Kerstmenu 2026

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

Aperitiefhapjes

Ambachtelijk bruin of wit brood met roomboter en tomaten pesto of paprikaspread € 11,50

ꕥ

Creuses, 12 verse oesters & drie verschillende dressings € 29,95
Wijnsuggestie: Langoit crémant de Loire Brut Réserve € 16,95 per fles

ꕥ

Borrelbordje (4-5 personen) € 22,95
Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe nootjes, kaas-parmaham stengels,
breekbrood, olijven & smeerseltjes

Koude voorgerechten

Millefeuille van gerookte **Z**alm; gerookte zalm & zalmmousse tussen dunne laagjes bladerdeeg.
Met rode bieten, kappertjes, rode ui & vinaigrette € 15,95 p.p.
Wijnsuggestie: Oxford Landing Chardonnay € 9,95 per fles

ꕥ

Cocktail van **R**ivierkreeft; glas gevuld met een mousse van tomaat, rivierkreeft,
kwartel ei, asperges & schaaldieren vinaigrette € 16,95 p.p.
Wijnsuggestie: Epicuro Pinot Grigio € 9,95 per fles

ꕥ

Carpaccio van licht aangebraden **K**alfsvlees, met paddenstoelen, pancetta spekjes,
truffel mayonaise en Parmezaanse kaas € 16,95 p.p.
Wijnsuggestie: Oxford Landing Shiraz € 9,95 per fles

ꕥ

Charcuterie **P**lateau; een selectie van verschillende vleessoorten,
zoals bijvoorbeeld Parmaham, salami, paté & kaasjes
Daarbij toastjes, een breekbrood, kaas-olijf stengels en huisgemaakte chutney
Schaal voor 4-5 personen a € 85,50
Wijnsuggestie: Principe de Viana Crianza € 10,95 per fles

ꕥ

Plateau uit de **Z**ee; selectie van verschillende vissoorten, zoals bijvoorbeeld
zalm, gerookte vis, garnalen & frisse aardappelsalade.
Daarbij toastjes, een breekbrood & verschillende sausjes
Schaal voor 4-5 personen a € 95,50
Wijnsuggestie: Salentein Barrel Selection Chardonnay € 16,25 per fles

Warme voorgerechten

Topinamboersoep(aardpeer) met truffelroom & spekjes (beide apart vd soep) € 9,95 p.p.
Wijnsuggestie: Selection Cazal Viel Blanc € 8,95 per fles

ꕥ

Huisgemaakte **R**avioli gevuld met confit van **E**end & pancetta, met daarbij pompoen & lichte cognac roomsaus € 14,95 p.p.
De ravioli krijgt u bevroren mee.
Wijnsuggestie: Laurent Miguel Syrah-Grenach € 9,95 per fles

ꕥ

Gambaspies, linguine pasta met zeevruchten, prei, asperge & saus van bouillabaisse & saffraan € 18,95 p.p.
Wijnsuggestie: Laurent Miguel Chardonnay-Viognier € 9,95 per fles

Hoofdgerechten

Tongfilet met gambakorst, geroosterde venkel risotto & schaaldieren roomsaus € 24,95 p.p.
Wijnsuggestie: Yalumba Y series Riesling € 11,95 per fles

ꕥ

Parelhoenborst, asperges, paddenstoelen, paddenstoelen saus & gekruide aardappel krieltjes € 22,95
Wijnsuggestie: Yalumba Y series Shiraz-Viognier € 11,95 per fles

ꕥ

Hert & pastinaak gestoofd in een Tagine met Noord-Afrikaanse specerijen, pruimen, dadel en heerlijke rijke aromatische couscous € 22,95 p.p.
Wijnsuggestie: Epicuro Appassite € 12,95 per fles

ꕥ

Huisgemaakte Zalm En Croute
Zalm met spinazie en roomkaas, omwikkeld met bladerdeeg, op een bedje van peterselie krieltjes, geserveerd met een prosecco-dillesaus.
Klaar om in de oven te gaan.
Geschikt voor circa 5 personen a € 108,50
Wijnsuggestie: Kendall Jackson Chardonnay € 21,95 per fles

ꕥ

Huisgemaakte Wildzwijn rollade
Wildzwijn **R**ollade gevuld met appel en spek , geserveerd met calvados roomsaus, gekruide krieltjes en huisgemaakt appelcompote.
Klaar voor de oven.
Geschikt voor circa 5 personen a € 106,50
Wijnsuggestie: Farina Valpolicella Ripasso € 16,95 per fles

Groenten en garnituur

Spruitjes met kastanje, spekjes en kruiden € 3,35 p.p.
Huisgemaakte rodekool met appel en karwijzaad € 3,35 p.p.
Honing geroosterde pastinaak, bospeentjes, tijm en sinaasappel € 3,35 p.p.
Aardappelpuree met truffel € 3,80 p.p.
Stoofpeertjes gepocheerd in rode wijn, sinaasappel en kaneel (2 stuks) € 3,35 p.p.
Gemengde salade € 3,25 p.p

Desserts

Parfait van chocolade, koekje, sinaasappel compote, chocolade saus,
vanille saus & nootjes € 11,95 p.p.
De parfait krijgt u bevroren mee.
Wijnsuggestie: Graham's Quinta dos Malvedos Late Bottled Vintage Port € 23,95 per fles

ꕥ

Vanille **p**anna **c**otta met **f**ramboos & amandelen in glas € 11,95 p.p.
Wijnsuggestie: Vendanges d'Autrefois Muscat € 14,95 per fles

ꕥ

Delicious **T**iramisu;
Tiramisu **T**raditionale met mascarpone, room, lange vingers
& koffie € 23,50 voor 5-6 personen
Wijnsuggestie: Café Royal Likorette € 14,50 per fles

ꕥ

Delicious **K**ersen & **C**hocolade **T**iramisu;
Kersen **T**iramisu, met mascarpone, room, chocolade swirl door de tiramisu,
lange vinger & kersen € 23,50 voor 5-6 personen
Wijnsuggestie: Rivesaltes Rouge € 12,95 per fles

ꕥ

Christmas **P**udding, het traditionele Engelse kerstdessert,
warm gestoomde pudding met o.a. rozijnen en sinaasappel-zest
Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambré € 15,95 per fles
voor 7-9 personen € 18,25 voor 4-5 personen € 12,25 voor 2 personen € 6,50

ꕥ

Brandy room voor bij de Christmas pudding (voor 5-7 personen) € 8,75

ꕥ

Mince Pies, voor bij de koffie (per 5 stuks) € 9,75

Oud & Nieuw

Ambachtelijk brood met boter en paprikaspread of pesto € 11,50

ꕥ

Borrelbordje (4-5 personen) € 22,95
Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe nootjes, kaas-olijf stengels,
breekbrood, olijven & smeerseltjes

ꕥ

Creuses, 12 verse oesters & drie verschillende dressings € 29,95
Wijnsuggestie: Langoit Crémant de Loire Brut Réserve € 12,95 per fles

ꕥ

Selectie **C**anapées € 52,50
Schaal 25 canapées, vijf verschillende soorten

ꕥ

Selectie **D**elicious **K**oud € 60,50
Schaal van 25 koude hapjes; keuze van de chef, bestaande uit canapées & luxe hapjes

ꕥ

Delicious **L**uxe **H**apjes € 68,-
Schaal van 20 koude hapjes; keuze van de chef, bestaande uit luxe hapjes

ꕥ

Selectie **D**elicious **W**arm € 60,50
Schaal van 25 warme hapjes; keuze van de chef

ꕥ

Charcuterie **P**lateau, een selectie van verschillende vleessoorten,
zoals bijvoorbeeld Parmaham, salami, paté & kaasjes
Daarbij toastjes, een breekbrood, kaas-olijf stengels en huisgemaakte chutney
Schaal voor 4-5 personen a € 85,50
Wijnsuggestie: Principe de Viana Crianza € 10,95 per fles

ꕥ

Plateau uit de **Z**ee, selectie van verschillende vissoorten, zoals bijvoorbeeld
zalm, gerookte vis, garnalen & frisse aardappelsalade
Daarbij toastjes, een breekbrood & verschillende sausjes
Schaal voor 4-5 personen a € 95,50
Wijnsuggestie: Salentein Barrel Selection Chardonnay € 16,95 per fles

Hoofdgerechten

Zalmfilet met **g**ambakorst, geroosterde venkel, linguine pasta
& schaaldieren roomsaus € 22,95 p.p.
Wijnsuggestie: Yalumba Y series Riesling € 11,95 per fles

ꕥ

Coq au vin, stoofgerecht van kip, met champignons, spekjes & uitjes in een rijke rode wijnsaus.
Geserveerd met aardappel-truffel puree a € 19,95 p.p.
Wijnsuggestie: Principe de Viana Crianza € 10,95 per fles

*De uiterste besteldatum voor Oud & Nieuw bestellingen is dinsdag 29 december 2026
voor 11.00 uur. Uw bestelling mailen tijdens de kerstdagen mag natuurlijk ook.*

Toelichting

- Speciaal voor de kerst is 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 11 december en voor Oud & Nieuw dinsdag 29 december 2026.
- 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, noten 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 20 november 2026.

Gewijzigde openingstijden:

- Dinsdag 22 december: geopend van 10.00-18.30 uur.
- Woensdag 23 december: gesloten ivm voorbereidingen kerstbestellingen.
- Donderdag 24 december: geopend van 10.00 tot 15.00 uur.
- Gesloten op 25 en 26 december 2026.
- Donderdag 31 december geopend van 10.00-14.00 uur.
- Gesloten op 1 en 2 januari 2027.
- Dinsdag 5 januari 2027 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 2027,

Team Delicious Traiteur-Cateraar

DELICIOUS Barendrecht C.V. ◆ Traiteur ◆ Cateraar ◆ 't Vlak 3 ◆ 2991 EP Barendrecht ◆ 0180-72.10.66 ◆
Info@deliciousbarendrecht.nl ◆ www.deliciousbarendrecht.nl