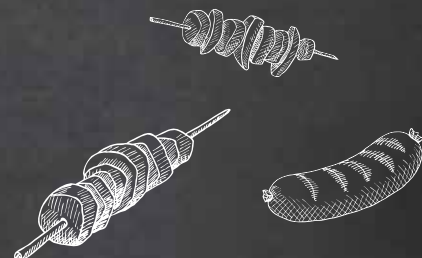
- < 20 personen € 4,90
- > 20 personen € 4,60

Geraspte wortelen, witte kool salade, rijstsalade, komkommersalade, lenteslaatje, aardappelsalade, tomatensalade, slamix, aardappel in de schil met kruidenboter

Het groentebuffet zal worden aangepast aan het seizoen en/of aan de gerechten waarbij het besteld wordt.

Sausjes (prijs per persoon)

- Koude sausjes € 1,40
Cocktail, mayonaise, tartaar, Turkse looksaus, zoetzure saus
- Warme sausjes € 2,40
Mosterdsaus, champignonsaus, Provençalse saus



BBQ formules

Hier werken we enkele BBQ voorbeelden uit. Variaties zijn uiteraard mogelijk.
Tevens kunnen we, indien gewenst, begeleidende dranken en desserts voorzien.

Vegetarische BBQ

€ 20,65

- Gevulde portobello
- Vegetarische salade (taboulé met quinoa)
Of vegetarische winterburger (Belgische quinoa en wintergroenten) (seizoen)
- Vegetarische groenteburger
- Vegetarische spinazieburger
- Papillot met falafel en ratatouille

Gastronomische lente/zomer BBQ

Enkel de vleeschotel
+ groenten en sausjes

€ 19,00

€ 22,90

- Scampi's brochette (5 st) of zalmfilet
in papillot of visbrochette
- Lamskotelet "French Garden"
- Rib-eye Piri-piri
- Gemengde brochette
- Chipolata

Gastronomische herfst/winter BBQ

€ 28,70

Vanaf 30 personen verzorgen wij graag de bediening bij u thuis.

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

Bambini BBQ

Enkel de vleeschotel
+ groenten en sausjes

€ 6,45

€ 8,85

- Chipolata
- Kippenfilet

THEMAFEESTEN

Vanaf 10 personen
Afhaalprijs per persoon

Wij verzorgen uw feest tot in de kleinste details.
Vanaf 30 personen verzorgen wij graag de bediening bij u thuis.
€ 36,80 voor kok/uur en € 32,20 per medewerker/uur ter plaatse

Fiesta Español

- Sangria wit of rood of cava
- Uitgebreide tapasschotel
 - Tomatenbrood (pan con tomate)
 - Serranoham (Jamón Serrano)
 - Gerimpelde aardappeltjes met mojosaus (papas arrugadas con mojo picón)
 - Knoflookgamba's met citroen en peterselie (gambas al ajillo con limón y perejil)
 - Chorizo
 - Olijven
 - Gazpacho
 - Manchegokaas
 - Ansjovis
- Paella mixta (vlees en vis)
- Catalaanse crème brûlée (crema catalana) of citroensorbet met cava (sorbete de limón con cava)

€ 28,70



Viva Italia

- Bellini of prosecco
- Antipasti
 - Bruschetta (Toast met kaas en zongedroogde tomaten)
 - Mini mozzarella met groene pesto
 - Grissini stengels met prosciutto
 - Vitello tonato
 - Carpaccio met parmezaanschilfers
 - Italiaanse salami
 - Olijven
 - Zongedroogde tomaatjes
- Secondi piatti (hoofdgerechten)
 - Penne quatro formaggio
 - Milanees lapje "Genovese" fettucini
 - Tagliatelli met scampi en gerookte zalm
 - Tortelloni ricota-spinazie
 - Osso bucco
 - Linguine met ansjovis, olijven en kappertjes (alla puttanesca)
- Tiramisù of Panna cotta

€ 34,45





EETFESTIJN VOOR GROEPEN

Prijs per persoon van 10 tot 29 personen

Voor groepen vanaf 30 personen zijn er steeds aangepaste offertes te bekomen.

Wij verzorgen uw feest tot in de kleinste puntjes,

Met of zonder bediening,

Met of zonder servies en bestek.

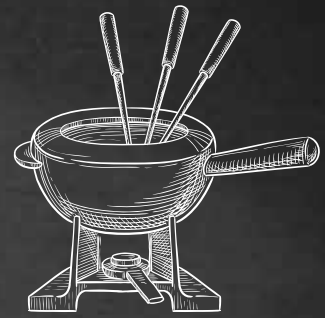
Wij kunnen u ook voorzien van aangepaste wijnen en andere dranken.

| | |
|---|---------|
| • Warme beenham à volonté met mosterdsaus | € 14,10 |
| • Côte à l'os van Blonde d'Aquitaine | € 17,65 |
| • Varkenshaasje met portsaus | € 16,40 |
| • Coq au vin | € 16,40 |
| • Paëlla royal | € 15,55 |
| • Vlaamse stoverij | € 15,55 |
| • Vol au vent | € 16,40 |
| • Kalfsblanket | € 16,40 |
| • Ribbetjes Jan Breydel | € 11,45 |
| • Hutsepot (seizoen) | € 11,45 |
| • Lamsragout | € 16,40 |
| • Gentse Waterzooi | € 16,40 |
| • Kalfstong in Madeirasaus, pommes duchesse | € 16,40 |
| • Lamsnavarin | € 16,40 |
| • Stoofpotje van wild (seizoen) | € 20,25 |
| • Konijn op zijn Vlaams | € 16,60 |
| • Ribbetjes op Vlaamse wijze met kriek | € 15,25 |

Onze hoofdgerechten worden steeds vergezeld met aangepaste warme/koude groenten en aardappelen naar keuze: gratin, puree of kroketjes.

GEZELLIG BINNEN TAFELN

Prijzen per persoon. Minimum 2 personen. Volwassenen 350 g vlees/pp. Kinderen 200 g vlees/pp.



Gourmet

Dobbel gourmet

Enkel de vleesschotel € 11,45
Met groenten & sausjes € 15,80

- Rundsteak
- Chipolata
- Hamburger
- Varkensmignonet
- Kalkoengyros
- Cordon blue
- Kipfilet

Deluxe gourmet

Enkel de vleesschotel € 15,55
Met groenten & sausjes € 19,10

- Rundsteak
- Lamsfilet
- Kalfsfilet
- Varkensmignonet
- Eendenfilet
- Mini-brochette
- Kipfilet

Kindergourmet

Enkel de vleesschotel € 6,60
Met groenten & sausjes € 8,70

- Chipolata
- Hamburger
- Varkensmignonet
- Cordon blue
- Kipfilet

Fondue

Dobbel fondue

Enkel de vleesschotel € 9,40
Met groenten & sausjes € 14,60

- Rundsvlees
- Kalfsvlees
- Kalkoenvlees
- Varkensvlees
- Spekvinkje
- Chipolata
- Kippenballetjes

Deluxe fondue

Enkel de vleesschotel € 12,70
Met groenten & sausjes € 16,80

- Rundsvlees
- Kalfsvlees
- Kalkoenvlees
- Varkensvlees
- Lamsvlees

Kinder fondue

Enkel de vleesschotel € 5,30
Met groenten & sausjes € 7,20

- Kippenballetjes
- Rundsballetjes
- Varkensballetjes
- Kalfsballetjes

Steengrill

Enkel de vleesschotel € 14,65
Met groenten & sausjes € 18,70

- Rundsteak
- Lamskotelet
- Varkensmignonet
- Eendenborstfilet
- Chipolata's
- Kippenfilet
- Everzwijnfilet (seizoen)
of kalkoenfilet





ONZE BUFFETTEN & SCHOTELS

Dobbel buffet

Van 4 - 10 personen
Vanaf 10 personen

€ 25,25
€ 24,00

- Gerookte heilbot
- Gerookte zalm
- Tomaat garnaal
- Gevuld tonijnnetje
- Damse boerenham met meloenparels
- Rosé gebraden rosbeef
- Gebraden kippenfilet
- Hamrolletjes met asperges
- Varkensgebraad pesto rosso

DeLuxe buffet

Van 4 - 10 personen
Vanaf 10 personen

€ 34,10
€ 31,55

- Idem Dobbel buffet maar aangevuld met:
 - Anti-pasti schotelkje
 - Zalmfilet belle-vue
 - Perzik met krab
 - Verse ananas met scampi's
 - Chateaubriand met zachte mosterddressing
 - Carpaccio van Blonde d'Aquitaine

Extra aanvulling – prijs/ pers.

Halve kreeft Belle-vue

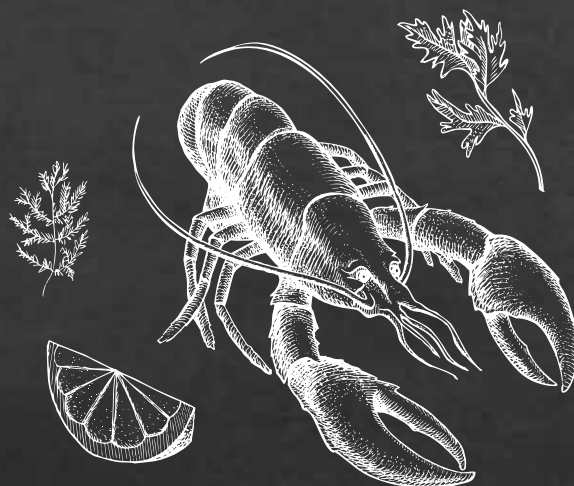
€ 19,00

Gastronomisch buffet

Van 4 - 10 personen
Vanaf 10 personen

€ 56,95
€ 49,35

- Idem DeLuxe buffet maar aangevuld met:
 - Kreeft Belle-vue
 - Neptunus gerookte visspecialiteiten
 - Gerookte eendenfilet met veenbessenconfijt
 - Foie-gras met port gelei
 - Pata negra
 - Pasta-scampislaatje





Breughel buffet

Vanaf 10 personen

€ 22,15

- Droge worsten
- Vivens hoofdvlees
- Ambachtelijke boerenpastei
- Vleessalade
- Américain préparé
- Gebakken kippenapero
- Kaasassortiment
- Zalm Belle-vue
- Gerookte visspecialiteiten
- Schouderhammetje
- Varkenstong in vinaigrette
- Duitse grillworst
- Kalfskop in tomatensaus
- Bloedworst/witte pens

DeLuxe Breughel buffet

Vanaf 10 personen

€ 29,75

- Idem Breughel buffet, aangevuld met:
 - Stoofvlees op z'n Vlaams
 - Ribbetjes Jan Breydel
 - Balletjes in tomatensaus
 - Konijn op grootmoeders wijze

Onze buffetten worden vergezeld van een uitgebreid groenteassortiment, aardappelsalade, rijst, pastasalade, sausjes en nog af te bakken broodjes.

Kaasschotel

Als dessert

€ 12,60

Als hoofdgerecht

€ 15,55

Een waaier van binnen- en buitenlandse biologische kazen die gepresenteerd worden op mooie schotels, afgewerkt met noten en vers fruit.

Vleeswarenschotel

Als voorgerecht

€ 10,45

Als hoofdgerecht

€ 14,25

Een assortiment huisbereide vleeswaren, gepresenteerd op mooie schotels en afgewerkt met zongedroogde tomaatjes, augurkjes, zilveruitjes, olijven en exotisch fruit.

Delischotel

Als voorgerecht

€ 10,45

Als hoofdgerecht

€ 14,25

Een combinatie van zelfbereide vleeswaren met een waaier van binnen- en buitenlandse biologische kazen, afgewerkt met noten en vers exotisch fruit.



Moerkerke

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