

AFHAALMENUS

ONLINE
RESERVEREN

	Prijs per persoon	AANTAL	WAARBORG Per persoon	TOTAAL
Familiemenu	€29			
Gastronomisch Gourmet	€35			
Walking Dinner	€38		€25	
Sharing Concept	€49,5		€25	

IN TEN DAUWE

ONLINE
RESERVEREN

	Prijs per persoon	AANTAL	TOTAAL
Nieujaarsdag 01.01.2019	€75		
Nieujaarsbrunch 06.01.2019	€59		

HOE BESTELLEN/AFHALEN/RESERVEREN?

- Bestellen/reserveren kan via **09/374.59.81**, info@tendauwe.be, via onze website www.tendauwe.be via het **contactformulier** of in de digitale versie van deze brochure via de knop **"online reserveren"** (opgelet, bestelling is pas definitief na bevestiging).

Voor de afhaalmenu's:

- Gelieve duidelijk uw naam, telefoonnummer, keuze van menu en de dag en het voorkeur uur van afhaling (**tussen 9u en 17u**) door te geven
- Gelieve op de dag van afhaling tijdig aanwezig te zijn voor een vlot verloop voor iedereen.

Alle afhaalmenu's zijn voorzien van de nodige uitleg voor het opwarmen en serveren zodat u zonder zorgen uw gasten culinair kan verwennen



Kerst- & Nieuwjaarsuggesties
Traiteur – Afhaaldienst – Feestzaal 2018-2019



Vanaf € 29
Per persoon!

tendauwe
afhaal feestzaal catering
prikkel al uw zinnen
meesterkok Peter De Groot

Vier kerst en eindejaar in stijl, waar het ook is, bij u thuis, bij vrienden of in Ten Dauwe

Vaartlaan 42, 9880 Aalter | info@tendauwe.be | 09/374.59.81



€ 29
Per persoon

Familiemenu

Geen waarborg, alles in wegwerpverpakking



€ 35
Per persoon

Gastronomische Gourmet

Geen waarborg, alles in wegwerpverpakking

groenten, sauzen, aardappelen, brood, ... werkelijk alles inclusief

ONLINE
RESERVEREN

4 culinaire hapjes

Praline van courgette & Noordzeekrab

Roulade van hazenpaté met vijgen confituur

Kort gegrilde zalm met knolselder

Mini cassoulet met scampi in Thaise curry

Gevulde coquille St. Jacques op Oostendse wijze

Agnès Sorel royale Kippenroomsoep

Gevulde Kerstkalkoenfilet met boschampions
en een winterse groentenkrans

Kerststronk Ten Dauwe
gecreëerd door onze huispatissier Jan

ONLINE
RESERVEREN

Vis & schaaldierschotel als voorgerecht

(o.a.. Coquilles, scampi's, verse vis, ...)

Vleesassortiment

(Rundvlees, Varkensvlees, Lamsvlees, Gevogelte, Gehaktbereidingen)

Pannenkoekendeeg – Verse fruitsalade



Mogelijkheid tot aankopen van passende wijnen bij afhaling

Vanaf € 6
Per fles



€ 38

Per persoon

Walking Dinner

Waarborg: 25€ per persoon.

Alles wordt gepresenteerd in mooie en vuurvaste schotels van Ten Dauwe

ONLINE
RESERVEREN

Zalig, hapje na hapje, bordje na bordje, ...
eenvoudig op te warmen en te serveren.
3 hapjes – 5 gerechten – 3 dessertjes per persoon

- Bonbon van krab met courgette, bladspinazie, zure room en roze peper
 - Rilette van gans met roggebrood, coquille en truffel
 - Spiesje van gepaneerde mosselen, look dille dip
- ***
- Canneloni van koolrabi met verse wijting, Consommé van tomaat.
 - Prei-roomsoepje met garnalen en saffraan.
 - Gratin van verse heilbot, parmentier aardappelen en kreeft
 - Coquille in z'n schelp met butternut en beukenzwam
 - Civet van haas met amandelkroketjes
- ***
- Caramel – nougat – witte chocolade
 - Mandarijn Speculoos mousse
 - Panacotta met frambozen



€ 49,50

Per persoon

Sharing Concept

Waarborg: 25€ per persoon.

Alles wordt gepresenteerd in mooie en vuurvaste schotels van Ten Dauwe

ONLINE
RESERVEREN

Schotels op tafel,
samen delen, gezellig
tafelen en genieten..

Aperitief
Tapas plank met wereld charcuterie en tapasgroente

Koude voorgerechten
Assortiment Sushi & Sashimi
Carpaccio van dry aged Entre Côte met beukenzwammen en Parmezaanse kaas
Gemarineerde schelvishaasje met Citrus vinaigrette en broccoli scheuten,
balsamico en gebrande uitjes.

Side dish: Tapasbrood, rucola slaatje

Warme voorgerechten
Oosterse waterzooi van vis met coquilles, inktvis en schelpjes
Lotte met witloof, kokos en curry
"Vol au vent" van hoevekip en kalfszwezeriken

Side dish: curry rijst

Hoofgerechten
Stoofpotje van Iberico varkenswang met zoete aardappel en raapjes
Hoeve piepkuiken met gemengde champignons
Ossehaas "Ten Dauwe" gegrild

*Side dish: aardappel wedges
Gegrilde groenten
Seizoenssalade*

Desserts
4 mini dessertjes gecreëerd door onze huispatissier Jan

**Vier Nieuwjaarsdag 1 januari 2019 in stijl
in Feestzaal Ten Dauwe!**



**Aanvang: 01/01/2019 vanaf 12u
Reservatie noodzakelijk**



Sprankelend aperitief met hapjesbord

Canneloni van koolrabi met Noordzee krab, Consommé van tomaat, sucrine salade, avocado & basilicumolie

Gratin van verse heilbot "Parmentier" met kreeft & lavas

West-Vlaams rood "Dunne lende" gerijpt gestoofde sla en erwtjes, yakun en Pomme pont neuf

Karamel – Nougat – witte chocolade creatie van onze Huispatissier Jan.

Aangepaste kasteelwijnen, frisdranken, bieren, koffie, alles inclusief.

ONLINE
RESERVEREN

€ 75

Per persoon

01.01.2019

Nieuwjaarsdag in Ten Dauwe

Kom genieten van een gezellige namiddag met onze overheerlijke buffetten en schud tussendoor de benen lekker los.

Aanvang: 06/01/2018 vanaf 12u
Reservatie noodzakelijk



Sprankelend aperitief met hapjesbord

Zeer uitgebreid koud en warm, vlees- en visbuffet

Zeer uitgebreid huisgemaakt desserten buffet

**Wijnen, water, koffie, alle gewone bieren en frisdranken
inclusief tot 17u**

Kinderen t.e.m. 3j gratis

Kinderen van 4 t.e.m. 13j 1/2 prijs.

*Muzikale omlijsting wordt voorzien door
Studio Happy Music*

ONLINE
RESERVEREN

€ 59

Per persoon

06.01.2019

Nieuwjaarsbrunch in Ten Dauwe