



'Catering'  
info



tendauwe

restaurant feestzaal catering

prikkelt al uw zinnen

### Meer dan 20 jaar ervaring in feestorganisatie

U wenst een feest in familiale kring of een evenement te organiseren voor grote groepen, zelfs tot duizend personen? Bij ons bent u aan het juiste adres! Laat u verwennen door specialisten en houd uw tijd vrij om de rol van gastvrouw of -heer ten volle op u te nemen en uw gasten in de watten te leggen...

Met meer dan 20 jaar ervaring in feestorganisatie en traiteurdienst brengen wij al uw evenementen tot een perfect einde. Met onze eigen mobiele keuken komen wij zelfs tot op de meest onmogelijke plaatsen. Voor een eerste kennismaking of vrijblijvende info kunt u steeds bij ons terecht.

### Afhaaldiensten "Ten Dauwe Catering"

U heeft iets te vieren, maar wil graag uw eten afhalen of laten brengen? Dan kunt u steeds een beroep doen op onze traiteurdienst 'Ten Dauwe Catering'. Bij ons heeft u de keuze uit vis- en vleesgerechten, buffetten en vele andere gerechten die u in de brochure terugvindt.

Afhaal steeds -10% op de aangegeven prijzen.

Al onze gerechten zijn zo klaargemaakt dat u alles snel en gemakkelijk kunt opwarmen en serveren. Indien u dat wenst, kunnen de gerechten ook warm en serveerklar geleverd worden. Alle gerechten snel en handig geleverd.



## Speciale all-in service

### Totaaloplossingen

Natuurlijk vormen de traiteurdiensten onze hoofdactiviteit, maar door de jaren heen zijn die verder uitgediept tot een totaalpakket van organisatie en service.

Met de checklist en onze ruime ervaring gaan we met u rond de tafel zitten en werken we samen uw DROOMFEEST uit, volledig volgens uw wensen en budget.

ALLES KAN! Van ceremoniewagens, over taxi's, tentenverhuur, UNIEKE LOCATIES en bloemdecoratie, tot topartiesten, animatie, belichting, casinospelen...

NIETS MOET! U hebt in alles de vrije keuze. Zo kunt u zelf de drank voorzien, de locatie zoeken, decoratie voorzien...

Elk feest is op die manier uniek! Iedere organisatie is anders, elk feest verloopt anders. Wij werken elke stap tot in de details uit volgens uw eigen feestelijke wensen!

### Vraag een vrijblijvende offerte

We maken graag van uw feest iets speciaals!

Passende aankleding van buffet en zaal / passende kledij voor het personeel / muzikale attracties volgens thema / ...



## Goed om te weten

### Zelf een idee?

U kunt steeds een beroep doen op onze standaardformules en die naar eigen keuze aanpassen.

### Onze prijzen?

IN HET ALGE MEEN zijn onze prijzen ALL IN . Dit betekent dat borden, bestek, glazen, afwas en de volledige organisatie in de prijs inbegrepen zijn, alles wordt tot in de puntjes verzorgd. De prijzen zijn inclusief btw.

### Wat is er niet inbegrepen?

De huur van zalen, een complex, tenten... Alle bijkomende elementen of werken zijn ten laste van de klant. Werkuren opbouw aan € 25 per uur.

### U wenst extra decoratie?

TAFELINNEN , bloemdecoratie en kaarsjes zijn steeds verkrijgbaar op vraag van de klant. Hiervoor zal een extra vergoeding van € 4 per persoon aangerekend worden. Vele mogelijkheden, ... steeds offerte op maat.

### Personeelskosten?

Voor grotere feesten zijn steeds alle personeelsuren inbegrepen in de menuprijzen. Voor kleinere groepen (indien het factuurbedrag kleiner is dan € 2.000) worden de personeelskosten aangerekend a rato van € 25 per personeelslid per begonnen uur.



## Receptieformules

### Carrousel van warme en koude hapjes (8/p)

ideaal voor eerste receptie

prijs per persoon

€ 9,50

Hier serveren we vier warme en vier koude aperitiefhapjes.

Steeds "NEW STYLE" zoals avocadoslaatje met kreeft, gemarineerde verse tonijn, espuma van ganzenlever, kroketje van kingkrab, gegrilde roodbaars, soepjes, kaassoufflé met gandraham, ... Aanvullend met tapas en aperitiefgroentjes.

Indien U zelf een keuze wenst te maken bezorgen wij u graag onze volledige lijst van hapjes.

### Culinaire receptie met warme en koude hapjes

prijs per persoon

€ 19,00

Hier serveren we tien culinaire hapjes 'New Style', iets groter qua porties, meer luxeproducten, meer genre 'walking dinner'.

Alles kan: een unieke cocktailbar, Vlaamse receptie, Aziatische receptie, een Cubaanse cocktailbar, ... en tal van andere mogelijkheden.

### Hapjes per stuk

prijs per stuk

- gevarieerde culinaire koude of warme hapjes € 1,25
- oesters (creuses) koud € 1,50
- oesters (creuses) warm € 1,80
- verrassingsbrood (per brood) € 7,50
  - gevuld met minisandwiches (ham, kaas...) € 1,00
  - gevuld met minisandwiches (zalm, krab...) € 1,25
- belegde sandwiches (groot) € 1,50
- Zoete receptieafsluiters (minigebakje, chocomousse...) € 1,00
- Oostends viskarretje met gerookte zalm, heilbot, sprotfilet, maatje, kreukels, wulken, garnalen, oesters, ... € 10,00 /pp

### NIEUW "OESTERBAR"

Mobiele bar tussen de gasten  
oesters à la minute geopend.

grote events/groepen  
offertes op maat

## Drankenformules

### Receptieformules

prijs per persoon

- champagne en fruitsap, 2 uur à volonté € 16,00
- unieke cocktailbar 'specialiteit', 2 uur à volonté € 12,50
- wijnreceptie: aangepaste wijnen volgens gekozen hapjes € 12,50
- cava en fruitsap, 2 uur à volonté € 12,00
- Italia: sprinkelende roséwijn LAMBRUSCO DOLCE en fruitsap € 12,00
- schuimwijn 'Heritage', fruitsap en bieren, 2 uur à volonté € 9,50
- korte receptie (1 uur) met schuimwijn en fruitsap € 4,75

Alle formules kunnen worden aangepast naar 1,5 u of 2,5u.  
Aanvulling met andere dranken is eveneens mogelijk.

### Drankenformules

- KLASSIEK: plat en bruisend water op tafel, witte en rode huiswijn (CHARMES DE MAURIAC) € 8,00
- CHATEAUX: plat en bruisend water op tafel, geselecteerde kasteelwijnen wit en rood (we maken een voorstel volgens de menukeuze) € 12,00
- WORLD: plat en bruisend water op tafel, geselecteerde wereldwijnen wit en rood (we maken een voorstel volgens de menukeuze) € 12,00
- koffie met versnaperingenbord € 2,50
- alle dranken à la carte prijs per consumptie

### Dansformules

- forfait na diner tot 4 uur (alle bieren, frisdrank, wijnen, koffies,...) € 13,00  
aanpassing assortiment mogelijk! (dranken na 4 uur à la carte)
- huiswijn per fles (wit en rood) € 16,00 /fles
- ook wijnen à la carte (vraag onze wijnkaart)

Bij "Catering" zijn de dranken NIET verplicht aan Ten Dauwe af te nemen

## A la carte

## Soepen

prijs per persoon

|  |        |
|--|--------|
| - alle groentesoepen (tomaat, bloemkool,...)     | € 2,50 |
| - roomsoepen (Agnès Sorel, aspergeroomsoep,...)  | € 2,75 |
| - kreeftenroomsoep                               | € 6,00 |
| - extra Noordzeervissoep met garnituur           | € 6,00 |
| - visconsommé met langoustines en fijne groenten | € 6,00 |

## Koude Voorgerechten

|   |         |
|---|---------|
| - zeevruchtencocktail                                       | € 7,00  |
| - wildpaté met herfstgarnituur                              | € 7,50  |
| - Ardeense ham met meloen                                   | € 7,50  |
| - garnalencocktail  | € 9,00  |
| - visterrine (gerookte zalm, heilbot en tomatenvinaigrette) | € 9,00  |
| - gebakje van verse snoek met dille en garnalen             | € 11,00 |
| - gerookte zalm van het huis                                | € 11,00 |
| - warm gerookte zalm met limoen en groene pepers            | € 12,00 |
| - gemarineerde Schotse zalm met asperges en dille           | € 12,00 |
| - bavarois van kreeft met mango's                           | € 18,00 |
| - gerookte eendenborst met frivool slaatje en frambozen     | € 15,00 |
| - ganzenleverpastei met briochebrood en Sauternesgelei      | € 20,00 |
| - 3 kreeftenbereidingen op één bord                         | € 22,00 |

## Warme Voorgerechten

|  |         |
|--|---------|
| - zeevruchtenbootje  | € 8,00  |
| - gevulde Sint-Jakobsschelp (met Coquilles)                  | € 9,50  |
| - scampi's met kruidenboter (of van de chef)                 | € 12,50 |
| - zalm in bladerdeeg met broccoli en coulis van rode paprika | € 12,50 |
| - vispannetje met kreeftensaus                               | € 15,00 |
| - koud- en warm slaatje met scampi's, kip en dille           | € 16,00 |
| - viscrepinette van zonnevis met spinazie en witte wijnsaus  | € 20,00 |
| - lotte in groene kool met groene peper                      | € 20,00 |
| - Groenlandse tarbot in een jasje van gerookte zalm          | € 20,00 |
| - tongrolletje met groentepuree en Chablissaus               | € 21,00 |
| - loempia met kalfszwezeriken en champignons                 | € 21,00 |
| - Normandische tongrolletjes                                 | € 23,00 |
| - waterzooi van kreeft met asperges                          | € 23,00 |

Alle gerechten worden klaargemaakt met eerste keuze verse producten (dagverse vis, vlees, wild, ...) en zijn steeds voorzien van mooie groentengarnituur en een aardappelbereiding.

## A la carte

### Hoofdgerechten

prijs per persoon

|   |         |
|---|---------|
| - gevulde Mechelse koekoeksborst met calvadossausje                                     | € 12,00 |
| - parelhoentje met sinaasappelsaus, gevulde appel en daggroenten                        | € 13,00 |
| - gevulde kwartels met druiven of champignons   | € 13,00 |
| - varkensgebraad met groentekrans   | € 12,00 |
| - varkensgebraad "Orloff"   | € 12,00 |
| - kalkoenfilet "Archiduc" of met druiven  | 12,00   |
| - gevulde parelhoenborst met fijne champignonsaus                                       | 14,00   |
| - gevuld varkensgebraad met graanmosterdsaus en jonge groentjes                         | 14,00   |
| - rundsgebraad met groentekrans of archiduc   | € 15,00 |
| - Osso Bucco met verse deegwaren  | € 18,50 |
| - kalfsmédailleon met groene asperges en een romige kruidensaus (of kalfsgebraad)       | € 18,50 |
| - lamskroontje met tuinkruiden en gratin-aardappelen                                    | € 19,00 |
| - tamme eend in pot-au-feu met truffelsap en boschampignons (of alle eendenbereidingen) | € 18,00 |

### Specialiteit: Wildgerechten

|   |         |
|---|---------|
| - wildstoofvlees met gratin-aardappelen en seizoensgroenten | € 13,00 |
| - gevulde fazantenborst "Fine Champagne" en wildgarnituur   | € 18,00 |
| - hazenrug Harlekijn (twee sausjes) en wildgarnituur        | € 18,00 |
| - wilde eendenborst met verse vijgen en portosaus           | € 18,00 |
| - struisvogel tournedos met boschampignons en truffelsaus   | € 18,00 |
| - gebakken reebokfilet met rode wijnsaus en wildgarnituur   | € 21,00 |
| - hertekalkkoteletjes met twee sausjes en wildgarnituur     | € 21,00 |

### Visgerechten

|  |         |
|--|---------|
| - zalmournedos in bladerdeeg met rode paprikasaus    | € 15,00 |
| - pakje van zalm gevuld met asperges en bieslooksaus | € 16,00 |
| - waterzooi van Noordzeevis                          | € 16,00 |
| - Groenlandse tarbot met gerookte zalm "Duglère"     | € 18,50 |
| - roulade van tong en zalm met broccolisaus          | € 18,50 |
| - paling in de room, in 't groen, Napolitaine        | € 21,00 |
| - lotte in korstdeeg gebakken met graantjesmosterd   | € 21,00 |
| - zeetong op Normandische wijze                      | € 23,00 |
| - bouillabaisse "extra"                              | € 20,00 |

Alle gerechten worden klaargemaakt met eerste keuze verse producten (dagverse vis, vlees, wild, ...)

## A la carte

## Desserts

prijs per persoon

|  |         |
|--|---------|
| - ijstaart – buche   | € 4,50  |
| - crème karamel (Crème Brûlée)                               | € 4,50  |
| - Riz Condé  | € 4,50  |
| - gebak van het huis naar keuze                              | € 4,50  |
| - chocolademousse (duo)                                      | € 5,50  |
| - bavaroise  | € 5,50  |
| - ijslam of duifjes en speciale ijstaarten met fruit en saus | € 7,00  |
| - gevarieerd dessertbord                                     | € 7,50  |
| - bladerdeegje met banketbakkersroom en exotisch fruit       | € 7,50  |
| - dessertenbuffet (per persoon): onze specialiteit           | € 10,00 |
| - supplement kaasschotel bij dessertbuffet                   | € 4,00  |
| - extra ijspronkstuk op het dessertbuffet (= supplement)     | € 2,00  |
| - chocoladefontein op het buffet (= supplement)              | € 2,00  |

Alle gerechten worden klaargemaakt met eerste keuze verse producten



## Culinaire creaties 'New Style'

### Soepen

prijs per persoon

- rode bietensoep met fetakaas en basilicum € 3,00
- kippensoepje met kokosmelk en lavakruid € 3,00
- romige preisoep met saffraan en grijze garnalen € 3,50
- venkelsoep met pasta en kippenballetjes € 3,50

### Koude Voorgerechten

- javanais van gemarineerde verse tonijn, trostomaat, mozzarella en basilicum, espuma a la pesto € 14,00
- carpaccio van kort aangebakken struisvogelfilet en rucolaslaatje met gemarineerde boschampionns € 15,00
- sushi met ricottakaas, kreeft, fijne kruiden en kreeftenolie € 20,00
- rozet van vers gemarineerde Sint-Jakobsschelpen, groentevinaigrette met notenolie € 20,00

### Warme Voorgerechten

- op z'n vel gebakken verse heilbot op een bedje van erwtenpuree, beurre blanc van ganzenlever, afgewerkt met spaghetti van wortelen € 18,00
- lottehaasje in kruidenkorstje en Provençaalse tomatencoulis € 18,00
- aspergetrio van de chef € 18,00
- cannelloni van roggeleugel gevuld met geconfijt witloof, gegratineerd met geitenkaaspuree € 15,00

Alle gerechten worden klaargemaakt met eerste keuze verse producten.



## Culinaire creaties 'New Style'

### Hoofdschotels Vleesgerechten

prijs per persoon

- kalfstorentje "Orloff" in een kruidenkorstje met drie groentepurees in een courgettejasje, portosausje en reuze aardappelkroket € 18,50
- ontbeende en gevulde kwartels op een bedje van gebakken witlof en appeltjes met gefrituurde aardappelblokjes € 17,00
- waaier van eendenborst met geglaceerde groenteparels, sausje met morille en kastanje-aardappelpuree € 18,00
- brochette van lamsdelicatessen met een couscous op Turkse wijze € 18,00

### Hoofdschotels Visgerechten

- verse heilbottournedos "warm gerookt", zurkelstoemp "beurre rouge", afgewerkt met gedroogde panchetta € 18,50
- gevulde grietfilet met broccolipuree, roze pompelmoes en kervelpluksels met cocotte aardappelen € 21,00
- spiesje van roodbaarsfilet en reuzegamba's op een carpaccio van tomaat en mozzarella, zwarte pasta en warme basilicuminfusie € 20,70
- stoofpotje van kabeljauw met Franse mosselen à la nage, afgewerkt met limoen en koriander en gekookte krielaardappelen € 20,70

### Desserts

- tarte tatin van banaan met bittere chocoladesorbet € 7,50
- milkshake van aardbeien met aardbeienslaatje en citroenijs € 7,00
- ijsgekoelde sabayon met frambozen en sorbet € 7,00
- ijssoufflé van platte kaas en witte chocolade, afgewerkt met amarenakersen € 7,00

Alle gerechten worden klaargemaakt met eerste keuze verse producten



## Barbecue

**BASIS:** uitgebreid assortiment van dagverse groenten, sausen, aardappelen in de pel, salades, brood en boter

**VLEES:** keuze uit brochettes, lamskoteletje, chipolata, ribbetjes, kalkoenbrochettes, gemarineerde kippenboutjes, witte worsten, barbecueworsten, gegrild spek, geroosterde beenham en côte à l'os

prijs per persoon

|   |         |
|---|---------|
| - aperohapjes op de barbecue                                    | € 1,25  |
| - basis + 4 stukken vlees                                       | € 20,00 |
| - basis + 6 stukken vlees                                       | € 25,00 |
| - vispilot als voorgerecht (4 soorten vis, groenten, lookboter) | € 12,50 |
| - scampibrochette met lookboter                                 | € 12,50 |
| - fruitbrochette als dessert (met suiker, boter, likeur en ijs) | € 8,00  |

### Gastronomische "ALL-IN" barbecue

€ 47,50

- aperitief met 4 hapjes (2 warm + 2 koud)
- gegrilde zalm en scampi's met sausjes, lookboter, ... als voorgerecht
- de hoofdschotel bestaat uit een basis + Côte à l'os, worstjes, lamskroontje, ...
- als dessert serveren wij u geflambeerde fruitpapillot met ijs.

Wijnen, bieren, frisdranken, water en koffie met versnaperingen zijn inbegrepen in de prijs

Alle gerechten worden klaargemaakt met eerste keuze verse producten.

### BBQ ALL-IN

zonder dranken = -10 euro  
Afhaal is steeds - 10 %

## All-in menu's

### Menu 1 aan € 45,00 pp.

Witlofsoepje met Gandaham

Trio van Noordzeevisjes met een chablissaus,  
gekonfijte tomaten en broccoliroosjes

Kalkoenborstfilet, sausje met gemengde champignons,  
groentetorentje en rösti aardappeltjes

Trio van chocoladedessertjes

### Menu 2 aan € 49,00 pp.

Bonbon van gerookte zalm gevuld met krab en jona gold appel, geserveerd op  
een meergranen toast, Romeins slaatje en curry dressing

Aspergesoep met kervelpluksels en beenham

Chateaubriand met gewokte seizoensgroentjes, pomme fondant en truffelsaus  
(of met béarnaise, slaatje en frietjes)

Omelette "Sibérienne" met vanilleijs, frambozensorbet en rode vruchten salade

### Menu 3 aan € 51,00 pp.

Lauw-warm gemarineerde verse tonijn met een blanke botersaus van  
citrusvruchten, zongedroogde tomaatjes en kervelpluksels

Prei roomsoepje met Saffraan en Zeebrugse garnalen

Gevulde Mechelse koekoekfilet, krokant gebakken op een bedje van witloof,  
appeltjes en amandelkroketjes

Rode vruchtensalade met frambozencoulis, nougatijsparfait  
en een hazelnootkrokantje

Bij alle all-in menu's is een receptieformule van 1 uur met schuimwijn, Kirr, fruitsap en 4 culinaire hapjes inbegrepen.  
Ook aangepaste witte en rode wijnen, water op tafel, koffie en versnaperingen zijn inclusief.

#### Supplementen:

dessertbuffet ipv voorgestelde desserts: 8,00 euro pp.

extra ijstaart bij dessertbuffet: 2,00 euro pp.

drankenforfait voor het dansfeest: 13,00 euro pp. (tot 04u, zie pagina 5)

kaashoekje bij het dessertbuffet: 4,00 euro pp.

## All-in menu's

### Menu 4 aan € 55,00 pp.

Zomers slaatje van aubergines, tostomaat en mozzarella geserveerd met gemarineerde Sint-Jakobsmosselen en basilicum dressing

In het huis gemaakte ravioli met reuze scampi, lichte currysaus met cocos

Gebradje van jong melkvarkentje geserveerd met asperges, Parijse champignons, venkel, lenteuitjes, nieuwe aardappelen en een sausje van tijm en honing,

Fruitcocktail met exotisch fruit, passievruchtensorbet en gekoelde sabayon

### Menu 5 aan € 65,00 pp.

Fijne toast met gemarineerde Sint-Jakobsmosselen en Parijse champignons, afgewerkt met ansjovis en truffelvinaigrette

Consommée van langoustines met fijne groentjes

Kalfsfilet met een wok van groene groentjes, kalfsjus met madera en verse kroketten

Dessertbord 'Ten Dauwe'

### Menu 6 aan € 65,00 pp.

Rundscarpaccio met rucolaslaatje, ganzenleverterrine en parmezaanse kaas

Kreeftenroomsoepje met een tournedos van tarbot en kreeft, afgewerkt met fijne groentjes en mousselinesaus

Lamskroontje met groentemousaka en een sausje met Provençaalse kruiden

Omelette "Sibérienne" met frambozencoulis en rode vruchten

Bij alle al-in menu's afhaal -10%  
zonder dranken -10 euro

Bij alle all-in menu's is een receptieformule van 1 uur met schuimwijn, Kirr, fruitsap en 4 culinaire hapjes inbegrepen. Ook aangepaste witte en rode wijnen, water op tafel, koffie en versnaperingen zijn inclusief.

#### Supplementen:

dessertbuffet ipv voorgestelde desserts: 8,00 euro pp.

extra ijstaart bij dessertbuffet: 2,00 euro pp.

drankenforfait voor het dansfeest: 13,00 euro pp. (tot 04u, zie pagina 5)

kaashoekje bij het dessertbuffet: 4,00 euro pp.

## Suggesties: pas onze all-in formules naar eigen wens aan!

We helpen u graag met de samenstelling of aanpassing van onze all-in menu's. Verschillende extra mogelijkheden en supplementen zijn mogelijk. We berekenen dan ook de beste all-in prijs voor uw droommenu.

Hierna volgen enkele nieuwe suggesties om uw menu aan te passen.

### Soepen

- romige butternut pompensoep met rozemarijn, kokosschuim en toastje met gerookte paling
- champignonroomsoep met reepjes chorizo

### Koude Voorgerechten

- trio van paling in 't groen
- surf & turf "Ten Dauwe" (met rundstartaar en krokante mosseltjes)
- carpaccio van verse tonijn "Niçoise"
- tartaar van gemarineerde zalm met Grany Smith appel, komkommer en wasabi, geserveerd met krokante toast met geitenkaasje
- Vitello tonato (kalfscarpaccio met crème van tonijn op Zuidere wijze)

### Warme Voorgerechten

- gevulde polderaardappel met grijze garnalen en bieslook, gepocheerd eitje, gerookte zalm en mousseline saus
- op z'n vel gebakken dorade filet met crème van aubergines, gekonfijte trostomaatjes, blanke botersaus met fijne kruiden
- krokant gebakken kalfszwezeriken met knolselder, girollen en gesmolten ganzenlever

### Hoofdschotels

- "Duke of Berkshire" varkenshaasje met bloemkool, zilveruitjes en verse augurkjes, pomme fondant en een pickelbéarnaise
- ossenhaas met gemengde boschampignons, bordelaisesaus, mini-kroketten en witloofslaatje
- parelhoen suprême met grondwitloof, zoetzuur sausje, gevulde appel en amandel-kroketten (of fazant in het wildseizoen)
- roulade van kalfsfilet d'Anvers, gestoofde groene groentjes met zilveruitjes en spekjes, gegrilde aardappelen
- gevulde kalkoenfilet met provençaals groenteboeket, gebakken rozemarijn aardappelen

### Desserts

- chocolade moelleux met salsa van exotisch fruit en passievruchten sorbet
- tarte tatin met speculoosijs
- cocktail van banaan, chocolade en koffiegelei, catalaanse room, afgewerkt met crumble

## Dessertgasten

De laatste jaren is het een trend geworden om later op de avond extra gasten uit te nodigen voor het dansfeest.

### Onze uitwerking:

22u00: ontvangst met een glaasje schuimwijn en fruitsap

22u30: aanschuiven aan de gereserveerde tafels

23u00: opening dessertenbuffet

Daarna kunnen de gasten mee dansen tot in de vroege uurtjes, incl. alle dranken naar believen

Vaste All-in prijs voor deze gasten: 35,00 euro pp.

### Supplementen:

- dessertbuffet met ijstaart: 2,00 euro pp.
- kaas op het dessertenbuffet: 4,00 euro pp.



**BUDGET GROEPMENU'S**

**Menu A aan € 15,00 pp.**

Tomatensoep

Rundstoofvlees met gemengde salade en frietjes

Dame Blanche

**Menu B aan € 16,50 pp.**

Agnes Sorell roomsoep

Waterzooi van kip op Gentse wijze

Bladerdeeggebakje met vers fruit

**Menu C aan € 17,00 pp.**

Zeevruchtencocktail

Varkensgebraad "Orloff" met groentekrans en kroketten

Warme appeltaart

**Menu D aan € 22,00 pp.**

Gegratineerde visschelp

Kalkoengebraad archiduc met groentekrans en kroketten

Rode vruchtensalade met vanille-ijs

Drankenformules op pagina 5

Ook broodmaaltijden, koude schotels, enz. mogelijk: vraag onze speciale 'BUSMENU's'

## Babyborrels

### Receptieformule

prijs per persoon

€ 22,00

Gedurende 3 uren: bijvoorbeeld van 15u tot 18u

Dranken: schuimwijn, kirk, fruitsap, alle gewone bieren, frisdranken, ... à volonté

Hapjes: 8 hapjes per persoon (4 warme en 4 koude hapjes) aangevuld met aperitiefgroentjes

Dranken na deze 3 uren = prijs per consumptie

### Formule Dessertenbuffet

prijs per persoon

€ 20,00

Bijvoorbeeld vanaf 15u

Ontvangst van de gasten met een glaasje schuimwijn of fruitsap

Daarna wordt het dessertenbuffet geopend

Het omvat onder meer twee soorten chocolademousse, twee soorten fruitsalade, een assortiment gebak, minigebakjes, ijs, pannenkoekjes, enz... zeer ruim buffet!

Koffie / thee / chocolademelk à volonté gedurende twee uren

Andere dranken bij het dessertenbuffet = prijs per consumptie

### Algemeen

- kinderen van 4 jaar tot 14 jaar = 1/2 prijs
- kinderen jonger dan 4 jaar = gratis
- u kunt deze formules ook aanvullen met bijvoorbeeld:
  - belegde minisandwiches = 1 euro per stuk
  - supplement kaasschotel bij dessertenbuffet = 4 euro per persoon
- alle aanpassingen zijn mogelijk
- ijstaart voor opening buffet = supplement van 2 euro
- chocoladefontein op buffet = supplement van 2 euro



## Koude Buffetten

\* Basis: salades, wortelen, komkommer, knolselder, gekookt eitje, tomatensla, koolsalade, twee soorten aardappelen, rijstsalade, vier soorten saus, brood en boter

### Buffet 1 (basis\*) prijs per stuk in euro

tomaat met vissalade, perzik met tonijn, eitje krab, hamrolletje met asperges, varkensgebraad, gebakken kip en paté van de chef  
€ 18,00

### Buffet 2 (basis\*)

tomaat met garnalen, eitje krab, forel in gelei, langoustines, gerookte vissoorten, gebraseerde ham, meloen met Parma en kippenboutjes  
€ 23,00

### Buffet 3 (basis\*)

tomaat met garnalen, eitje krab, zalmfilet in gelei, gerookte vissoorten, miniananas met zeevruchten, langoustines, kreeftenterrine van de chef, gerookte eendenborst, kippenboutjes en Parmaham  
€ 29,00

### Buffet 4 warm en koud buffet (basis\*)

tomaat met garnaal, Schotse zalm in gelei met verse groentemacedoine, gevulde eitjes met krabsalade, gerookte paling, visterrine met asperges op Vlaamse wijze, gevulde hoevekip met exotisch fruit, waldorfsalade met gemarineerde kippenvleugeltjes en zigeunergebraad. Warme gerechten op het buffet: speciale paella met gegrilde scampi's, gebraseerde beenham met warme groentemengeling  
€ 35,00

- Ook kaasbuffetten (prijs volgens wens en budget)
- Alle buffetten kunnen naar wens worden aangepast.
- Speciale offertes voor grotere groepen.
- Steeds schitterende presentatie en afwerking met vers fruit, ...

Afhaal steeds - 10%

## Souper Specialiteiten

### Beenham aan 't spit

prijs per persoon

€ 14,00

Sinds jaren een van de specialiteiten van "Ten Dauwe". De beenham wordt afgesneden aan het spit op het buffet en overgoten met een lekker warm sausje. Daarbij komt nog gratin dauphinois, net zoals een ruime verzorgde saladebar, sausjes, brood, boter,... alles à volonté.

### Paella (tot 600 personen)

prijs per persoon

€ 12,00

In onze reuze paellapannen maken we de echte originele paella met een zeer ruim assortiment vis, schaaldieren en gevogelte,... "Live Cooking"

## Gastronomisch dineren 'All-in'

*slechts 65 euro pp. !*

Vier voorproevertjes bij het aperitief

Slaatje met extra fijne boontjes, gebakken ganzenlever, broodkorstjes, spek en zoetzure dressing van oude porto

Stoofpotje van kabeljauw en zalm met Zeeuwse mosselen, à la nage met limoen en koriander, afgewerkt met kruidenmousseline

Ossenhaas met merg, rode wijnsaus, gekarameliseerde groenten en strofrietjes

Bladerdeeg met Williamspeer, vanille en chocolade

inclusief cava, kasteelwijnen, water, koffie en versnaperingen  
+ iedere maand ander degustatie menu

### Waarom wokken?

Dagverse producten, à la minute klaargemaakt door ervaren chefs onder het oog van uw gasten. Simpel, budgetvriendelijk, supervers en lekker!

### Enkele formules:

#### KLASSIEK

prijs per persoon

€ 20,00

- BASIS \*
- Thaise scampi's met kokos
- zonnevis, chili Provençale
- pittige currywok met kip en oosterse groentjes
- varkensreepjes zoetzuur

#### SPECIAL

prijs per persoon

€ 25,00


- BASIS \*
- zeevruchtenwok op Thaise wijze (coquilles, scampi's, kreeft,...)
- gamba's met citroengras en rode curry
- kalkoenreepjes met zuiderse groentjes (zoetzuur)
- rundsfilet met wokgroentjes en pindasaus

BASIS \*: sausassortiment / brood / boter / 1 soort rijst / wok van Chinese noedels met groentjes

### NIEUW "SUSHI BAR"

Ideaal op receptie / walkingdiner

Met onze mobiele bar rijden we tussen de gasten de sushi worden à la minute afgewerkt



Vraag offerte  
Richtprijs van 2 euro/sushi

## Wereldkeuken

Doorheen de jaren bouwden we een uitstekende reputatie op met onze “Wereldkeuken”. Onderstaande formules hebben we nu reeds uitgewerkt en verzorgd (op aanvraag kunnen we u deze formules bezorgen).

### Recepties

richtprijs per persoon, all-in

€ 20,00

- exotische receptie
- Mediterraanse receptie
- Vlaamse receptie
- Aziatische receptie
- babyborrel dessert receptie

### Buffetten

richtprijs per persoon, all-in

€ 25,00

- Latino buffet
- Brueghel buffet
- exotische buffetten
- Aziatische buffetten
- Afrikaanse buffetten
- wereldbuffet

Deze buffetten kunnen worden gebruikt met staande tafels volgens de “walking dinner”-stijl maar ook in de klassieke formule met gewone tafels.

*We maken graag iets speciaals van uw feest!*

- passende aankleding van buffet en zaal
- passende kledij voor het personeel
- muzikale attracties volgens thema



### RECEPTIE

#### Dranken

Fruitsap en Methode Champenoise

#### Hapjes

Warme en koude aperitiefhapjes (vier stuks per persoon)

### BUFFET

(met buffetkraampjes)

#### Koude voorgerechten

Gemarineerde zalm, visterrine van de Noordzee, serranoham met meloen

#### Soepen

Kreeftenbisque

#### Warme voorgerechten

Gegrilde Sint-Jakobsvruchten, gegratineerde zonnevis

#### Warme gerechten

Beenham met gratinaardappelen en dragonsaus, Paella

#### Dessert

Buffet van kleine gebakjes en vers fruit

#### Dranken

Huiswijn van 'TEN DAUWE' wit en rood, water + koffie, ... alles inclusief

€ 55 pp.  
alles inbegrepen

Speciale wensen?  
we maken steeds offerte op maat

## Walking Dinner 'all-in' 2

Chinese lepelhapjes bij het aperitief (4 per persoon)

Gemarineerde zalm met dille en julienne van rauwe asperges,  
terrinen van snoek met basilicum, zeewier en yoghurtvinaigrette,  
quenelles van langoustinemousse met paprikacoulis

Heldere soep van bosduiven met groentepareltjes,  
rode bietensoep, kreeftenroomsoep

Gegrilde courgettes met coquilles gepaneerd met een Provençaalse saus.  
Buideltje van roggeveugelfilets en blanke botersaus,  
gratin van lotteschijfjes met verse spinazieblaadjes

Gegrilde lamscarée met verse tuinkruiden,  
eendenborstreepjes in pot au feu met bospaddestoelen en truffelsap

Minigebakjes en snoepertjes van onze patissier

Aperitief, witte en rode wijn, water en koffie

€ 65,00 pp.  
alles inbegrepen



Bij deze walking dinners worden alle gerechtjes geserveerd op individuele bordjes. We voorzien mooi gedecoreerde staantafels (1 tot 8 personen). Dit is een basis walking dinner.

ALLE WALKING DINNERS KUNNEN NAAR WENS VAN DE KLANT WORDEN Aangepast

### BUFFET MET SPECIALITEITEN UIT 4 LANDEN

VOORAFGEGAAN DOOR EEN ÉÉN UUR DURENDE RECEPTIE,  
MET SCHUIMWIJNEN, FRUITSAP EN WARME EN KOUDE HAPJES (4 stuks pp.)

Na het vier-landenbuffet worden de buffetten omgetoverd tot een dessertsbuffet met o.a. chocolademousse, bavaroise, minigebakjes, fruitsalades en coulis, flensjes, verschillende soorten taarten, de ijskar, enz.

#### Koude Gerechten

##### België:

Tomaat met garnaal / Paté van de chef met ajuinenconfituur / Rosbief

##### Italië:

Carpaccio van rundsvlees / Tomaat-Mozzarella / Koude pasta met vis  
Meloen met Parmaham

##### Noorwegen:

Gerookte vissoorten (paling, heilbot, zalm, ...)

#### Warme Gerechten

##### België:

Ribbetjes met nieuwe aardappelen in kruidenboter / Beenham met saus en groentjes  
Waterzooi van kip

##### Italië:

Tagliatelle met kaas en champignons / Minestrone / Pizza

##### Noorwegen:

Extra vissoep

##### China:

Scampi's Maison / Varkensreepjes in zoetzure saus / Eendenborst à l'orange / Rijstschotel

€ 68,00 pp  
wijnen, water en koffie inbegrepen

Dit buffet is een ideale formule voor een eerder klassieke sfeer (met mooi gedekte tafels). Er is een perfecte service en toch hebben uw gasten de gelegenheid om zich te bedienen aan de "kraampjes" en ongedwongen andere gasten te ontmoeten.

## BUFFET VAN KOUDE EN WARME HAPJES

Slaatje van gerookte eendenborst met frambozen, rundcarpaccio op Italiaanse wijze, Ardeense hambuideltjes met een fris appelslaatje, mousse van beenham met een tapenade van zongedroogde tomaten, gemarineerde verse tonijn "nicoise", slaatje van advocado met kingkrab, gerookte zalm met een julienne van rauwe asperges, mini tomaat garnaal, oesterkar met 2 oesters per persoon

Koud komkommersoepje met munt, warm Provençaals tomatensoepje

De echte lamspitta (specialiteit) met bijhorende sausjes en slaatjes, reuze paella ter plaatse bereid, Bouillabaisse Royale

We sluiten af met de ijskar (4 soorten ijs met hoorntjes en koekjes) à volonté

Wijnen, waters, koffie zijn inclusief  
Dranken met bediening aan tafel of met een "open" bar

€ 60,00 pp  
alles inclusief



Deze walking dinner is ideaal voor grotere groepen, zowel met de klassieke methode, zittend aan tafel, als met hoge bartafels of een combinatie van beide. Het buffet (kraampjes) heeft als voordeel dat de gasten nemen waar ze zin in hebben en zoveel ze willen. Alle gerechten zijn mooi gedresseerd op kleine bordjes en worden op een luxebuffet opgesteld. Er is meer dan ruim voldoende, zelfs voor grote eters.

## 'Italiaans' Walking Dinner

### Receptie (gedurende 1 uur)

Cava, fruitsap en 4 originele Italiaanse hapjes

### Italiaans koud en warm buffet

Bij dit buffet kunnen de gasten meerdere malen aanschuiven.

Brood, boter, groentjes, sausjes

Tomaat mozzarella

Parmaham met meloen

Koude pasta met zeevruchten

Ruim assortiment antipasti

Rundscarpaccio

5 soorten in het huis gemaakte verse pasta\*

Risotto met zeevruchten gemaakt in een reuzenpan op het buffet

Aangepaste Italiaanse witte & rode wijn en water op tafel à volonté

### Tiramisufantasie van de chef

**Koffie/thee met een ruim assortiment Italiaanse versnaperingen**

(er wordt een drietal keer bediend)

€ 50,00 pp  
alles inclusief



\* Diverse bereidingen mogelijk in afspraak met u als klant.

## 'Tapas' Walking Dinner

### Receptie (gedurende 1 uur)

Sangria en/of Spaanse witte wijn, fruitsap

### Assortiment groentetapas:

olijven, zongedroogde tomaten, aubergines, artisjok,...

### Tapasbuffet de luxe

Bij dit buffet met warme en koude gerechten kunnen de gasten meerdere malen aanschuiven. De koks vullen de buffetten constant aan en er worden ook heel wat bereidingen op het ogenblik zelf uitgevoerd (o.a. de gegrilde scampi's, sardines, de serranoham met poot die versneden wordt, enz.).

Aangepaste dipsausjes, ciabatabrood, olijfolie, Chorizo, diverse groentetapas, gebakken champignons, patatas bravos, tomaat mozzarella, gemarineerde kaasjes, Serranoham, diverse vleesspiesjes, gemarineerde kippenvleugels, Catalaanse vissoep, gegrilde scampi's, sardines, Spaanse mosselen, diverse soorten ansjovis, ...

Aangepaste Spaanse rode en witte wijn, water op tafel... à volonté

### Ambachtelijke ijskar met 4 soorten ijs, koekjes, hoorntjes,...

### Koffie/thee met versnaperingen

(er wordt een drietal keer bediend)

€ 50,00 pp  
alles inclusief



We kunnen (mits meerprijs) instaan voor een Spaanse muziekbands, aangepaste kledij personeel, ... Aangepaste versies zijn steeds verkrijgbaar. Vb. tapas als aperitief en voorgerecht en paella als hoofdsotel.

### Receptie (gedurende 2 uur)

Genre "walking dinner"

Schuimwijn en ev. Sake, fruitsap

Ruim assortiment van oosterse hapjes zoals miniloempia's, kippensoepje, Sashimi, Yakitori, Sushi, won-ton hapjes, ...  
(8 hapjes per persoon)

### Oosters buffet

Bij dit buffet kunnen de gasten meerdere malen aanschuiven.

Gebakken noedels, rijstschotel en 4 soorten wok:  
zeevruchtenwok (met o.a. scampi's, St-Jakobsschelpen,...),

kokos,citroengras met kip curry

Eendenborst à l'orange

Rundsreepjes met wokgroentjes en pinda

Rode en witte wijn, water op tafel... à volonté

### Fruitbuffet:

de chefs versnijden het fruit dat u wenst, wokken en flamberen deze.

Verse flensjes, assortiment ijs

### Koffie/thee met versnaperingen

(er wordt een drietal keer bediend)

€ 55,00 pp  
alles inclusief



## Nieuw: Wedding Party

U wenst een echt FEEST waar een losse sfeer is, veel gedanst wordt, kortom een... party. Dan hebben we voor u een gloednieuwe formule: "De Wedding Party"

### 20u: Ontvangst van de gasten (1 uur)

Schuimwijn/fruitsap + 4 culinaire hapjes

### 21u30: Openingsdans en opening van de buffetkraampjes

(er is GEEN tafelschikking, de gasten kunnen staan aan hoge bartafels of zitten aan gewone tafeltjes)

Buffet 1: Italiaans  
Pizza, 3 soorten pasta's, minestrone-soep,...

Buffet 2: Belgisch  
Stoofvlees, frietjes, frituursnacks

Buffet 3: Koud Spaans tappasbuffet en paella

### ± 23u30: Dessert

Ambachtelijke ijskar met hoorntjes en Koffiebuffet met mini-gebakjes

**Alle dranken tijdens het feest inbegrepen !**  
(tot 04u, excl. sterke dranken en sterke bieren)

€ 50,00 pp.

Dezelfde formule kan ook onder de vorm van "Walking Dinner":

de buffetten worden dan vervangen door 15 hapjes,  
die door de kelners aan de gasten worden opgediend

### Receptie (gedurende 1 uur)

Schuimwijn, fruitsap en 4 culinaire hapjes

### Koud - warm buffet

Mini tomaat garnaal, gevuld eitje met krab, gekookte zalm in gelei, rundscarpaccio met parmezaanse kaas en ruccola salade, tomaat mozzarella, langoustines, vispasteitjes van het huis, assortiment gerookte vis en Serranoham met meloen

### Warme gerechten op het buffet

Bouillabaise royal met z'n nodige garnituur, schartongrolletjes op Normandische wijze, beenham met gratinaardappelen, groenten en een sausje  
(Alle aanpassingen zijn mogelijk)

### Uitgebreid dessertenbuffet

### Wijnen, waters, koffie zijn inclusief

Drankenforfait voor het dansfeest :€ 13 p.p. (tot 04u, zie pag. 6)

€ 60,00 pp  
alles inclusief



Alle aanpassingen zijn mogelijk volgens uw wensen.

## Feesten bij Ten Dauwe: eigentijds en op maat

### We tekenen uw droomfeest

Peter & Kristien, uitbaters van “Ten Dauwe hebben” meer dan 20 jaar ervaring in de feestbranche. Zij luisteren naar u en zorgen ervoor dat alles volgens uw wensen en budget verloopt.

### Maar misschien wenst u iets speciaals, iets echt uniek? ... alles kan!

Zo is er bv. de mogelijkheid om een totaal anders aangeklede feestzaal te krijgen:

#### Country:

Olijfgroen linnen & servetten, rotan stoelen, ivoeren bestek, aangepast bloemstukje en t-lichtjes (sup. 7,50 € pp)

#### Chique:

Moderne, witte design stoelen, damast wit tafellinnen, zilveren bestek, pure kristallen glazen, luxe bloemstukken (sup. 17,50 € pp)

#### Lounge:

rechthoekige tafels, zwart linnen, appelgroene servetten, rechthoekige borden, kunstig bloemstukje, witte design stoelen (sup. 7,50 € pp)

#### Kindertafels:

voor de kinderen kunt u eventueel een aparte kindertafel maken. We decoreren met ander speels linnen, leuke stoeltjes, ... (sup 7,00 € per kind)

### NIEUW : “Viering in uw tuin”

Steeds meer koppels verkiezen een alternatieve viering boven een klassieke kerkelijke viering. Dit kan perfect in onze nieuwe piramidetent. Hiervoor maken wij u steeds offerte op maat, volledig volgens uw wensen. In samenwerking met [www.rentapriest.be](http://www.rentapriest.be) verzorgen wij ook kerkjuridisch geldige vieringen (doop, communie, huwelijk, ...)



## Aanbevolen partners/diensten

Wij werken op regelmatige basis samen met volgende partners, die wij u dan ook ten stelligste kunnen aanraden:

### **Joyce De Troch:**

“De Wedding Planner van België”, voor uw droomfeest, volledig en perfect gepland van A tot Z : [www.enjoy.be](http://www.enjoy.be)

### **De feestbus:**

Het ideale vervoersmiddel voor huwelijksfeesten. Gezellig, iedereen samen in één bus. Samenkomst in Ten Dauwe, waarna u gezamenlijk per bus vervoerd wordt naar kerk, gemeentehuis, ... : [www.feestbus.be](http://www.feestbus.be)

### **Belle & Fleur:**

Wenst u extra bloemdecoratie, bruidsboeket, stukken voor in de kerk, corsage, ... ? [www.belle-et-fleurs.be](http://www.belle-et-fleurs.be)

### **Bloemencreaties Florentijntje:**

Bij het Florentijntje kunt u terecht voor al uw bloemencreaties: [www.florentijntje.info](http://www.florentijntje.info)

### **Bed & Breakfast Waterhoek:**

op 2 km van Ten Dauwe: [www.waterhoek.be](http://www.waterhoek.be)

### **Aanbevolen ceremoniemeesters:**

Yves Merlevede - Knokke: [www.ceremonieyves.be](http://www.ceremonieyves.be)  
Patrick Schoonbaert - Brugge: [www.ceremoniepatrick.be](http://www.ceremoniepatrick.be)

### **Aanbevolen dj's:**

Happy Music: [www.studiohappymusic.be](http://www.studiohappymusic.be)  
Geert Van Wyckland: 0475 70 19 83  
DJ Peter: 0497 31 13 52



## Offertes & Opties

### **Opties**

Wij houden graag voor u een bepaalde datum in optie (dit volledig gratis en zonder verplichtingen)  
Een optie is maximaal 14 dagen geldig

### **Offertes**

Wij maken voor u een offerte naargelang uw wensen en budget.  
We werken de offerte volledig uit in detail zodat u een mooi overzicht krijgt van de kosten.  
Steeds vrijblijvend en gratis!



### Creatieve culinaire keuken met dagverse topproducten

- zakenlunch
- dagschotel
- degustatiemenu
- familie “smoefmenu”
- kindergerechten / bistrogerechten

### Zaalcapaciteit

- Zaal tot 310 personen
- Privé-salon tot 50 personen
- Restaurant tot 90 personen
- Overdekt terras voor recepties tot 130 personen

### Prachtig terras met een speeltuin en een ruime parking Open van vrijdag tot en met maandag



## Feestzaal Ten Dauwe

### U kan bij ons terecht voor:

- Ruime moderne feestzaal tot 350 personen.  
Van klassieke feestmenu's tot vele moderne formules.
  - onder andere vierlandenbuffet, wandelend hapjesbuffet
  - live cooking,...
- Zaal kan verkleind worden
- Voor elk feest of event hebben we een passend voorstel volgens uw wensen en budget.
- Huwelijken, familiefeesten, personeelsfeesten,...
- Maar ook voor tentoonstellingen, productvoorstellingen, vergaderingen, seminars, ...
- In onze zaal organiseren we zelf een paar keer per jaar brunches en maandagshows!  
(meer info op onze website of in onze seizoensfolder)
- Privé feestjes kunnen ook in ons restaurant of in het salon!

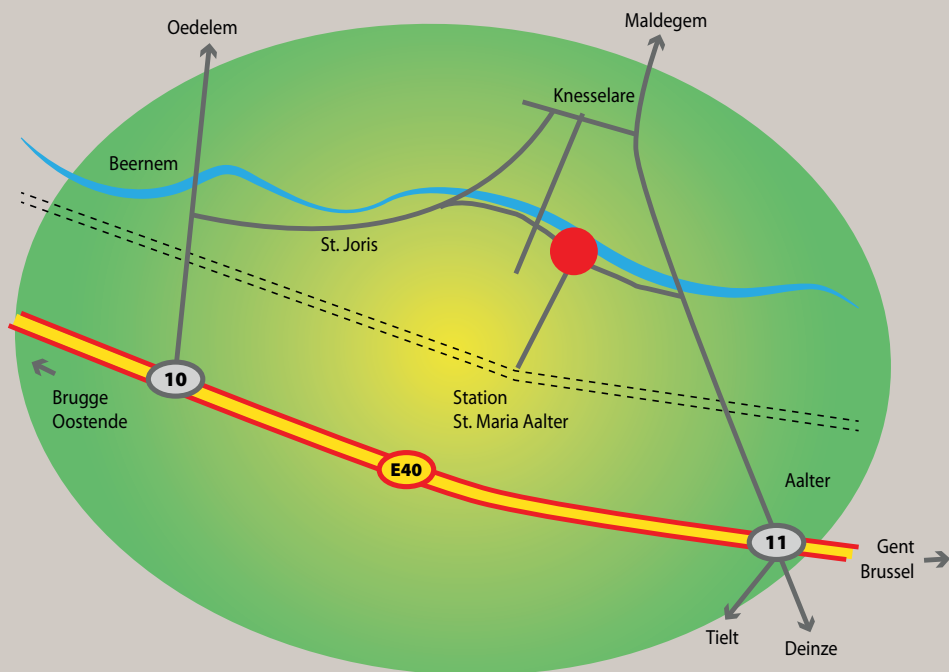




# tendauwe

restaurant feestzaal catering

prikkelt al uw zinnen



Vaartlaan 42, 9880 Aalter

tel: 09/374 59 81 • fax: 09/375 05 30

[www.tendauwe.be](http://www.tendauwe.be)

[info@tendauwe.be](mailto:info@tendauwe.be)