



Kerstmenu 2025

Ook dit jaar hebben we weer een uitgebreid menu voor u samengesteld.
Woensdag 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 € 10,95



Creuse, 12 verse oesters in houten kistje en 3 verschillende dressings € 29,95

Wijnsuggestie: Langoit Crémant de Loire Brut Réserve € 16,95 per fles



Borrelbordje (4-5 personen) € 22,50

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe nootjes, kaas-olijf stengels,
breekbrood, olijven & smeerseltjes

Koude voorgerechten

Carpaccio van **Rund**, kort aangebraden, bietjes, kappertjes, Parmezaanse kaas,
mierikswortel & kruiden croutons € 16,50 p.p.

Wijnsuggestie: Epicuro Nero D'Avola € 9,95 per fles



Terrine van **hert**, spek, sinaasappel, pruim, salade met hazelnoot € 15,50 p.p.

Wijnsuggestie: Oxford Landing Shiraz € 9,95 per fles



Cocktail van **gerookte zalm**, komkommer-dille mousse, asperges,
tomaat & kruiden dressing € 16,25 p.p.

Wijnsuggestie: Portillo Sauvignon Blanc € 9,95 per fles



Charcuterie **Plateau**, een selectie van verschillende vleessoorten,
zoals bijvoorbeeld Parmaham, salami, paté & kaasjes

Daarbij toastjes, een breekbrood, kaas-parmaham stengels en huisgemaakte chutney

Schaal voor 4-5 personen a € 84,50

Wijnsuggestie: Principe de Viana Crianza € 10,95 per fles



Plateau uit de **Zee**, selectie van verschillende vissoorten, zoals bijvoorbeeld
zalm, gerookte vis, garnalen & frisse aardappelsalade

Daarbij toastjes, een breekbrood & verschillende sausjes

Schaal voor 4-5 personen a € 94,50

Wijnsuggestie: Salentein Numina Chardonnay € 29,95 per fles



Warme voorgerechten

Geroosterde pastinaak-Parmezaan soep, met bospaddenstoelen & bieslook olie € 9,95 p.p.

Wijnsuggestie: Selection Cazal Viel Blanc € 8,95 per fles



Huisgemaakte Ravioli gevuld met parelhoen & pancetta, paddenstoelen & romige paddenstoelensaus € 14,50 p.p.

De ravioli krijgt u bevroren mee.

Wijnsuggestie: Portillo Malbec € 9,95 per fles



Coquilles & langoustines, gegratineerd met romige saus & pommes puree € 18,50 p.p.

Wijnsuggestie: Yalumba Wild Ferment Sauvignon Blanc € 14,95 per fles

Hoofdgerechten

Seafood Chowder, met zalm, zeeduivel, gamba's, groenten, galantina krieltjes & schaaldierenroomsaus € 24,50 p.p.

Wijnsuggestie: Portilo Rosé Malbec € 9,95 per fles



Eend gestoofd in rijke saus van rode wijn, groenten, kastanje, pancetta, met pappardelle pasta & Parmezaanse kaas € 22,50 p.p.

Wijnsuggestie: Salentein Barrel Selection Merlot € 16,25 per fles



Wildzwijnfilet met appel-kruidenkorst, galantina aardappels met pancetta, cantharellen & kruiden, daarbij calvadossaus & spiced appelcompote € 21,50 p.p.

Wijnsuggestie: Laurent Miguel Syrah-Grenach € 9,95 per fles



Huisgemaakte Zalm

Zalm met gamba-kruidenkorst, op bladerdeeg taartje, met daarbij geroosterde tomaatjes, olijven en kappertjes.

Met peterselie krieltjes geserveerd en een Proseccosaus.

Klaar om in de oven te gaan.

Geschikt voor circa 5 personen a € 105,50

Wijnsuggestie: Salentein Barrel Selection Sauvignon Blanc € 16,25 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 5 personen a € 104,95

Wijnsuggestie: Salentein Barrel Selection Malbec € 16,25 per fles



Groenten en garnituur

- S**pruitjes met kastanje, spekjes en kruiden € 3,30 p.p.
Huisgemaakte rodekool met appel en karwijzaad € 3,30 p.p.
Honing geroosterde pastinaak, bospeentjes, tijm en sinaasappel € 3,30 p.p.
Aardappelpuree met knolselderij & kruiden € 3,75 p.p.
Stoofpeertjes gepocheerd in rode wijn, sinaasappel en kaneel (2 stuks) € 3,30 p.p.
Gemengde salade € 3,20 p.p.

Desserts

Trifle met **A**brikoos, **F**rambozen & amandel € 11,95 p.p.
Wijnsuggestie: Vendanges d'Autrefois Muscat € 14,95



Pecannoten & **M**aple **S**yrup **P**arfait (stil bevroren ijs),
boomgaard compote & caramelsaus € 11,95 p.p.
Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Ambré € 15,95



Delicious **T**iramisu;
Tiramisu **T**raditionale met mascarpone, room, lange vingers
& koffie € 22,95 voor 5-6 personen
Wijnsuggestie: Vendanges d'Autrefois Muscat € 14,95 per fles



Delicious **F**ramboos **T**iramisu;
Tiramisu **F**rambozen, met mascarpone, room, lange vingers, frambozen
& witte chocolade € 22,95 voor 5-6 personen
Wijnsuggestie: Rivesaltes Rouge € 12,95 per fles



Christmas **P**udding, het traditionele Engelse kerstdessert,
warm gestoomde pudding met o.a. rozijnen en sinaasappel-zest
voor 7-9 personen € 18,25 voor 4-5 personen € 12,25 voor 2 personen € 6,50



Brandy room voor bij de Christmas pudding (voor 5-7 personen) € 8,50
Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambré € 15,95 per flesje



Mince Pies, voor bij de koffie (per 5 stuks) € 9,50



Oud & Nieuw

Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 10,95



Borrelbordje (4-5 personen) € 22,50

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe nootjes, kaas-olijf stengels, breekbrood, olijven & smeerseltjes



Verse Oesters, 12 verse oesters in houten kistje en 3 verschillende dressings € 29,95

Wijnsuggestie: Langoit Crémant de Loire Brut Réserve € 16,95 per fles



Selectie Canapées € 51,50

Schaal 25 canapées, vijf verschillende soorten



Selectie Delicious koud € 59,50

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



Selectie Delicious warm € 59,50

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, zoals bijvoorbeeld Parmaham, salami, paté & kaasjes

Daarbij toastjes, een breekbrood, kaas-parmaham stengels en huisgemaakte chutney

Schaal voor 4-5 personen a € 84,50

Wijnsuggestie: Principe de Viana Crianza € 10,95 per fles



Plateau uit de Zee, selectie van verschillende vissoorten, zoals bijvoorbeeld zalm, gerookte vis, garnalen & frisse aardappelsalade. Daarbij toastjes, een breekbrood & verschillende sausjes

Schaal voor 4-5 personen a € 94,50

Wijnsuggestie: Salentein Numina Chardonnay € 29,95 per fles

Hoofdgerechten

Scholfilet gevuld met garnalenmousse, garnalen, asperges, verse pasta & schaaldieren roomsaus € 19,95 p.p.

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



Hert bourguignon, stoofgerecht van hert, met champignons, spekjes & uitjes in rijke saus.

Geserveerd met aardappel-truffel puree a € 19,95 p.p.

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

De uiterste besteldatum voor Oud & Nieuw bestellingen is zaterdag 27 december 2025 voor 14.00 uur. Uw bestelling mailen tijdens de kerstdagen mag natuurlijk ook.



Toelichting

- Speciaal voor de kerst er een feestelijk menu gemaakt. 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.
- Hoogwaardige kwaliteit van de gerechten, dat is waar wij voor staan, kwaliteit en niet kwantiteit.
- 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 vrijdag 12 december en voor Oud & Nieuw zaterdag 27 december 2025.
- 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. Wij streven ernaar de mail binnen 2 werkdagen te beantwoorden.
- Wenst u informatie over welke gerechten zonder gluten, lactose of andere allergenen gemaakt zijn? Neem dan contact met ons op.
- U krijgt bij het ophalen van de bestelling een uitgebreide beschrijving mee van de verdere bereidingswijze van de gerechten.

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 24 november 2025.

Gewijzigde openingstijden:

- Dinsdag 23 december: geopend van 10.00-14.00 uur. De rest van de dag gesloten ivm voorbereidingen kerstbestellingen.
- Woensdag 24 december: geopend van 10.00 tot 15.00 uur.
- Gesloten op 25 en 26 december 2025.
- Woensdag 31 december geopend van 10.00-15.00 uur.
- Donderdag 1 januari t/m maandag 5 januari 2026 vakantiesluiting.
- Dinsdag 6 januari 2026 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 2026,

Team Delicious Traiteur-Cateraar