



Kerstmenu 2023

Ook dit jaar hebben we weer een uitgebreid menu voor u samengesteld.
Zondag 24 december kunt u tussen 10.00-15.00 uur de gerechten bij ons ophalen.

Aperitiefhapjes

Ambachtelijk bruin of wit brood met boter en tapenade of pesto € 9,95



Creuse, 12 verse oesters in houten kistje,
3 verschillende dressings en een speciaal oestermesje erbij € 27,50

Wijnsuggestie: Farina Prosecco € 12,50 per fles



Borrelbordje (4-5 personen) € 20,50
Borrelkaas, Iberico chorizo worst, proeverij van luxe nootjes,
breekbrood, olijven & twee smeerseltjes

Koude voorgerechten

Gerookte Zalm Cocktail met komkommer & een dressing van schaaldieren € 14,- p.p.

Wijnsuggestie: Yalumba Y series Viognier € 10,95 per fles



Charcuterie Plateau, een selectie van verschillende vleessoorten,
waaronder Parmaham, salami, coronation chicken salade & twee soorten paté
Daarbij toastjes, een breekbrood en huisgemaakte chutney

Schaal voor 5 personen a € 75,-

Wijnsuggestie: Yalumba Wild Ferment Shiraz € 14,95 per fles



Plateau uit de Zee, selectie verschillende vissoorten, waaronder garnalen,
salade van zalm en gerookte vis.

Daarbij toastjes, een breekbrood & verschillende sausjes erbij.

Schaal voor 5 personen a € 85,-

Wijnsuggestie: Salentein Blanc de Blanc € 18,50 per fles

Warme voorgerechten

Fluweelzachte Bloemkoolsoep met baby spinazie en chorizo € 9,50 p.p.

Extra: coquille a € 4,50 supplement

Wijnsuggestie: Laurent Miguel Solas Viognier € 10,95 per fles



Huisgemaakte Ravioli gevuld met zacht gegaarde fazant, paddenstoelen
en pancetta, met daarbij een romige paddenstoelensaus (warm gerecht) € 12,95 p.p.

Wijnsuggestie: Laurent Miguel Solas Languedoc € 10,95 per fles



Kaassoufflé, huisgemaakte dubbelgebakken soufflé van pittige cheddar kaas,
met rijke tomatensaus € 9,50 p.p.

Ook als hoofdgerecht te serveren met diverse groentes erbij.

Wijnsuggestie: Farina Blush Pinot Grigio Rosé € 8,50 per fles



Hoofdgerechten

Heilbot gevuld met zalmousse, prei, zeegroenten, Noordzee garnalen & proseccosaus € 22,- p.p.
Wijnsuggestie: La Croix Chardonnay Laurent Miguel € 19,95 per fles

◆◆◆

Parelhoen, met cantharellen, pancetta, asperges & Madeira saus € 20,50 p.p.
Wijnsuggestie: Epicuro Appasite € 12,95 per fles

◆◆◆

Zalmfilet op bladerdeegtaartje

Zalmfilet op een bladerdeegtaartje met tomaat en courgette, met daarbij geroosterde tomaatjes, olijven en kappertjes. Geserveerd met galantina krieltjes & een saus vierge (frisse kruiden saus)
Klaar om in de oven te gaan.

Geschikt voor circa 5 personen a € 95,-

Wijnsuggestie: Yalumba Y Viognier € 10,95 per fles

◆◆◆

Bourguignon du Cerf

Bourguignon van hert, zacht gestoofd hert, met champignons, spekjes & uitjes in rijke saus.
Geserveerd met aardappel-truffel puree. Klaar voor de oven.

Geschikt voor circa 5 personen a € 95,-

Wijnsuggestie: Yalumba Y Shiraz Viognier € 10,95 per fles

Groenten en garnituur

Spruitjes met kastanje, spekjes en kruiden € 2,99 p.p.

Huisgemaakte rodekool met appel en karwijzaad € 2,99 p.p.

Honing geroosterde pastinaak, bospeentjes, tijm en anijs € 2,99 p.p.

Aardappelpuree met Parmezaanse kaas & knoflook € 3,25 p.p.

Stoofpeertjes gepocheerd in rode wijn, sinaasappel en kaneel (2 stuks) € 2,99 p.p.

Gemengde salade € 2,99 p.p.

Desserts

Chocolade fondant & kersen compote € 9,95 p.p.

Wijnsuggestie: Rivesaltes Grenat Rouge € 12,95 per fles

◆◆◆

Delicious Tiramisu;

Tiramisu Traditionale met mascarpone, room, lange vingers & koffie € 19,95 voor 5-6 personen

Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes € 12,95 per fles

◆◆◆

Tiramisu Frambozen met mascarpone, room, lange vingers & frambozen € 19,95 voor 5-6 personen

Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambré € 15,95 per fles

◆◆◆

Christmas Pudding, het traditionele Engelse kerstdessert,
warm gestoomde pudding met o.a. rozijnen en sinaasappel-zest
voor 7-9 personen € 17,50 voor 4-5 personen € 11,50 voor 2 personen € 5,95

Brandy room voor bij de Christmas pudding (voor 5-7 personen) € 7,95

Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambré € 15,95 per flesje

Mince Pies, voor bij de koffie (per 5 stuks) € 7,95



Oud & Nieuw

Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 9,95

◆◆◆

Borrelbordje (4-5 personen) € 20,50

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

◆◆◆

Verse Oesters, 12 verse oesters in houten kistje, 3 verschillende dressings en een speciaal oestermesje erbij € 27,50

Wijnsuggestie: Salentein Sparkling Brut € 15,95 per fles

◆◆◆

Selectie Canapées € 47,95

Schaal 25 canapées, vijf verschillende soorten

◆◆◆

Selectie Delicious koud € 55,-

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

◆◆◆

Selectie Delicious warm € 55,-

Schaal van 25 warme hapjes; keuze van de chef

Gerechten om te delen bij de borrel of aan tafel

Charcuterie Plateau, een selectie van verschillende vleessoorten, waaronder salade van kip, wild paté, Parmaham en salami

Daarbij toastjes, een breekbrood en huisgemaakte chutney

Schaal voor 5 personen a € 75,-

Wijnsuggestie: Yalumba Wild Ferment Shiraz € 14,95 per fles

◆◆◆

Plateau uit de Zee, selectie verschillende vissoorten, waaronder garnalen, salade van zalm en gerookte vis.

Daarbij toastjes, een breekbrood verschillende sausjes erbij.

Schaal voor 5 personen a € 85,-

Wijnsuggestie: Salentein Blanc de Blanc € 18,50 per fles

Zalmfilet met kruidenkorst, Noordzee garnalen, asperges, verse tagliatelle & schaaldierensaus € 19,50 p.p.

Wijnsuggestie: La Croix Chardonnay Laurent Miguel € 19,95 per fles

◆◆◆

Boeuf bourguignon, stoofgerecht met rundvlees, met champignons, spekjes & uitjes in rijke saus. Geserveerd met aardappel-truffel puree a € 19,50 p.p.

Wijnsuggestie: Solas Languedoc Laurent Miguel € 10,95 per fles

De uiterste besteldatum voor Oud & Nieuw bestellingen is woensdag 27 december 2023 voor 14.00 uur. Uw bestelling mailen tijdens de kerstdagen mag natuurlijk ook.



Toelichting

Hoogwaardige kwaliteit van de gerechten, dat is waar wij voor staan, kwaliteit en niet kwantiteit. Er is weer een speciaal menu gemaakt voor de kerst. U kunt enkel gerechten van het Kerstmenu bestellen. De gerechten van onze andere bestellijsten kunnen niet besteld worden in deze periode, wij vragen uw begrip hiervoor. Om teleurstelling te voorkomen adviseren wij u om tijdig uw bestelling in te leveren.

Om de kwaliteit te waarborgen kunnen wij niet onbeperkt bestellingen aannemen, **vol=vol**. Mochten wij niet eerder 'fully booked' zijn, is de uiterste besteldatum voor kerst woensdag 13 december en voor Oud & Nieuw woensdag 27 december 2023.

Indien er van een gerecht heel weinig aantallen besteld zijn kan het zijn dat wij dit gerecht moeten schrappen. Uiteraard gaat dit in goed overleg met u.

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, om drukte te spreiden, wanneer de bestelling kan worden opgehaald. Bij bestellingen via de email krijgt u een bevestiging van ons met nummer en tijdstip.

Wenst u informatie over welke gerechten zonder gluten, lactose of andere allergenen gemaakt zijn? Neem dan contact met ons op.

Bovenstaande prijzen zijn inclusief BTW.

Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden, Gezien de stijgende kosten van de grondstoffen en energie, worden de prijzen zo nodig bijgesteld. Prijspeil 15 november 2023.

Gewijzigde openingstijden:

- Vrijdag 22 december is de winkel geopend van 10.00-16.00 uur. Vanaf 16.00 is de winkel gesloten in verband met voorbereidingen voor uw kerstbestellingen.
- Zaterdag 23 december is de winkel geopend van 10.00-12.00 uur. Er worden geen broodjes/salades gemaakt deze dag.
- Zondag 24 december: geopend van 10.00 tot 15.00 uur.
- Gesloten op 25 en 26 december 2023.
- Zondag 31 december geopend van 11.00-15.00 uur.
- Maandag 1 januari t/m maandag 8 januari 2024 vakantiesluiting.
- Dinsdag 9 januari 2024 is Delicious Traiteur – Cateraar vanaf 12.00 uur weer geopend. Gerechten vanaf +/- 16.00 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 2024,

Team Delicious Traiteur-Cateraar