

Slagerij - Traiteur Dauwe n.v.
Buffetten & gourmet & fondue 2018

Schoolstraat, 7,

tel: 09/369.27.21

9270 Laarne

fax: 09/366.33.25

e-mail: slagerij.dauwenv@skynet.be

website: www.slagerijtraiteurdauwe.be

Fondue, gourmet en steen grillen vanaf 2 pers.:

(Geldig van 01 januari 2018, gans het jaar beschikbaar)

Fondue schotel aan 12,95 €/pers.:

→ Dobbelsteentjes van rundsvlees (dik bil), duroc d'olives haasje, gemarineerde kipfilet, gehaktballetjes, gehaktvinkjes en mini worstjes.

Fondue schotel van het huis aan 15,95 €/pers.:

→ Dobbelsteentjes van gemarineerd rundsvlees (dik bil), gemarineerd duroc d'olives haasje, gemarineerde kipfilet, gemarineerde kalkoenfilet, gemarineerde scampi's en gehaktballetjes.

Kinder fondue aan 6,50 €/pers.:

→ Gemarineerde kippenfilet, gehaktballetjes, gehaktvinkjes en mini worstjes.

Gourmetschotel aan 14,80 €/pers.:

→ Een variatie van kleine stukjes vlees met o.a.: rundsbiefstukje, duroc d'olives haasje, Toscaanse schnitzeltje, hamburgertje, gruyèreburgertje, mini kipsaté, varkens cordon bleu en mini chipolata

Italiaanse gourmetschotel aan 22,95 €/pers.:

→ een variatie van kleine stukjes vlees met o.a.: Siciliaans rundstournedos, kalfstournedos la rosa, gemarineerd lamskroontje, gemarineerde scampi's, gemarineerd kabeljauwhaasje, gemarineerd Noorse zalmfilet, gruyèreburgertje en Jamaicaanse randsbrochette

Gevogelte gourmet aan 15,95 €/pers.:

→ een variatie van kleine stukjes gevogelte met o.a.: Franse kalkoentournedos, Franse kalkoensaté, gemarineerde kipfilet, kipschnitzel, kippensaté, Thaise kippensaté, kippengyros en gemarineerd kippenkotelet

Kinder gourmet aan 6,50 €/kind.:

→ een variatie van kleine stukjes vlees met o.a.: hamburgertje, Chipolata rolletje, kipfiletje en lolly's

Zeegourmet aan 32,95 €/pers.:

→ een variatie van stukjes vis met o.a.: Tonijnsteak, scampi spie met kruiden, kabeljauwhaasje, Noorse zalmfilet, Sint-Jakobsvruchten op spie, heilbot haasje, scharfilet en 2 reuze gamba's

Steengrill aan 22,95 €/pers.:

→ een variatie van zuiver stukjes vlees met o.a.: rundsbiefstuk (dik bil), kalfsoester, lams tournedos, duroc d'olives haasje, kiptournedos, Franse kalkoentournedos, parelhoenfilet en Franse eendenborstfilet

Rauwkostschotel met sausjes aan 7,50 €/pers.:

→ Gemengde jong baby sla, tomaatjes, geraspte wortels, geschilde komkommerschijfjes, witte en rode kool in vinaigrette, knolselder in vinaigrette, mayonaise, tartare-, cocktail-, provinciale-, champignon- en peperroomsaus

→ keuze van aardappelen aan jullie de keuze: koude aardappelen (natuur), aardappelsalade, krielaardappelen, frieten en of kroketten

Kaasschotel/buffet/plank 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 en kazen van bij ons, vergezeld van gedroogd fruit, noten en vers fruit

Koude buffetten op schotels

(Gans het jaar beschikbaar)

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 rondsgebraad
- 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 met 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 met 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, kippenboutjes, kaas en rijstpap

Warme beenhesp aan 17,50 €/pers.:

- Ambachtelijk gekookte beenhesp, versneden, verpakt en vacuüm (gemakkelijk voor op te warmen), groentebuffet met koude sauzen, 3 warme sauzen (champignon, peperroom en provinciaalse) en de aardappel keuze mag je zelf bepalen.

Warme Spare ribs aan 17,50 €/pers.:

- Gebakken en gekruide Belgische spare ribs
- Gemengde sla, tomaat, witte en rode kool in vinaigrette, knolselder met appel in vinaigrette, komkommers in dressing, koude aardappelen (of keuze uit kroketten, frieten en gratin aardappelen) zigeunersaus en mayonaise.

Slagerij - Traiteur Dauwe n.v.

Buffetten & gourmet & fondue 2018

Schoolstraat, 7,

9270 Laarne

e-mail: slagerij.dauwenv@skynet.be

tel: 09/369.27.21

fax: 09/366.33.25

website: www.slagerijtraiteurdauwe.be