

## AFHAALMENUS

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

## IN FEESTZAAL TEN DAUWE IN AALTER

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

## HOE BESTELLEN/AFHALEN/RESERVEREN?

1. Bestellen / reserveren kan via 0497/16.16.39 of [info@huyzeverleye.be](mailto:info@huyzeverleye.be) (opgelet, bestelling is pas definitief na bevestiging).

### Voor de afhaalmenu's:

2. Gelieve duidelijk uw naam, telefoonnummer, keuze van menu en de dag en het voorkeur uur van afhaling (**tussen 9u en 17u**) door te geven
3. 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 2018-2019




Huyze Verleye "Chalet Suisse"  
In samenwerking met

  
**tendauwe**

afhaal feestzaal catering

prikkelt al uw zinnen

 meesterkok Peter De Groot

Vanaf € 29  
Per persoon!

Vier kerst en eindejaar in stijl

Elisabetlaan 321, 8301 Knokke-Heist | [info@huyzeverleye.be](mailto:info@huyzeverleye.be) | 0497/16.16.39



**€ 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

**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**

**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 € 15**  
Per fles



€ 38

Per persoon

## Walking Dinner

Waarborg: 25€ per persoon.

Alles wordt gepresenteerd in mooie en vuurvaste schotels van Ten Dauwe

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 amandekroketjes
- \*\*\*
- 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

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.

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*

**€ 75**

Per persoon

**01.01.2019**

**Nieuwjaarsdag in Ten Dauwe**

**€ 59**

Per persoon

**06.01.2019**

**Nieuwjaarsbrunch in Ten Dauwe**