



**PRETTIG
2025**

**EEN VOORSPOEDIG EN SMAKELIJK
NIEUW JAAR TOEGEWENST!**



Moerkerke

Tarwerentstraat 2 • tel. 050 50 05 42 • fax 050 50 05 49
info@natuurvleesdobbelare.be

Aperitiefhapjes

- | | | |
|---|----------|---------|
| 1. Kippendrum (kruidig voorgegaard kippenvleugeltje) | 16 stuks | € 9,65 |
| 2. Slaatje gerookte eend en mango | 6 stuks | € 12,00 |
| 3. Indisch rijstslaatje met Gamba | 6 stuks | € 14,00 |
| 4. Scampi Dugléré | 6 stuks | € 14,00 |
| 5. Tapasschotel apero (4 pers)
Schotel met diverse Spaanse charcuterie en hammen,
ansjovis, olijven, zongedroogde tomaatjes, tapenade | | € 33,35 |
| 6. Mousses in een glaasje (ham, eend, zalm en krab) | 12 stuks | € 14,65 |

Koude voorgerechten

- | | |
|---|--------------|
| 1. Cocktail van de Noordzee | € 14,40/pers |
| 2. Trio van wildpasteien met bijpassende confituren | € 11,75/pers |
| 3. Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei | € 20,30/pers |
| 4. Vitello tonato met rucola en zongedroogde tomaat | € 13,30/pers |
| 5. Carpaccio van "Blonde d'aquitaine" rund met Parmezaanse kaas,
pijnboompitten en slaatje | € 13,30/pers |

Feestelijke soepen

- | | |
|--|------------|
| 1. Tomatenroomsoep met balletjes | € 4,75/lt |
| 2. Pompoensoep met spekjes en scampi | € 6,35/lt |
| 3. Fluweelzachte aspergeroomsoep afgewerkt met groene asperges | € 6,35/lt |
| 4. Boschampignonroomsoep met gerookte eendenborstsnippers | € 6,35/lt |
| 5. Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne | € 10,95/lt |

Warme Voorgerechten

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Zeebaarsfilet, winterprei met Shiitake en kreeftensaus | € 14,80/pers |
| 2. Huisbereide garnaalkroketten | € 13,30/4 stuks |
| 3. Pannetje met geneugten van de Noordzee | € 14,75/pers |
| 4. Scampi met fijne groenten en een dillesausje | € 14,75/pers |
| 5. Sint Jakobsschelpen met Dugléré sausje afgewerkt met grijze garnalen | € 12,60/pers |
| 6. Gevulde kwartel met port en boschampionns | € 17,35/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 | € 23,75/pers |
| 2. Hertenkalffilet "Grand Veneur" met een wildgarnituur en oesterzwammen | € 27,95/pers |
| 3. Op vel gebakken mais scharrelhoen, dragonsausje & gegrilde groentjes | € 21,95/pers |
| 4. Visvinkje van zalm en kabeljauwhaas op een bedje van Juliennegroentjes genappeerd met een garnalensausje | € 24,75/pers |
| 5. Fazantenfilet op een bedje van savooikool met spekjes vergezeld van een jagerssausje | € 24,00/pers |
| 6. "Brasvar" varkenshaasje met wortelstoemp en portsaus | € 22,05/pers |
| 7. Chateaubriand "Blonde d'Aquitaine" gegrild met grof zeezout, Provençaalse kruiden - pepersaus | € 24,00/pers |



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





Desserten

1. Mascarpone / lemon curd € 5,95/pers
2. Mousse van Belgische chocolade € 4,80/pers
3. Tiramisu € 4,90/pers

Gourmet (Min. 2 pers.)

Dobbelgourmet 350g/pers

Rundsteak • Chipolata • Hamburger • Mignonetje •
Kalkoengyros • Cordon Blue • Kipfiletje • Zwitserse schijf

Met groenten en sausjes:

Enkel vleeschotel:

€ 21,25/pers

€ 14,65/pers

Kindergourmet 200g/pers

Chipolata • Hamburger • Kipfiletje • Mignonetje • Cordon Blue

Met groenten en sausjes:

Enkel vleeschotel:

€ 11,10/pers

€ 8,40/pers

Fondue (Min. 2 pers.)

Dobbelfondue 350 g/pers

Varkensblokjes • Rundsblokjes • Kalfsblokjes • Kalkoeblokjes •
Spekvinkjes • Chipolata • Kippenballetjes

Met groenten en sausjes:

Enkel vleeschotel:

€ 18,60/pers

€ 12,00/pers

Kinderefondue 200 g/pers

Kippenballetjes • Rundsballetjes • Varkensballetjes • Kalfsballetjes

Met groenten en sausjes:

Enkel vleeschotel:

€ 9,20/pers

€ 6,75/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: € 7,75/pers

vanaf 7 personen: € 6,70/pers

- Warme sausjes: mosterd en champignon

€ 2,65/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, zeeduiwfilet
- Lamkoteletje, spare rib, rumsteak, kalkoenschnitzel, varkenshaasje en chipolata

Met groenten en sausjes:

€ 27,95/pers

Enkel de vis/vleesschotel:

€ 22,65/pers

Keuzemenu

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

Keuzemenu 1

€ 33,70/pers

- Tomatensoep met balletjes
- Scampi met fijne groenten en een dillesausje
- Op vel gebakken mais scharrelhoen, dragonsausje & gegrilde groentjes
- Chocolademousse

Keuzemenu 2

€ 39,05/pers

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

Keuzemenu 3

€ 44,70/pers

- Foie-gras op een bergje smeulende port-sauterne-gelei of Zeebaarsfilet op vel, winterprei met Shiitake en kreeftensaus
- Bisque van Noordzeegarnalen afgewerkt met Fine Champagne
- Hertenkalffilet "Grand Veneur"
- Mascarpone / lemon curd



Vers Vlees

- Verse kalkoen (min. 3kg) € 12,85/kg
- Opgevulde kalkoen (een hartige vulling bestaande uit: kippengehakt, groene pistaches, verse mandarijnen, Calvados, truffel) € 19,85/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 donderdagavond 19/12/2024
 - Voor Nieuwjaar tegen uiterlijk donderdagavond 26/12/2024
- Tussen 20 december 2024 en 10 januari 2025 is enkel de eindejaarfolder geldig.

Koude vis & vlees buffetten

Koud Buffet Prestige

Van 4 t.e.m. 9 personen:

€ 37,05/pers

Vanaf 10 personen en meer:

€ 34,35/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
- 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" € 20,60/pers

Feestbuffet

Van 4 t.e.m. 9 personen:

€ 61,85/pers

Vanaf 10 personen en meer:

€ 53,55/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 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

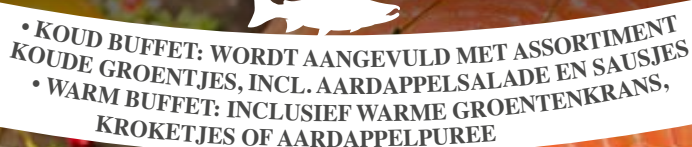
Koud en warm buffet (vanaf 8 pers. € 38,05/pers)

Koud buffet:

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

Warm buffet:

- Stoofpotje van Edelhert, gebakken witloof,
jonge wortel en boontjes
vergezeld van aardappelgratin.
- Trio van verse vis, julienne groentjes
en een zacht wit wijnsausje.



• Koud buffet: wordt aangevuld met assortiment koude groentjes, incl. aardappelsalade en sausjes
• Warm buffet: inclusief warme groentenkrans, krokettjes of aardappelpuree



Gastronomische winter BBQ (€ 32,75/pers)

- Everzwijnsteak
- Mals stukje edelhert met gebakken oesterzwammen en poivrade saus
- Chateaubriand béarnaise, tomaatje met kruidenboter
- Beenham "Brasvar" met mosterdsausje
- Warm groentebuffetje: jonge worteltjes, champignons, witloof, aardappelgratin, broccoli, boontjes in spekjasje, aardappel in de schil met kruidenboter

Walking dinner (vanaf 10 pers. € 36,00/pers)

- Gerookte eendenborst, mango, framboos balsamico
- Coquille met aardpeermousseline – truffelolie
- Slaatje met couscous en rivierkreeftjes
- Carpaccio van "Blonde d'Aquitaine" rund
- Romig kreeftensoepje met Armagnac
- Mini vispannetje met fijne groentjes en aardappelpuree
- Gegrilde Noorse zalm, choronsaus
- Stoofpotje van edelhert, jonge wortel, aardappelgratin
- Scharrelhoen filet met dragonsaus
- Mini chocomousse
- Mini tiramisu
- Mascarpone / lemon curd



Proeverij van Entrecote (vanaf 4 pers. € 26,60/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.