

natuurvlees
Dobbelaere



Moerkerke

Tarwerentstraat 2
moerkerke@natuurvleesdobbelaere.be
tel. 050 50 05 42 - fax 050 50 05 49

Eeklo

Boelare 88
eeklo@natuurvleesdobbelaere.be
tel. 09 377 77 21

Prettige feestdagen en een voorspoedig 2012

■ Aperitiefhapjes

- | | | |
|--|----------|---------|
| 1. Kippendrum (kruidig voorgedaard kippenvleugeltje) | 16 stuks | € 6,25 |
| 2. Bladerdeeggebakje met grijze Noordzeegarnalen | 16 stuks | € 12,50 |
| 3. Mini-kaasrolletje afgewerkt met parmezaan | 16 stuks | € 12,50 |
| 4. Bladerdeeggebakje met zalm en fijne kruiden | 16 stuks | € 12,50 |
| 5. Mini-koninginnehapje | 16 stuks | € 9,95 |
| 6. Mixschotel oven | 16 stuks | € 12,50 |

■ Koude voorgerechten

- | | |
|--|--------------|
| 1. Cocktail van de Noordzee | € 10,50/pers |
| 2. Trio van wildpasteien met bijpassende confituren | € 8,50/pers |
| 3. Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei | € 14,75/pers |

■ Feestelijke soepen

- | | |
|--|-----------|
| 1. Tomatensoep met balletjes | € 2,50/lt |
| 2. Pompoensoep met spekjes en scampi | € 4,75/lt |
| 3. Fluweelzachte aspergeroomsoep afgewerkt met groene asperges | € 4,75/lt |
| 4. Boschampignonroomsoep met gerookte eendenborstsnippers | € 4,75/lt |
| 5. Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne | € 6,85/lt |

■ Warme Voorgerechten

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Scampi met curry en een brunoise van Jonagoldappel | € 10,75/pers |
| 2. Huisbereide garnaalkrokette | € 12,85/6 stuks |
| 3. Pannetje met geneugten van de Noordzee | € 10,75/pers |
| 4. Scampi met fijne groenten en een dillesausje | € 10,75/pers |
| 5. Sint Jakobsschelpen met Dugléré sausje afgewerkt met grijze garnalen | € 9,15/pers |

Bij al onze voorgerechten is er een assortiment broodjes om zelf te bakken inbegrepen.

Hoofdgerechten

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

- | | |
|---|--------------|
| 1. Château Briand met Stroganoffsaus | € 16,00/pers |
| 2. Hertenkalffilet "Grand Veneur" met een wildgarnituur en oesterzwammen | € 16,50/pers |
| 3. Jonge kalkoenborst met clementines en een hartig zoetzuur sausje | € 13,40/pers |
| 4. Visvinkje van zalm en kabeljauwhaas op een bedje van Juliennegroentjes genappeerd met een garnalensausje | € 16,50/pers |
| 5. Fazantenfilet op een bedje van savooikool met spekjes vergezeld van een jagerssausje | € 16,00/pers |

Bij al onze vleeshoofdgerechten zijn een groentekrans, krokette, aardappelpuree of gratin aardappelen inbegrepen.

Teppanyaki (Vanaf 4 personen)

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:	€ 18,55/pers
Enkel de vis/vleeschotel:	€ 15,40/pers

Desserten

- | | |
|---|-------------|
| 1. Bordje van zoetigheden en vers fruit (een assortiment gebakjes vergezeld van chocolademousse en Tiramisu afgewerkt met vers fruit) | € 6,55/pers |
| 2. Mix van bruine en witte chocolademousse | € 3,15/pers |
| 3. Tiramisu | € 3,15/pers |
| 4. Bavarois van passievrucht | € 3,15/pers |

Gourmet (Min. 2 pers.)

■ Dobbeltgourmet 350g/pers

Rundsteak • Chipolata • Hamburger • Mignonetje •

Kalkoengyros • Cordon Blue • Kipfiletje

Met groenten en sausjes: € 12,55/pers

Enkel vleesschotel: € 9,40/pers

■ Kindergourmet 200g/pers

Chipolata • Hamburger • Kipfiletje • Mignonetje • Cordon Blue

Met groenten en sausjes: € 6,85/pers

Enkel vleesschotel: € 5,25/pers

■ Wildgourmet 350 g/pers

Hertensteak • Rundsteak • Wildburger • Kwarteleitje

met gerookt spek • Eendenborstfilet • Wildragout • Wildmerguez

Met groenten en sausjes: € 16,55/pers

Enkel vleesschotel: € 13,40/pers

Fondue (Min. 2 pers.)

■ Dobbelfondue 350 g/pers

Varkensblokjes • Rundsblokjes • Kalfsblokjes • Kalkoenblokjes •

Spekvinkjes • Chipolata • Kippenballetjes

Met groenten en sausjes: € 10,75/pers

Enkel vleesschotel: € 7,60/pers

■ Kinderfondue 200 g/pers

Kippenballetjes • Rundsballietjes • Varkensballetjes • Kalfsballetjes

Met groenten en sausjes: € 5,75/pers

Enkel vleesschotel: € 4,25/pers

■ Wildfondue 350 g/pers

Eendenblokjes • Everzwijnblokjes • Hertenblokjes •

Baconvinkjes • Kippenballetjes • Wildballetjes • Wildchipolata's

Met groenten en sausjes: € 13,95/pers

Enkel vleesschotel: € 10,75/pers

■ Steengrill/Tafelbarbecue (Min. 2 pers.)

Steaks • Mignonetjes • Kippenfiletjes • Lamskoteletjes •

Eendenborstfiletjes • Chipolata's • Everzwijnfiletjes

Met groenten en sausjes: € 14,75/pers

Enkel vleesschotel: € 11,50/pers

Groenten en sausjes

- wortelsalade • witte koolsalade • tomatensalade • mixedsalade met appeltjes en walnootjes • fijne komkommerschijfjes met een dillesausje • gemengde broccoli en bloemkoolsalade
1 tot 6 personen: € 4,25/pers - Vanaf 7 personen: € 3,40/pers
- Koude sausjes: cocktail, tartaar, mayonaise, Turkse looksaus en zoetzure saus voor: € 0,95/pers.
- Warme sausjes: mosterd en champignon voor € 1,60/pers.

Keuzemenu

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

■ Keuzemenu 1

€ 24,50/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

€ 28,45/pers

- Fluweelzachte aspergeroomsoep afgewerkt met groene asperges
- Pannetje met geneugten van de Noordzee
OF Cocktail van grijze Noordzeegarnalen
- Château Briand met Stroganoffsaus, lasagne van courgette en aubergine
- Bordje van zoetigheden en vers fruit

■ Keuzemenu 3

€ 32,50/pers

- Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei
OF Scampi met curry en een brunoise van Jonagoldappel
- Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne
- Hertenkalffilet "Grand Veneur"
- Bordje van zoetigheden en vers fruit

Bij aankoop van 10 personen keuzemenu: gratis aperitief.



Koude vis ■ vlees buffetten

■ Koud Buffet Prestige

Van 4 t.e.m. 9 personen: € 26,95/pers

Vanaf 10 personen en meer: € 24,95/pers

- Schoteltje Antipasta
- Zalmfilet "Belle Vue"
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
- Gerookte heilbot
- Perzik met krab
- Hamrolletjes met asperges
- Gevuld roomeitje
- Château Briand met zachte mosterddressing
- Verse ananas met zeevruchten
- Damse boerenham met meloenparels
- Carpaccio van kalkoen "Gember Ananas"
- Varkensgebraad "Pesto Rosso"
- Pasta scampi slaatje "French Garden"
- Rijst- aardappelsalade
- Groentenbuffet
- Aangepaste koude sausjes
- Aanvullingen:
 - Halve kreeft "Belle Vue" € 15,00/pers
 - Scampislaatje € 3,00/pers

■ Feestbuffet

Van 4 t.e.m. 9 personen: € 45,00/pers

Vanaf 10 personen en meer: € 39,00/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
- Carpaccio van kalkoen met gember-ananassauss
- Château Briand met zachte mosterdsaus
- Kippenborstfilet "Pesto Rosso"
- Anti pasti
- Pasta scampi slaatje "French Garden"
- Salade van gerookte ham, groene asperges en truffelaroma

Vers Vlees

- Verse kalkoen (min. 3kg)
Opgevulde kalkoen (een hartige vulling bestaande uit: kippengehakt, groene pistaches, verse mandarijnen, Calvados, truffel)
- 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.

Naast ons kwaliteitsvol natuurvlees hebben wij ook een ruim assortiment biologisch vlees voor u ter beschikking.

Vooraf bestellen is zeker voor bio-vlees een must.

Bestellingen voor Kerstmis dienen uiterlijk te gebeuren tegen dinsdag 20/12/2011. Bestellingen voor Nieuwjaar tegen uiterlijk dinsdag 27/12/2011.

Tussen 1 december 2011 en 15 januari 2012 is enkel de eindejaarsfolder in gebruik !

Het voltallige team van Natuurvlees Dobbelaere wenst u fijne en smakelijke feestdagen toe!



natuurvlees
Dobbelaere



Prima

Prima Heyrman-Vermeulen

Laarstraat 113-115 • Zwijndrecht

Tel. 03/252.74.11 - Fax 03/252.83.50

www.prima-zwijndrecht.be

Prettige feestdagen en een voorspoedig 2012

natuurvlees
Dobbelaere



Prettige feestdagen en een voorspoedig 2012

natuurvlees
Dobbelaere



Prima

Prima Van Boxel

Strijbeekseweg 7 • 2328 Meerle
Tel. 03/315 73 17

Prettige feestdagen en een voorspoedig 2012

natuurvlees
Dobbelaere



Slagerij Bernard en Marijke

Aaigemstraat 33 - 9000 Gent
tel. 09/222 48 39

Prettige feestdagen en een voorspoedig 2012