



Kerstmenu

Ook dit jaar hebben we weer een uitgebreid menu voor u samengesteld.
Maandag 24 december kunt u tussen 10.00-14.00 uur de gerechten bij ons ophalen.

Aperitiefhapjes

Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 8,50



Zeeuwse Creuse, 12 verse oesters in houten kistje, € 22,50
3 verschillende dressings en een speciaal oestermesje erbij

Wijntip: Champagne Pol Roger Brut Réserve € 44,50

Cava Clos Amador € 12,95



Borrelbordje (4-5 personen) € 17,95

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe gemengde nootjes,
kaas-parmaham stengels, toastjes, tomatenpesto en olijven

Koude voorgerechten

Kreeft-gamba terrine, in prei gewikkeld, zoet-zure komkommer en frissé salade € 10,50 p.p.

Wijnsuggestie: Portillo Sauvignon Blanc € 9,95 per fles



Salade eend; confit van eend en gerookte eendenborst,
op een salade van linzen en pecannoten € 9,95 p.p.

Wijnsuggestie: Oxford Landing Cabernet Sauvignon-Shiraz € 8,85 per fles

Gerechten om te delen bij de borrel of aan tafel;

Charcuterie Plateau, een variatie van verschillende vleessoorten; Iberico Pata Negra,
Parmaham, Salami Dolce Magro, Rosbief, Rilette van varkensvlees en gerookte Wildzwijnham.

Daarbij toastjes, een rustic wit of bruinbrood en huisgemaakte chutney

Schaal voor 5 personen a € 50,-

Wijnsuggestie: Epicuro Montepulciano € 7,75 per fles



Plateau uit de Zee; gerookte zalm, gerookte forel, gamba salade, Noordzee garnalen,
vismousse, gerookte makreel paté. Daarbij toastjes, een rustic wit of bruinbrood
en huisgemaakte mierikswortelroom en citroen-knoflook dip erbij.

Schaal voor 5 personen a € 60,-

Wijnsuggestie: Enaria Verdejo € 8,25 per fles

Warme voorgerechten

Knolselderijsoep met kastanje en pancetta spekjes (apart) € 7,50 p.p.

Wijnsuggestie: Selection Cazal Viel Rouge € 5,50 per fles



Huisgemaakte Ravioli gevuld met zacht gegaarde fazant, paddenstoelen
en pancetta, met daarbij een romige wildsaus (warm gerecht) € 10,50 p.p.

Wijnsuggestie: Salentein Merlot € 14,95 per fles



Coquilles, pompoen, chorizo, gezouten amandelen en vermouth saus
(warm gerecht) € 12,50 p.p.

Wijnsuggestie: Epicuro Pinot Grigio € 7,75 per fles



Hoofdgerechten

Scholfilet gevuld met gamba-dille mousse, met prei, galantina aardappels, asperges, Noordzee garnalen en een champagne roomsaus € 15,50 p.p.

Wijnsuggestie: Principe de Viana Edicion Limitada Blanca €11,95 per fles



Wildzwijn rack met kruidenkorst met savooie kool met spek, appelcompote en daarbij een appel cider roomsaus € 14,95 p.p.

Wijnsuggestie: Laurent Miguel Syrah Grenach € 7,95 per fles



Fazant omwikkeld met spek, zacht gegaard in de oven, met een saffraan aardappel-mais puree en een krachtige fazantjus met tijm € 14,50 p.p.

Wijnsuggestie: Epicuro Appassimento € 10,95 per fles



Huisgemaakte Zalm Coulibiac

Zalm met rijst en paddenstoelen omwikkeld met spinazie en bladerdeeg, op een bedje van peterselie krieltjes, geserveerd met een prosecco-dillesaus.

Klaar om in de oven te gaan.

Geschikt voor circa 6 personen a € 75,-

Wijnsuggestie: Laurent Miguel Solas Viognier € 9,95 per fles



Huisgemaakte Hert Wellington

Hert omwikkeld met parmaham, paddenstoelen en bladerdeeg, met kruiden krieltjes en een heerlijke portsaus, klaar voor de oven.

Geschikt voor circa 6 personen a € 80,-

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Malbec € 14,95 per fles

Groenten en garnituur

Spruitjes met kastanje, spekjes en kruiden € 2,35 p.p.

Huisgemaakte rodekool met appel en karwijzaad € 2,35 p.p.

Honing geroosterde pastinaak € 2,25 p.p.

Aardappel-knolselderij puree € 2,30 p.p.

Aardappeltjes uit de oven & mediteraanse kruiden € 2,45 p.p.

Stoofpeertjes gepocheerd in rode wijn, sinaasappel en kaneel (2 stuks) € 2,45 p.p.

Gemengde salade € 2,25 p.p.

Desserts

Glas gevuld met sereh & kokos pannacotta & mango € 7,50 p.p.

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Blanc € 12,75 per fles



Laagjes chocolade en caramel, praliné met gezouten caramelsaus € 7,95 p.p.

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Ambré € 15,95 per fles



Baked Alaska; vanille-ijs & kersen met gebrand eiwitschuim bedekt en pure chocoladesaus € 7,25 p.p.

Wijnsuggestie: Zagara Moscato d' Asti € 14,95 per fles



Christmas pudding, het traditionele Engelse kerstdessert, warm gestoomde pudding met o.a. rozijnen en sinaasappel-zest

voor 7-9 personen € 14,50

voor 4-5 personen € 8,50

voor 2 personen € 4,95

Brandy room voor bij de Christmas pudding (voor 5-7 personen) € 6,50

Wijnsuggestie: Graham's The Tawny € 17,50 per fles



Voor bij de koffie Mince Pies (per 5 stuks) € 5,75



Oud & Nieuw

Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 8,50

♦♦♦

Borrelbordje (4-5 personen) € 17,95

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe gemengde nootjes, kaas-parmaham stengels, toastjes, tomatenpesto en olijven

♦♦♦

Zeeuwse Creuse, 12 verse oesters in houten kistje, € 22,50

3 verschillende dressings en een speciaal oestermesje erbij

Wijntip: Champagne Pol Roger Brut Réserve € 42,50

Cava Clos Amador € 12,95

♦♦♦

Selectie Canapées € 40,95

Schaal 25 canapées, vijf verschillende soorten

♦♦♦

Selectie Delicious koud € 46,95

Schaal van 25 koude hapjes; keuze van de chef, drie soorten canapées en twee soorten luxe hapjes

♦♦♦

Selectie Delicious warm € 46,95

Schaal van 25 warme hapjes; keuze van de chef

Gerechten om te delen bij de borrel of aan tafel

Charcuterie Plateau, een variatie van verschillende vleessoorten; Iberico Pata Negra, Parmaham, Salami Dolce Magro, Rosbief, Rilette van varkensvlees en gerookte Wildzwijnham.

Daarbij toastjes, een rustic wit of bruin brood en huisgemaakte chutney

Schaal voor 5 personen a € 50,-

♦♦♦

Plateau uit de Zee; gerookte zalm, gerookte forel, gamba salade, Noordzee garnalen, vismousse, gerookte makreel paté. Daarbij toastjes, een rustic wit of bruinbrood en huisgemaakte mierikswortelroom en citroen-knoflook dip erbij.

Schaal voor 5 personen a € 60,-

♦♦♦

Zalmsalade Delicious; Zalmsalade op basis van aardappels, gepocheerde zalm, gearneerd met gerookte zalm, gerookte forel en gamba's

Geschikt voor circa 8-10 personen a € 55,-

Bovenstaande salade is niet maaltijdvullend, maar bedoeld als onderdeel van een buffet.

Hoofdgerechten

Scholfilet gevuld met gamba-dille mousse, met prei, galantina aardappels, asperges, Noordzee garnalen en een champagne roomsaus € 14,95 p.p.

♦♦♦

Huisgemaakte Hert Wellington

Hert omwikkeld met parmaham, paddenstoelen en bladerdeeg, met kruiden krieltjes en een heerlijke portsaus, klaar voor de oven.

Geschikt voor circa 6 personen a € 80,-

De uiterste besteldatum voor Oud & Nieuw bestellingen is vrijdag 28 december 2018 voor 14.00 uur. Uw bestelling mailen tijdens de kerstdagen mag natuurlijk ook.



Toelichting

- Kerst is een drukke periode voor iedereen, ook voor Delicious. Om teleurstelling te voorkomen raden wij u aan om tijdig uw bestelling door te geven. Delicious staat voor kwaliteit van de gerechten, niet voor kwantiteit. Onze keuken kan maar een bepaald aantal bestellingen aan daarna zitten wij vol. **vol = vol**.
- U kunt uw bestelformulier inleveren in de winkel of via de email.
- Bij uw bestelling krijgt u een bestelnummer mee en wordt er een tijdstip afgesproken wanneer de bestelling kan worden opgehaald.
- Bij bestellingen via de email krijgt u een bevestiging van ons met nummer en tijdstip.
- Alleen met deze bevestiging kunt u de bestelling ophalen.
- **Tijdens de feestdagen kan alleen besteld worden van deze Kerst en Oud en Nieuw suggesties. Andere gerechten zijn helaas niet mogelijk. Onze excuses voor het ongemak.**
- Bovenstaande prijzen zijn inclusief BTW.
- Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Prijspeil november 2018.

Gewijzigde openingstijden:

- Op zaterdag 22 december is de winkel geopend van 10.00-14.00 uur. Vanaf 14.00 is de winkel gesloten in verband met voorbereidingen voor uw kerstbestellingen.
- Maandag 24 december: geopend van 10.00 tot 14.00 uur.
- Gesloten van 25, 26 en 27 december 2017.
- Vrijdag 28 december geopend van 10.00-19.00 uur
- Zaterdag 29 december geopend van 10.00-17.00 uur
- Maandag 31 december geopend van 10.00-13.00 uur.
- Dinsdag 1 januari t/m maandag 7 januari 2019 vakantiesluiting.
- Dinsdag 8 januari 2019 is Delicious Traiteur – Cateraar vanaf 12.00 uur weer geopend. Gerechten vanaf +/- 14.30 uur beschikbaar.

Geniet van de Kerst en Oud en Nieuw. De heerlijke gerechten & hapjes van Delicious zullen de feestdagen nog specialer maken.

Graag wensen wij u een heerlijke kerst toe
& een gezond en liefdevol 2019,

Team Delicious Traiteur-Cateraar