



Moerkerke

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

Eeklo

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

Aperitiefhapjes

- | | | |
|--|----------|---------|
| 1. Kippendrum (kruidig voorgegaard kippenvleugeltje) | 16 stuks | € 7,25 |
| 2. Bladerdeeggebakje met grijze Noordzeegarnalen | 16 stuks | € 12,50 |
| 3. Mini focaccia pizza | 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 |
| 7. Tapasschotel apero (4 pers) | | € 25,00 |
- Schotel met diverse Spaanse charcuterie en hammen, ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, tapenade

Koude voorgerechten

- | | |
|--|--------------|
| 1. Cocktail van de Noordzee | € 10,80/pers |
| 2. Trio van wildpasteien met bijpassende confituren | € 8,80/pers |
| 3. Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei | € 15,20/pers |
| 4. Vitello tonato met rucola en zongedroogde tomaat | € 9,95/pers |
| 5. Carpaccio van "Blonde d'aquitaine" rund met Parmezaanse kaas, pijnboompitten en slaatje | € 9,95/pers |
| 6. Slaatje van Gerookte Bekegemse eendenfilet en mousse van eend, frambozenvinaigrette | € 12,25/pers |

Feestelijke soepen

- | | |
|--|-----------|
| 1. Tomatenroomsoep met balletjes | € 3,50/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 |
| 6. Agnes Sorel soep (kippensoep afgewerkt met champignons en gerookte rundstong) | € 6,50/lt |

Warme Voorgerechten

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Tortellini met bladspinazie en ricotta, tomaat-pestosausje | € 11,10/pers |
| 2. Huisbereide garnaalkroketten | € 13,25/6 stuks |
| 3. Pannetje met geneugten van de Noordzee | € 11,10/pers |
| 4. Scampi met fijne groenten en een dillesausje | € 11,10/pers |
| 5. Sint Jakobsschelpen met Dugléré sausje afgewerkt met grijze garnalen | € 9,45/pers |
| 6. Gevulde kwartel met port en boschampignons | € 12,95/pers |



ASSORTIMENT BROODJES OM ZELF TE BAKKEN
BIJ AL ONZE VOORGERECHTEN INBEGREPEN

Hoofdgerechten

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

- | | |
|---|--------------|
| 1. Stoofpotje van edelhert | € 17,75/pers |
| 2. Hertenkalffilet "Grand Veneur" met een wildgarnituur en oesterzwammen | € 19,95/pers |
| 3. Jonge kalkoenborst met clementines en een hartig zoetzuur sausje | € 15,30/pers |
| 4. Visvinkje van zalm en kabeljauwhaas op een bedje van Juliennegroentjes genappeerd met een garnalensausje | € 18,50/pers |
| 5. Fazantenfilet op een bedje van savooikool met spekjes vergezeld van een jagerssausje | € 18,00/pers |
| 6. Parelhoenfilet "fine champagne" met witte druifjes | € 17,75/pers |
| 7. "Brasvar" varkenshaasje met wortelstoemp en portsaus | € 16,50/pers |
| 8. Duo van gebakken Noorse zalm en St-Jacobsnoot, fijne groentjes en een sausje van Moerkerks Blond bier | € 19,45/pers |
| 9. Eendenfilet uit Bekegem 'à l'orange' | € 19,45/pers |



**INCLUSIEF GROENTENKRANS, KROKETTEN, GRATIN
OF AARDAPPELPUREE BIJ AL ONZE HOOFDGERECHTEN**



Desserten

1. Bordje van zoetigheden en vers fruit (een assortiment gebakjes vergezeld van chocolademousse en tiramisu afgewerkt met vers fruit) € 7,55/pers
2. Mousse van Belgische chocolade € 3,55/pers
3. Tiramisu € 3,65/pers

Gourmet (Min. 2 pers.)

Dobbelgourmet 350g/pers

Rundsteak • Chipolata • Hamburger • Mignonetje •

Kalkoengyros • Cordon Blue • Kipfiletje • Zwitserse schijf

Met groenten en sausjes: € 14,50/pers

Enkel vleeschotel: € 9,95/pers

Kindergourmet 200g/pers

Chipolata • Hamburger • Kipfiletje • Mignonetje • Cordon Blue

Met groenten en sausjes: € 7,55/pers

Enkel vleeschotel: € 5,75/pers

Wildgourmet 350 g/pers

Hertensteak • Rundsteak • Wildburger • Kwarteleitje met gerookt spek •

Eendenborstfilet • Wildragout • Wildmerguez

Met groenten en sausjes: € 18,50/pers

Enkel vleeschotel: € 13,95/pers

Fondue (Min. 2 pers.)

Dobbelfondue 350 g/pers

Varkensblokjes • Rundsblokjes • Kalfsblokjes • Kalkoenblokjes •

Spekvinkjes • Chipolata • Kippenballetjes

Met groenten en sausjes: € 12,70/pers

Enkel vleeschotel: € 8,15/pers

Kinderefondue 200 g/pers

Kippenballetjes • Rundsballietjes • Varkensballetjes • Kalfsballetjes

Met groenten en sausjes: € 6,25/pers

Enkel vleeschotel: € 4,60/pers

Wildfondue 350 g/pers

Eendenblokjes • Everzwijnblokjes • Hertenblokjes •

Baconvinkjes • Kippenballetjes • Wildballetjes • Wildchipolata's

Met groenten en sausjes: € 15,80/pers

Enkel vleeschotel: € 11,25/pers



Raclette

Drie soorten raclettekazen: Zwitserse raclettekaas, Morbier, d'affi né de cîmes.

Fijn gesneden vleeswaren zoals Coppa, pancetta, rosette de Lyon, Italiaanse bergham enz. Dit alles mooi gepresenteerd op schotel met garnituren zoals, zilveruitjes, augurken en gevulde aardappel in de schil met gruyèrekaas en spek.

Met groentjes en sausjes

€ 19,95/pers

Enkel raclette schotel:

€ 15,40/pers

Groenten en sausjes

- Wortelsalade, witte koolsalade, tomatensalade, mixedsalade met appeltjes en walnootjes, fijne komkommerschijfjes met een dillesausje, gemengde broccoli en bloemkoolsalade
Incl. koude sausjes: cocktail, tartaar, mayonaise, Turkse looksaus en zoetzure saus

1 tot 6 personen: € 5,25/pers

vanaf 7 personen: € 4,55/pers

- Warme sausjes: mosterd en champignon

€ 1,60/pers

Teppanyaki (vanaf 4 pers.)

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

Wok (vanaf 4 pers. € 15,95/pers)

- Scampipannetje Royal
- Eendenreepjes à la Orange
- Rundsreepjes Argentina
- Kippenreepjes met rode curry



Keuzemenu

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

Keuzemenu 1

€ 25,25/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

€ 29,30/pers

- Fluweelzachte aspergeroomsoep afgewerkt met groene asperges
- Pannetje met geneugten van de Noordzee of Cocktail van grijze Noordzeegarnalen
- "Brasvar" varkenshaasje met wortelstoemp en portsaus
- Bordje van zoetigheden en vers fruit

Keuzemenu 3

€ 33,50/pers

- Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei of Scampi diabolique op wijze van de Griek
- Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne
- Hertenkalfilet "Grand Veneur"
- Bordje van zoetigheden en vers fruit



Vers Vlees

- Verse kalkoen (min. 3kg) € 9,67/kg
- Opgevulde kalkoen (een hartige vulling bestaande uit: kippengehakt, groene pistaches, verse mandarijnen, Calvados, truffel) € 14,87/kg
- 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.

Bestellingen

- voor Kerstmis dienen uiterlijk te gebeuren tegen dinsdagavond 19/12/2017.
- voor Nieuwjaar tegen uiterlijk dinsdagavond 26/12/2017.

Tussen 20 december 2017 en 10 januari 2018 is enkel de eindejaarsfolder geldig.

Koude vis & vlees buffetten

Koud Buffet Prestige

Van 4 t.e.m. 9 personen:

€ 27,80/pers

Vanaf 10 personen en meer:

€ 25,70/pers

- Schoteltje Antipasta
- Zalmfilet "Belle Vue"
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
- Gerookte heilbot
- Perzik met krab
- Hamrolletjes met asperges
- Gevuld roomeijsje
- Château Briand met zachte mosterddressing
- Damse boerenham met meloenparels
- Vitello tonato
- Varkensgebraad "Pesto Rosso"
- Pasta scampi slaatje "French Garden"
- Rijst- aardappelsalade
- Groentenbuffet
- Aangepaste koude sausjes
- Aanvullingen
- Halve kreeft "Belle Vue" € 15,45/pers

Feestbuffet

Van 4 t.e.m. 9 personen:

€ 46,40/pers

Vanaf 10 personen en meer:

€ 40,20/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
- Vitello tonato
- Château Briand met zachte mosterdsaus
- Kippenborstfilet "Pesto Rosso"
- Anti pasti
- Pasta scampi slaatje "French Garden"
- Slaatje met gerookte eendenborst
mandarijn en pijnboompitjes



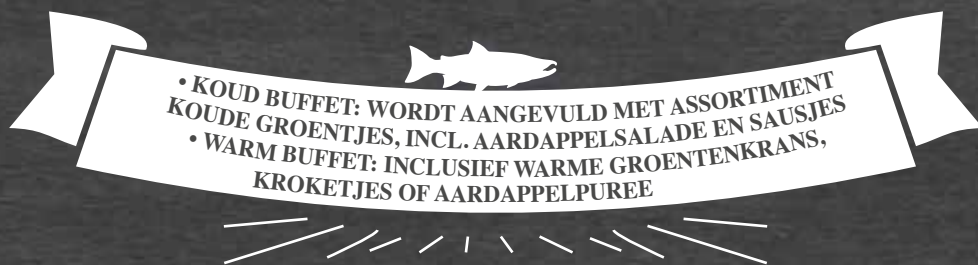
Koud en warm buffet (vanaf 8 pers. € 28,50/pers)

Koud buffet:

- Zalmfilet "belle vue"
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen
- "Brasvar" Ham met meloen
- Gevuld roometjje
- Gerookte heilbot
- Verse ananas met scampi's

Warm buffet:

- Ragout van lam met rozemarijn, gebakken witloof, jonge wortel en boontjes vergezeld van aardappelgratin.
- Trio van verse vis, julienne groentjes en een zacht wit wijnsausje.



Walking dinner (vanaf 10 pers. € 27,00/pers)

- Slaatje van gerookte eendenborst
- Coquille met wit wijnsausje
- Cocktailtje van grijze gepelde garnalen
- Wrap van gerookte zalm en advocado creme
- Gegrilde kippenboutjes
- Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine" rund
- Soepje van pompoen en spekjes
- Mini vispannetje met fijne groentjes en aardappelpuree
- Coq au vin met aardappelgarnituur
- Tongfilet met wit wijnsausje en fijne julienne en aardappelpuree
- Scampi met stroganoff saus
- Mini chocomousse
- Mini tiramisu
- Fruittaartje

Proeverij van Entrecote (vanaf 4 pers. € 19,95/pers)

Er worden 3 runderrassen grill klare entrecote (300gr./pers) aangeboden :
Blonde d' Aquitaine, Hollstein en Simmentaler.

Hierbij voorzien we een assortiment ovenklare warme groentjes:
gekarameliseerd witloof, tomaatje gevuld met wortelstoemp, boontjes in spekjasje,
gebakken champignons, appeltje met veenbessen.
Alsook 3 warme sauzen: Bearnaise, archiduc, provençaals.
Incl. aardappelgarnituur naar keuze.