

Slagerij - Traiteur Dauwe n.v.

Buffetten & gourmet & fondue 01/09/18

Schoolstraat, 7,

tel: 09/369.27.21

9270 Laarne

fax: 09/366.33.25

e-mail: slagerij.dauwenv@telen.et.be

website: www.slagerijtraiteurdauwe.be

Gezellig tafelen door te grillen of te fonduen vanaf 2 pers. :

(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, kikkerbilletjes, 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

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:

- Aardappel kroketten 0,35 €/st.
- Aardappelpuree 2,00 €/pers.
- Winter kriel aardappelen 2,00 €/pers.
- Aardappelsalade 2,00 €/pers.
- Gratin aardappelen 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, jong wortels, witlof, champignons op een bedje van groentepuree
- Warme en koude sauzen vanaf 12,50 €/kg
Keuze uit de sauzen van deze folder

Feestelijke Koude buffetten vanaf 2 pers.:

(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:

- Aardappelsalade **2,00 €/pers.**
- Rauwkost schoteltje, markt vers en **huisbereid** **6,50 €/pers.**
Tomaat, wortel, komkommer, witte & rode kool, knolselder en witlof
- Warme en koude sauzen **vanaf 12,50 €/kg**
Keuze uit de sauzen van deze folder

Slagerij - Traiteur Dauwe n.v.

Buffetten & gourmet & fondue vanaf 01/09/2018

Schoolstraat, 7,

9270 Laarne

tel: 09/369.27.21

fax: 09/366.33.25

e-mail: slagerij.dauwenv@telenet.be

website: www.slagerijtraiteurdauwe.be