



Kerstmenu

Ook dit jaar hebben we een uitgebreid menu voor de feestdagen voor u samengesteld.

U krijgt bij Delicious de gerechten kant en klaar mee met instructies erbij hoe u de gerechten opwarmt en op het bord opmaakt.

Donderdag 24 december kunt u tussen 10.00-15.00 uur de gerechten bij ons ophalen.

Aperitiefhapjes

Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 8,95



Zeeuwse Creuse, 12 verse oesters in houten kistje, € 22,95
3 verschillende dressings en een speciaal oestermesje erbij

Wijnsuggesties: Champagne Piper Heidsieck Brut € 36,50 per fles

Cava Clos Amador € 12,95 per fles



Borrelbordje (4-5 personen) € 18,95

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, amandelen, krokante tuinbonen, breekbrood, paprikaspread en kruidenboter

Koude voorgerechten

Terrine van zalm en gamba's, met dille saus en aangemaakte komkommer salade € 10,95 p.p.

Wijnsuggestie: Portillo Sauvignon Blanc € 9,95 per fles



Carpaccio van rund, kort aangebraden, rode bieten, kappertjes en mierikswortel dressing € 10,95 p.p.

Wijnsuggestie: Yalumba Oxford Landing Chardonnay € 8,95 per fles

Gerechten om te delen bij de borrel of aan tafel;

Charcuterie Plateau, een variatie van verschillende vleessoorten; Iberico Pata Negra, Parmaham, Finocchiona (venkel salami), Bresaola, Rilette van varkensvlees en gerookte Wildzwijnham. Daarbij toastjes, breekbrood en huisgemaakte chutney

Schaal voor 5 personen a € 56,50

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Merlot € 14,95 per fles



Plateau uit de Zee; gerookte zalm, gerookte heilbot, citrus gemarineerde zalm, zalmsalade, gamba's, vismousse, gerookte makreel paté. Daarbij toastjes, een rustic witte baguette of bruin landbrood en mosterd-dille saus en citroen aioli erbij.

Schaal voor 5 personen a € 66,50

Wijnsuggestie: Epicuro Pinot Grigio € 8,50 per fles

Warme voorgerechten

Consommé van schaaldieren, kreeft, mousseline, zeekraal & prei € 8,25 p.p.

Wijnsuggestie: Enaria Verdejo € 8,25 per fles



Kip & Pata negra ravioli, Fino Sherry roomsaus € 9,95 p.p.

Wijnsuggestie: Laurent Miguel Chardonnay-Viognier € 7,95 per fles



Coquilles, Iberico chorizo, rode paprika, asperges en hazelnoot € 12,95 p.p.

Wijnsuggestie: Kendall Jackson Chardonnay € 19,95 per fles



Hoofdgerechten

Heilbot, galantina krieltjes, peultjes, asperges en proseccosaus € 14,95 p.p.
Wijnsuggestie: Salentein Reserve Sauvignon Blanc €14,95 per fles



Parelhoen, bospaddenstoelen, schorseneren, aardappel-truffelpuree en een bospaddenstoelen saus € 14,95 p.p.
Wijnsuggestie: Laurent Miguel Syrah-Grenach € 7,95 per fles



Italiaanse Wildzwijn Ragù, langzaam gestoofd wildzwijn, tomaat, pancetta, en verse papardelle pasta € 14,95 p.p.
Wijnsuggestie: Epicuro Primitivo € 9,95 per fles



Snoekbaars

Snoekbaars met mosterdkorst, Riesling-saffraan risotto, garnalen en lichte Riesling saus

Geschikt voor 6 personen a € 75,-

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Chardonnay €14,95 per fles



Huisgemaakte Porchetta

Varkensrollade, abrikozen, appels, kruiden krieltjes & calvados saus. Klaar om in de oven te gaan.

Geschikt voor 6 personen a € 85,-

Wijnsuggestie: Portillo Temoranillo € 9,95 per fles

Groenten en garnituur

Spruitjes met kastanje, spekjes en kruiden € 2,40 p.p.

Huisgemaakte rodekool met appel en karwijzaad € 2,40 p.p.

Honing geroosterde pastinaak, bospeentjes, tijm en anijs € 2,40 p.p.

Aardappel-knolselderij puree € 2,50 p.p.

Aardappel-prei Tynjetaler(gatenkaas) gratin € 2,50 p.p.

Stoofpeertjes gepocheerd in rode wijn, sinaasappel en kaneel (2 stuks) € 2,50 p.p.

Gemengde salade € 2,40 p.p.

Desserts

Warme Chocolate fondant, ananas en kokos € 7,95 p.p.

Wijnsuggestie: Likorette Amarena kersen - pure chocolade € 9,95 per flesje



Panna cotta en framboos € 7,75 p.p.

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



Delicious Tiramisu; Traditionale of Limocello € 17,50 voor 6 personen

Wijnsuggestie: Rivesaltes Ambré € 15,95 per fles of Muscat de Rivesaltes € 15,95 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) € 6,65

Wijnsuggestie: Likorette Gezouten Karamel € 9,95 per flesje



Voor bij de koffie Mince Pies (per 5 stuks) € 6,25



Oud & Nieuw

Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 8,95



Borrelbordje (4-5 personen) € 18,95

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, luxe amandelen, krokante tuinbonen, breekbrood, paprikaspread en kruidenboter



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

3 verschillende dressings en een speciaal oestermesje erbij

Wijntip: Champagne Piper Heidsieck Brut € 36,50

Cava Clos Amador € 12,95



Selectie Canapées € 43,50

Schaal 25 canapées, vijf verschillende soorten



Selectie Delicious koud € 50,50

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



Selectie Delicious warm € 50,50

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, Finocchiona (venkel salami), Bresaola, Rilette van varkensvlees en gerookte Wildzwijnham. Daarbij toastjes, een breekbrood en huisgemaakte chutney

Schaal voor 5 personen a € 56,50

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Merlot € 14,95 per fles



Plateau uit de Zee; gerookte zalm, gerookte heilbot, citrus gemarineerde zalm, zalmsalade, gamba's, vismousse, gerookte makreel paté. Daarbij toastjes, een rustic witte baguette of bruin landbrood en mosterd-dille saus en citroen-knoflook dip erbij.

Schaal voor 5 personen a € 66,50

Wijnsuggestie: Epicuro Pinot Grigio € 8,50 per fles

Hoofdgerechten

Heilbot, galantina krieltjes, peultjes, asperges en proseccosaus

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Sauvignon Blanc €14,95 per fles

Geschikt voor 6 personen a € 85,-

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Chardonnay €14,95 per fles



Huisgemaakte Porchetta

Varkensrollade, abrikozen, gember, kruiden krieltjes & calvados saus. Klaar om in de oven te gaan.

Geschikt voor 6 personen a € 85,-

Wijnsuggestie: Salentein Reserve Malbec €14,95 per fles

De uiterste besteldatum voor Oud & Nieuw bestellingen is zondag 27 december 2020 voor 14.00 uur. Uw bestelling mailen tijdens de kerstdagen mag natuurlijk ook.



Toelichting

- De feestdagen van 2020 zijn anders dan anders. Wat verlangen we er allemaal naar samen te zijn zoals voorgaande jaren. Laten we het beste maken van wat er mogelijk is dit jaar.
- Zo kan Delicious u helpen heerlijke gerechten met uw familie of vrienden te delen.
- Wenst u informatie over welke gerechten zonder gluten, lactose of andere allergenen gemaakt zijn? Neem dan contact met ons op.
- Kerst is een drukke periode voor Delicious. 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 de kerst woensdag 16 december 2020.
- De uiterste datum voor een bestelling voor Oud & Nieuw is zondag 27 december 2020. Bestellen per mail kan tijdens de feestdagen zelf.
- 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.
- Dit jaar werken we in blokken van 30 minuten om zo de drukte in de winkel zoveel mogelijk te spreiden. Kom op de afgesproken tijd naar de winkel. Kom alléén.
- 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 & Nieuw suggesties. Andere catering suggesties of verse gerechten zijn helaas niet mogelijk. Wilt u producten(géén verse producten) bestellen die wij standaard op voorraad hebben, vermeld dit dan bij uw bestelling.**
- Wij behouden ons het recht om bestellingen te moeten veranderen door maatregelen omtrent Covid-19 die buiten onze macht vallen.
- Bovenstaande prijzen zijn inclusief BTW.
- Prijswijzigingen en drukfouten voorbehouden.
- Prijspeil november 2020.

Gewijzigde openingstijden:

- Maandag 21 en dinsdag 22 december: geopend van 10.00-18.00 uur.
- Woensdag 23 december; gesloten in verband voorbereidingen kerstmenu.
- Donderdag 24 december; geopend van 10.00-15.00 uur.
- Gesloten op 25 t/m 28 december 2020.
- Donderdag 31 december geopend van 10.00-13.00 uur
- Vrijdag 1 januari t/m woensdag 6 januari 2021 vakantiesluiting.
- Donderdag 7 januari 2021 is Delicious Traiteur-Cateraar vanaf 12.00 uur weer geopend. Gerechten vanaf +/- 15.00 uur beschikbaar.

Graag wensen wij u een heerlijke kerst toe
& een gezond en liefdevol 2021,

Team Delicious Traiteur-Cateraar