

Smakelijk feesten

2018-2019



Slagerij Dauwe Laarne

Aperitiefhapjes:

KOUDE HAPJES:

- Koude toastjes 1,25 €/st.
- Huisbereide paté met konfijt 1,25 €/st.
- Huisbereide mousse van tomaat met garnituur 1,25 €/st.
- Ambachtelijke bloedworst met appel en peperkoek 1,25 €/st.
- Rund tartaar “solar” met garnituur 1,25 €/st.

WARME HAPJES:

- Mini boucheés met kaas 1,25 €/st.
- Mini boucheés met kaas en ham 1,25 €/st.
- Mini boucheés met zalm spinazie 1,75 €/st.
- Mini boucheés met grijze Noordzee garnaal 1,95 €/st.
- Mini pizza 1,25 €/st.
- Mini quiche 1,25 €/st.

DELUXE BORRELGLAASJES/BORDJE:

- Noordzee grijze garnaal met dressing en garnituur 3,50 €/st.
- Scampi's in fijne kerrie dressing met garnituur 3,50 €/st.
- Gamba's in verse lookolie met garnituur 3,95 €/st.
- Duitse haring met hun garnituur 2,75 €/st.
- Gerookte eendenborst met gestoofde peer, appel en rozijnen 2,95 €/st.
- Ambachtelijke beenham met appel en vinaigrette 2,50 €/st.
- Vlaamse ham met meloenbolletjes 2,50 €/st.
- Mousse van Noorse zalmfilet 2,75 €/st.
- Bon bon van gerookte zalm en zalmmousse 2,75 €/st.
- Mousse van ambachtelijke beenham met garnituur 2,75 €/st.
- Mousse van tuinkers met garnituur 2,75 €/st.
- Mozzarella bolletjes met spek en kersttomaatjes 2,50 €/st.
- Bordje carpaccio van kip 2,50 €/st.
- Bordje carpaccio van rund 2,50 €/st.
- Bordje carpaccio van vitello tonato 2,95 €/st.

APERITIEFSCHOTEL V/H HUIS VANAF 4PERS.:

12,50 €/pers.

(dit volgens markt aanbod en gans het jaar beschikbaar)

- 4 apero glaasjes
- 4 lepelhapjes
- 4 apero schaaltes
- 8 koude hapjes
- 4 pers tapas
- 4 pers aperitiefgroentjes

TAPASSCHOTEL V/H HUIS VANAF 4PERS.:

13,50 €/pers.

- Een luxe aperitiefschotel samengesteld met heerlijke tapashapjes m.o. groene & zwarte en gevulde olijven, peppedeu's, gamba's met verse look, zon gedroogde tomaatjes, gevulde champignons, geitenkaasjes, aperitiefworstjes v/h huis, chorizo, mortadella, lookbroodjes, enz...

FIJN PROEVERSBORDJE/SCHOTELTJE VANAF 4PERS.:

16,50 €/pers.

- Met Spaanse & Italiaanse & huisbereide specialiteiten; lomo sax, chorizo, serrano, salchichon, cecina de vaca, coppa, bacon maison, pancetta, Milano, mortadella.

Huisbereide soepen:

(Wij voorzien 0,5 liter soep per persoon.)

- Tomaten/groentesoep met balletjes 3,00 €/pers.
- Aspergeroomsoep met stukjes gerookte zalm 4,50 €/pers.
- Boschampignonscrèmesoep 4,50 €/pers.
- Waterkerssoep (vegetarisch) 4,50 €/pers.
- Witlofsoep met een garnituur van grijze garnaaltjes 5,00 €/pers.
- Rijkelijke vissoep 6,00 €/pers.

Voorgerechten:

KOUDE VOORGERECHTEN:

- Vlaamse parmaham met meloenparels 11,95 €/pers.
- Assortiment pasteien met duo van uien konfijt met garnituur 11,95 €/pers.
- Cannoli van Romeinse sla met Snow Crab 16,95 €/pers.
- Carpaccio van rundvlees (wit/blauw) met rucola salade en Parmezaanse kaasschilders 11,95 €/pers.
- Garnalencocktail met Grijze Noordzee garnalen 16,95 €/pers.
- Lizensalade met gerookte zalm en dressing 11,95 €/pers.

WARME VOORGERECHTEN:

- Kaaskroketten 1,95 €/st.
- Garnaalkroketten (met grijze Noordzee garnalen) 4,25 €/st.
- Scampi's van de chef (6st.) 11,95 €/pers.
- Scampi's met mediterrane huisbereide kruidenboter (6st.) 11,95 €/pers.
(kan ook met pikante kruidenboter)
- Zeewolfhaasje in Sancerresaus met fijne kruiden 11,95 €/pers.
- Noorse zalmfilet met saffraansaus 11,95 €/pers.
- Vispannetje om te garneren 11,95 €/pers.
- Rijkelijke vissoep (bouillabaisse) 14,95 €/pers.

Hoofdgerechten.:

DE VLEESGERECHTEN:

- Varkenshaasje (duroc-d'olive) met Calvadossaus 14,95 €/pers.
- Varkensroti (duroc-d'olive) met Jachtmeestersaus 12,95 €/pers.
- Kalkoenfilet gebrad met Roze peperroomsaus 15,95 €/pers.
- Kalkoentournedos met Honing - Tijn saus 15,95 €/pers.
- ½ uitgebeend hoevekip met een Rode paprika/Granaatappelsaus 16,95 €/pers.
- ½ uitgebeend parelhoen met Witte druivensaus 17,95 €/pers.
- Parelhoenfilet met Fine Champagnesaus 18,95 €/pers.
- Gevulde parelhoenfilet (rollade) met Porto/bosvruchtensaus 19,95 €/pers.
- Franse eendenborstfilet met een fruitige Portosaus 19,95 €/pers.
- Fazantenfilet met Appelroomsaus en Calvados 22,95 €/pers.
- Everzwijnfilet met Stroperssaus 22,95 €/pers.
- Hertenfilet tournedos met Grand-Veneursaus 29,95 €/pers.

Alle gerechten zijn vergezeld van lekkere warme feestgroentjes, de aardappelkeuze is aan jullie

DE SPECIALITEIT VAN HET HUIS.:

- **WARME BEENHESP:** **17,50 €/pers.**
Ambachtelijke (huisbereide) beenhesp per portie vacuüm verpakt (gemakkelijk voor op te warmen) met 7 soorten koude groenten en 3 soorten warme sauzen, de aardappel keuze is aan jullie
- **SPAR RIBS** **17,50 €/pers.**
Belgische huis gemarineerde/gekruide spar rib (warm of koud) met 7 soorten koude groenten en 3 soorten warme sauzen, de aardappel keuze is aan jullie
- **WINTER BARBECUE [enkel vanaf 4 pers.]:** **29,95 €/pers.**
Côte à l'os, duroc d'olives kotelet, eendenborstfilet, gepaste groentjes met groentebrochette, kruidige aardappeltje en sauzen
- **TYPISCHE KERST/OUDEJAAR GERECHTEN:**
 - opgevulde kalkoen (vanaf +/- 8/10 pers, +/- 3,5kg) **21,95 €/kg**
 - opgevulde kip (vanaf +/- 4/5 pers, +/- 2,5kg) **21,95 €/kg**
 - opgevulde parelhoen (vanaf +/- 4/5 pers +/- 2,5kg) **25,95 €/kg**Onze farce is een ambachtelijk recept met o.a. mager gevogeltegehakt, champignons, winterse kruiden, enz....
 - Koude feest groenten en saus **7,50 €/pers.**
 - Warme feest groenten en saus **7,50 €/pers.**

DE VISGERECHTEN:

- Normandische tongfilets **18,95 €/pers.**
 - Scampi's v/d chef (10 st.) **18,95 €/pers.**
 - Scampi's diabolique (10 st.) **18,95 €/pers.**
 - Kabeljauwhaasje met Graanmosterdsausje **19,95 €/pers.**
 - Noorse zalmnoot in huisbereide Béarnaisesaus **19,95 €/pers.**
- Alle gerechten zijn vergezeld van lekkere, warme feestgroentjes, de aardappelkeuze is aan jullie

Gezellig tafelen door te grillen of te fonduen :

(Gans het jaar beschikbaar, behalve de wildsteengrill en de zee gourmet)

SLAGERSFONDUE aan 12,95 €/pers.:

→ rund-, varkens-, kippenvlees, mini worstjes, spekworstjes en balletjes.

GEMARINEERDE FONDUE V/H HUIS aan 14,95 €/pers.:

→ rund-,varkens-, kippen-, kalkoenvlees, mini worstjes, spekworstjes en balletjes.

FONDUE DE LUXE aan 16,95 €/pers.:

→ rund-, kalf-, kippen-, lamsvlees, scampi's, mini worstjes en balletjes.

KINDERFONDUE aan 6,50 €/kind.:

→ kip, miniworstje, -balletjes en gehaktvinkjes

SLAGERGOURMET aan 12,95 €/pers.:

→ biefstukje, varkenshaasje, kippentournedos, hamburgertje, worstje, kaasburgertje en saté

GOURMET V/H HUIS aan 16,95 €/pers.:

→ lam-, kalkoentournedos, kip schnitzel, kippen sateetje, cordon bleu, kaasburgertje, varkenshaasje met spek en schnitzeltje

GOURMETSCHOTEL DE LUXE aan 22,95 €/pers.:

→ gemarineerd biefstuk, -kalfsbiefstuk, -lamskroontje, -kippentournedos, -scampibrochette, -zalmsteak, -kabeljauwhaasje, kikkerbiljetjes, kaasburgertje en worstjes.

KINDERGOURMET aan 6,50 €/kind.:

→ hamburger, worstje, kip en saté

STEENGRILL DELUXE aan 22,95 €/pers.:

→ tournedos van zuiver rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, kalkoenfilet, kipfilet, parelhoenfilet en Franse eendenborstfilet

WILDSTEENGRILL aan 35,20 €/pers.:

→ zuivere tournedos van duivenfilet, bosduiffilet, kwartelfilet, fazantenfilet, hertenkalf filet, reebokfilet, patrijzenfilet en everzwijnfilet.

WOK PARTY aan 19,20 €/pers.:

→ 4 gangen reepjesvlees: rund, kalkoen, kip, varken, groenten, rijst, pasta en sausjes

RAUWKOSTSCHOTELTJE aan 6,50 €/pers.:

→ Tomaat, wortel, komkommer, witte & rode kool, knolselder en witlof

Extra garnituren:

- Aardappelkroketten **0,35 €/st.**
- Aardappelpuree **2,00 €/pers.**
- Pomme Duchesse **2,00 €/pers.**
- Winter Krielaardappelen **2,00 €/pers.**
- Aardappelsalade **2,00 €/pers.**
- Gratinaardappelen **2,00 €/pers.**
- Verse friet **2,30 €/kg**
- Rauwkost schoteltje, markt vers en **huisbereid** **6,50 €/pers.**
Tomaat, wortel, komkommer, witte & rode kool, knolselder en witlof
- Feest groentjes, markt vers en **huisbereid** **6,50 €/pers.**
Prinsessenrolletje met spek, spruitje, jonge wortels, gebakken witlof, champignons op een bedje van groentepuree
- Warme en koude sauzen **vanaf 12,50 €/kg**
Keuze uit de sauzen van deze folder

Belegde mini sandwich & ciabatta 's:

- Rijkelijk belegd en zonder garnituur **1,80 €/st.**
- Rijkelijk belegd met markt verse rauwkost **1,95 €/st.**

Broodjes schotel v/h huis vanaf 4pers.:

- 4 mini sandwich met kip curry en gefrituurde ui **9,50 €/pers.**
- 4 mini sandwich met tonijn en zuiderse tomaat
- 4 mini sandwich met Beemster kaas en komkommer
- 4 mini sandwich met ambachtelijke hesp en ei
- 4 mini sandwich met ambachtelijke boerenhesp, pesto en mozzarella

Belegde sandwich:

- Rijkelijk belegd en zonder garnituur **2,20 €/st.**
- Rijkelijk belegd en met markt verse garnituur **2,50 €/st.**
- Italiaanse bol, rijkelijk belegd en met markt verse garnituur **3,70 €/st.**
- Baguette wit/bruin, rijkelijk belegd en verse garnituur vanaf **3,20 €/st.**

Feestelijke Koude buffetten

(Gans het jaar beschikbaar)

KAASSCHOTEL AAN 18,50 €/PERS.:

(Gans het jaar beschikbaar)

→ Een rijkelijk gevarieerde kaasschotel/buffet van zacht en harde kazen vanuit de Oostenrijkse alpenweides, Franse alpen/Pyreneeën, Spaanse Pyreneeën, Italiaanse Alpen en kazen van bij ons, vergezeld van gedroogd fruit, noten en vers fruit.

BUFFET 1: SCHOTEL V/D CHEF AAN 19,50 €/PERS.:

- Ambachtelijke beenhesp met asperge
- Ambachtelijke boerenhesp met meloen
- Kasteelham met appeltjes in vinaigrette
- Gemarineerde kippenboutje
- ½ tomaat gevuld met hespensalade
- Gebakken varkensroti en rundsgebraad
- Ambachtelijke paté van het huis met uien konfijt
- Huisbereide charcuterie

BUFFET 2: GEMENGD BUFFET AAN 25,95 €/PERS.:

- Gerookte Noorse zalmfilet en heilbotfilet
- Gekookte Noorse zalmfilet met whisky-cocktaildressing-saus
- ½ tomaat gevuld met Zeebrugse grijze garnalensalade
- Perzik gevuld met tonijnsla v/h huis
- Ambachtelijke kasteelhesp met asperge
- Ambachtelijke boerenhesp met meloen
- Scharreleitje gevuld met huisbereide krabsalade
- Kasteel ham met appeltjes in vinaigrette
- Gemarineerde kippenboutje
- Ambachtelijke paté v/h huis met uien konfijt

BUFFET 3: LUXE BUFFET AAN 32,95 €/PERS.:

- Gerookte Noorse zalmfilet, heilbotfilet en forel
- ½ tomaat gevuld met Zeebrugse grijze garnalen met fijne kruiden
- Perzik gevuld met tonijnsalade v/h huis
- ¼ babyananas gevuld met scampi's in curry dressing
- Ambachtelijke kasteelhesp met asperge
- Italiaanse Parma ham met cavaillon
- Kasteel ham met appeltjes in vinaigrette
- Gemarineerde kippenboutje
- Ambachtelijke paté van het huis met uien konfijt
- Gebakken rundgebraad en varkensroti
- Assortiment van fijne huisbereide charcuterie
- Slaatje van tomaat en mozzarella
- Assortiment van verschillende tapas

BUFFET 4 NOORDZEE BUFFET AAN 30,95 €/PERS.:

- ½ baby ananas met scampi's in curry dressing
- Pêche gevuld met frisse rivierkreeften salade
- Reuze gamba's
- Tomaat gevuld met zeebrugse grijze garnalensalade met fijne kruiden
- Gerookte Noorse zalmfilet, heilbot en forel
- Gekookte Noorse zalmfilet en kabeljauwfilet met whisky cocktaildressing-saus
- Scharreleitje gevuld met huisbereide krabsalade

BUFFET 5: BREUGELBUFFET AAN 19,50 €/PERS.:

→ Tomatensoep met balletjes, droge worstjes, hoofdvlees, 2 soorten paté v/d Chef, bloedworst, gehakt, preparé, rauwe boerenhesp, fricandeau balletjes, kippenboutjes, kaas en rijstpap

Extra garnituren:

- Aardappelkroketteren **0,35 €/st.**
- Aardappelpuree **2,00 €/pers.**
- Winter Krielaardappelen **2,00 €/pers.**
- Pomme Duchesse **2,00 €/pers.**
- Aardappelsalade **2,00 €/pers.**
- Gratinaardappelen **2,00 €/pers.**
- Verse friet **2,30 €/kg**
- Rauwkost schoteltje, markt vers en **huisbereid** **6,50 €/pers.**
Tomaat, wortel, komkommer, witte & rode kool, knolselder en witlof
- Feestgroentjes, markt vers en **huisbereid** **6,50 €/pers.**
Prinsessenrolletje met spek, spruitje, jonge wortels, gebakken witlof, champignons op een bedje van groentepuree
- Warme en koude sauzen **vanaf 12,50 €/kg**
Keuze uit de sauzen van deze folder

Grandioze eindejaar actie

Vanaf dinsdag 11/12/18 tot maandag 31/12/18
10 waardebonnen (50 €/st.) te winnen via tombola
Trekking op Dinsdag 01/01/19

Bestelling tijdens de eindejaarfeesten

Kerstavond en kerstdag 24/25-12-18

→ Bestellen tot vrijdag 21/12/18

Oudejaarsavond en nieuwjaarsdag 31/12/18 & 01/01/2019

→ Bestellen tot vrijdag 28/12/18

Bestellingen afhalen

→ Maandag 24/12/18 vanaf 12u tot 17u

→ Dinsdag 25/12/18 vanaf 10u tot **12u30**

→ Maandag 31/12/18 vanaf 12u tot 17u

→ Dinsdag 01/01/2019 vanaf 10u tot **12u30**

Openingsuren voor eindejaarfeesten 2018-2019

→ Zondag 23/12/18 van 7u30 tot 12u30

→ Maandag 24/12/18 van 9u tot 17u

→ Dinsdag 25/12/18 van 9u tot 12u30

→ **Woensdag 26/12/18 GESLOTEN**

→ Zondag 30/12/18 van 7u30 tot 12u30

→ Maandag 31/12/18 van 9u tot 17u

→ Dinsdag 01/01/19 van 9u tot 12u30

→ **Woensdag 02/01/19 GESLOTEN**

Enkel tips;

- Tijdig jullie bestelling door te geven,
zodat wij jullie zo goed mogelijk kunnen bedienen
- Kerstavond en dag : vóór 22/12/18
- Oudejaar en nieuwjaarsdag: vóór 29/12/18
- Wij nemen graag de bestelling met jullie door
- Er worden geen bestellingen op genomen via **sociale media**
- Bewaar deze folder, hij blijft het hele jaar geldig
- **U kan bij ons terecht met bankcontact, elektronische maaltijd cheque, enz....**

Slagerij Traiteur Dauwe en
Ons vlijtig team
Wensen jullie
Prettige feesten

Slagerij traiteur Dauwe
Schoolstraat 7
9270 Laarne
Tel: 09/369.27.21
Fax: 09/366.33.25
E-mail: slagerij.dauwenv@telenet.be
Website: www.slagerijtraiteurdauwe.be
Facebook: slagerij traiteur Dauwe

**Alle prijzen zijn indicatief, BTW incl. en gelden alleen voor afhaling in de winkel
voor kerst en nieuwjaar 2018/19**