



# Kerstmenu 2024

Ook dit jaar hebben we weer een uitgebreid menu voor u samengesteld.  
Dinsdag 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 € 10,50

∞

Creuse, 12 verse oesters in houten kistje en 3 verschillende dressings € 28,50

*Wijnsuggestie: Farina Prosecco € 12,95 per fles*

∞

**Borrelbordje (4-5 personen) € 21,50**

Borrelkaas, Iberico chorizo worst, proeverij van luxe nootjes,  
breekbrood, olijven & smeerseltjes

## Koude voorgerechten

**Vitello Tonato**, klassiek Italiaanse gerecht met dun gesneden kalfsvlees  
& een dressing van tonijn € 15,50 p.p.

*Wijnsuggestie: Epicuro Vermentino € 9,25 per fles*

∞

**Terrine van gerookte zalm & garnalen**, salade met in gin gemarineerde  
komkommer & dressing € 14,95 p.p.

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

∞

**Cocktail van rivierkreeft met een mousse van schaaldieren** € 15,50 p.p.

*Wijnsuggestie: Portillo Sauvignon Blanc € 9,95 per fles*

∞

**Charcuterie Plateau**, een selectie van verschillende vleessoorten,  
zoals bijvoorbeeld Parmaham, salami, kip salade & paté  
Daarbij toastjes, een breekbrood en huisgemaakte chutney

**Schaal voor 4-5 personen a € 79,50**

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

∞

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

Daarbij toastjes, een breekbrood & verschillende sausjes

**Schaal voor 4-5 personen a € 89,50**

*Wijnsuggestie: Salentein Cuvée Blanc de Blanc € 19,50 per fles*



## Warme voorgerechten

**Romige knolselderijsoep met hazelnoot & truffel € 9,95 p.p.**

*Wijnsuggestie: Selection Cazal Viel Blanc € 7,95 per fles*



**Huisgemaakte Ravioli** gevuld met **geitenkaas & kastanjes**, met pompoen, kruiden olie & spekjes apart erbij € 13,95 p.p.

De ravioli krijgt u bevroren mee.

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



**Coquilles & kreeft**, gegratineerd met prei, pancetta & mornay saus € 17,50 p.p.

*Wijnsuggestie: Santa Rita Sauvignon Blanc € 12,95 per fles*

## Hoofdgerechten

**Scholfilet**, met risotto van gamba's & schaaldieren reductie € 23,50 p.p.

*Wijnsuggestie: Salentein Numina Chardonnay € 29,95 per fles*



**Fazant "coq au vin stijl"**, gestoofd in een rijke saus van rode wijn, pancetta en cantharellen en romige truffel-puree € 21,50 p.p.

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



**Parelhoen** gevuld met citroen en dragon, met venkel, tomaat & Parmaham geserveerd met papardelle pasta en dragon-citroen saus € 20,50 p.p.

*Wijnsuggestie: Santa Rita Camenère € 12,95*



### **Huisgemaakte Zalm**

**Zalm** met kruiden en citrus gemarineerd, klaar voor de oven, met diverse frisse groenten. Met peterselie krieltjes geserveerd en een Proseccosaus.

Klaar om in de oven te gaan.

**Geschikt voor circa 5 personen a € 99,50**

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



### **Huisgemaakte varkenshaas Wellington**

**Varkenshaas** en **croute**, vlees omwikkeld in bospaddenstoelen, kruiden crêpe en spinazie, ingepakt in bladerdeeg. Met peterselie krieltjes en een rijke portsaus

Klaar om in de oven te gaan.

**Geschikt voor 5 personen a € 98,50**

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



## Groenten en garnituur

- Spruitjes met kastanje, spekjes en kruiden € 3,15 p.p.
- Huisgemaakte rodekool met appel en karwijzaad € 3,15 p.p.
- Honing geroosterde pastinaak, bospeentjes, tijm en anijs € 3,15 p.p.
- Aardappelpuree met Parmezaanse kaas & knoflook € 3,50 p.p.
- Stoofpeertjes gepocheerd in rode wijn, sinaasappel en kaneel (2 stuks) € 3,15 p.p.
- Gemengde salade € 3,15 p.p.

## Desserts

**Vanille Panna Cotta**, met rosé gelei, aardbeien & frambozen € 10,95 p.p.

*Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Blanc € 12,95*

∞

**Grand Marnier Sinaasappel parfait**(stil bevroren ijs) & chocolade € 10,95 p.p.

*Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Ambré € 15,95*

∞

**Delicious Tiramisu;**

**Tiramisu Traditionale** met mascarpone, room, lange vingers & koffie € 20,95 voor 5-6 personen

*Wijnsuggestie: Muscat de Rivesaltes Blanc € 12,95 per fles*

∞

**Tiramisu Kersen**, met mascarpone, room, lange vingers & kersen € 20,95 voor 5-6 personen

*Wijnsuggestie: Rivesaltes Rouge € 12,95 per fles*

∞

**Christmas Pudding**, het traditionele Engelse kerstdessert,

warm gestoomde pudding met o.a. rozijnen en sinaasappel-zest

voor 7-9 personen € 17,95

voor 4-5 personen € 11,95

voor 2 personen € 6,25

∞

**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) € 8,50



## Oud & Nieuw

**Ambachtelijk brood met boter en tapenade of pesto € 10,50**

∞

**Borrelbordje (4-5 personen) € 21,50**

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

∞

**Verse Oesters, 12 verse oesters in houten kistje en 3 verschillende dressings € 28,50**

*Wijnsuggestie: Salentein Sparkling Brut € 15,95 per fles*

∞

**Selectie Canapées € 49,95**

Schaal 25 canapées, vijf verschillende soorten

∞

**Selectie Delicious koud € 57,50**

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

∞

**Selectie Delicious warm € 57,50**

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, kip salade & paté. Daarbij toastjes, een breekbrood en huisgemaakte chutney

**Schaal voor 4-5 personen a € 79,50**

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

∞

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

**Schaal voor 4-5 personen a € 89,50**

*Wijnsuggestie: Salentein Cuvée Blanc de Blanc € 19,50 per fles*

## Hoofdgerechten

**Zalmfilet met kruidenkorst, garnalen, asperges, verse tagliatelle & dille-prosecco saus € 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 vrijdag 27 december 2024 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 13 december en voor Oud & Nieuw vrijdag 27 december 2024.
- 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 15 november 2024.

### **Gewijzigde openingstijden:**

- Dinsdag 24 december: geopend van 10.00 tot 15.00 uur.
- Gesloten op 25 en 26 december 2024.
- Dinsdag 31 december geopend van 10.00-15.00 uur.
- Woensdag 1 januari t/m maandag 6 januari 2025 vakantiesluiting.
- Dinsdag 7 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 2025,

Team Delicious Traiteur-Cateraar