

## Kerst 2019

### Toelichting op het kerstassortiment:

- Onderstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen en in mooie opwarmers (chafing dishes) met branders.
- Opschepbestek: à € 3,50 per set.
- Servies & bestek: à € 1,10 per set.
- Bezorging: Het buffet wordt "Traiteur" bezorgd. Dit houdt in dat het buffet koud bezorgd wordt. U krijgt bij aflevering duidelijke uitleg hoe u e.e.a. eenvoudig en ontspannen in de chafing dishes warm maakt.
- Kerstbrunch: deze wordt 1 dag van te voren geleverd.
- Bezorging & retour: éénmalig € 25,--
- Bestellingen gelden voor minimaal 10 personen bij brunch, hapjes, buffet of dessert. Bij minder personen kunt u ons traiteur menu bestellen. (vanaf 2 personen)
- Salades zijn vanaf 8 personen op 1 schaal te bestellen.

Bestellen? Via 0341-260800 of [info@delicio.nl](mailto:info@delicio.nl) uiterlijk 18 december.

### **Kerstbrunches**

#### Kerstbrunch Dasher

##### **Koude gerechten**

- Eiersalade aangemaakt met maïs, paprika en augurkjes
- Mediterrane salade van pastaparels, fijn gesneden ratatouille en mozzarella
- Hollands kaasplateau: Oude kaas | Leidse kaas | Jonge kaas
- Charcuterie: Parmaham | Beenham | Kip | Pastrami
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte minibroodjes
- Gesneden wit en bruin brood
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Croissants, ovenvers gebakken
- Jam
- Boter

##### **Warme gerechten**

- Omelet met tuinkruiden en gebakken champignons
- Pateitje met huisgemaakte kipragout

Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.

##### **Dranken**

- Melk
- Jus d'orange

Prijs v.a. 10 personen: € 19,50 p.p.

## Kerstbrunch Fixen

### **Koude gerechten**

- Proeverij van gerookte zalm | forel | gamba | makreel
- Eiersalade aangemaakt met mais, paprika en augurkjes
- Mediterrane salade van pastaparels, fijn gesneden ratatouille en mozzarella
- Hollands kaasplateau: Oude kaas | Leidse kaas | Jonge kaas
- Parmaham met meloen
- Charcuterie: Beenham | Kip | Pastrami
- Luxe broodmand gevuld met harde en zachte minibroodjes
- Gesneden wit en bruin brood
- Kerstbrood met noten en amandelspijs
- Croissants, ovenvers gebakken
- Jam
- Boter

### **Warme gerechten**

- Roerei met truffel
- Pateitje met huisgemaakte kipragout
- Champignons met sjalotje en tuinkruiden

Incl. bereidingsadvies om het warm te houden/maken.

### **Dranken**

- Melk
- Jus d'orange

Prijs v.a. 10 personen: € 24,50 p.p.

### **Traiteur menu**

Te bestellen v.a. 2 personen, op luxe wijze geserveerd. De warme gerechten maakt u in een handomdraai thuis warm.

Voorgerecht: Proeverij van Parmaham, eendenborst en beenham, geserveerd met chutney.

of

Proeverij van Noorse zalm, gamba's en gerookte forel met antiboise.

\*\*\*

Veluwse Wildstoof met o.a. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek

of

Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus (beide gerechten geserveerd incl. bijpassende garnituren)

\*\*\*

Grand dessert Parade met krokante & zacht zoete hapjes

Prijs v.a. 2 personen: € 45,-- p.p.

## Kerstsalades

De gehele maand december serveren wij onze onovertroffen salades met een rijkelijk garnering. (500 gr. incl. garnering) De kerstsalade wordt op een schaal geserveerd. Ook te bestellen op 24 - 25 - 26 december.

### Vis hors d'oeuvre

Als basis onze onovertroffen rode zalmzalade, gearneerd met:

- Gerookte Noorse zalm met mierikwortelsaus, rode ui en kappertjes
- Gerookte makreel
- Gebakken gamba
- Gerookte forel met anti boise
- Scharrelei salade
- Diverse soorten rauwkost
- Vers gebakken stokbrood (Wij serveren 1 stokbrood per 5 gasten)
- Kruidenboter (Wij serveren 1 bakje per 5 gasten)

Prijs v.a. 10 personen: € 15,75 p.p.

### Vlees hors d'oeuvre

Als basis onze onovertroffen rundvleessalade, gearneerd met:

- Dun gesneden Parmaham met schijfjes meloen
- Heerlijke plakjes gekookte beenham
- Gerookte eendenborst met gekonfijte uitjes
- Stoofpeertjes
- Gerookte kalkoen met truffelcrème en amandelen
- Scharrelei salade
- Vers gebakken stokbrood (1 stokbrood per 5 gasten)
- Kruidenboter (1 bakje per 5 gasten)

Prijs v.a. 10 personen: € 14,50 p.p.

## Kerstbuffetten

### Kerstbuffet Dancer

#### **Koude gerechten**

- Pulled turkey salade met ananas en noten
- Dun gesneden pastrami op een Mediterrane salade van pastaparels en mozzarella
- Bulgur salade met fijn gesneden groente ratatouille en cranberries
- Versgebakken brood
- Kruidenboter & tapenade

#### **Warme gerechten**

U kiest vooraf 3 van onderstaande warme gerechten:

1. Wildstoof langzaam gegaard in oa. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Mootje gegrilde zalm met een witte wijnsaus en een vleugje Pernod
4. Gebraden kippendij omwikkeld met Parmaham en salie
5. Tortellini gevuld met ricotta op een bedje van verse spinazie in een rode pestosaus

#### **Bijgerechten**

- Gebakken roseval aardappeltjes in de olijfolie met verse kruiden
- Haricots verts met uitgebakken spekjes
- Gekookte witlofrolletjes met kaas.
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

Prijs v.a. 10 personen: € 32,50 p.p.

### Kerstbuffet Blitz

Proeverij van warme vlees-, vis- en vegetarische gerechten

#### **Warme gerechten**

1. Wildstoof langzaam gegaard in oa. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Mootje gegrilde zalm met een witte wijnsaus en een vleugje Pernod
4. Gebraden kippendij omwikkeld met Parmaham en salie
5. Tortellini gevuld met ricotta op een bedje van verse spinazie in een rode pestosaus

#### **Bijgerechten**

- Gebakken roseval aardappeltjes in de olijfolie met verse kruiden
- Haricots verts met uitgebakken spekjes
- Gekookte witlofrolletjes met kaas
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

Prijs v.a. 10 personen: € 29,50 p.p.

### Kerstbuffet Rudolf

Prijs v.a. 10 personen:

€ 34,50 p.p.

#### **Koude gerechten**

- Gerookte kalkoen en wilde eendenborst met huisgemaakte cranberry compote en noten.
- Vispalet van forel, gerookte zalm, gamba en makreel
- Mediterrane salade van pastaparels met gedroogde tomaatjes en basilicum
- Vers gebakken brood
- Kruidenboter & tapenade

#### **Warme gerechten**

U kiest vooraf 3 van onderstaande warme gerechten:

1. Wildstoof langzaam gegaard in oa. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Mootje gegrilde zalm met een witte wijnsaus en een vleugje Pernod
4. Gebraden kippendij omwikkeld met Parmaham en salie
5. Tortellini gevuld met ricotta op een bedje van verse spinazie in een rode pestosaus

#### **Bijgerechten**

- Gebakken roseval aardappeltjes in de olijfolie met verse kruiden
- Haricots verts met uitgebakken spekjes
- Gekookte witlofrolletjes met kaas
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

### Compleet kerstbuffet Santa Claus

Prijs: 10 - 35 personen € 39,50 p.p.

#### **Koude gerechten**

- Gerookte kalkoen en wilde eendenborst met huisgemaakte cranberry compote en noten.
- Vispalet van forel, gerookte zalm, gamba en makreel
- Mediterrane salade van pastaparels met gedroogde tomaatjes en basilicum
- Vers gebakken brood
- Kruidenboter & tapenade

#### **Warme gerechten**

U kiest vooraf van 3 van onderstaande warme gerechten:

1. Wildstoof langzaam gegaard in oa. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Mootje gegrilde zalm met een witte wijnsaus en een vleugje Pernod
4. Gebraden kippendij omwikkeld met Parmaham en salie
5. Tortellini gevuld met ricotta op een bedje van verse spinazie in een rode pestosaus

#### **Bijgerechten**

- Gebakken roseval aardappeltjes in de olijfolie met verse kruiden
- Haricots verts met uitgebakken spekjes
- Gekookte witlofrolletjes met kaas
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

#### **Dessert**

- Grand dessert Parade met krokante & zacht zoete hapjes

## Compleet kerstbuffet Christmas

### **Koude gerechten**

- Gerookte kalkoen en wilde eendenborst met cranberry compote en noten
- Vispalet van forel, gerookte zalm, gamba en makreel
- Mediterrane salade van pastaparels met gedroogde tomaatjes en basilicum
- Vers gebakken brood
- Kruidenboter & tapenade

### **Soep**

- Romige bospaddenstoelensoep met croutons

### **Warme gerechten**

U kiest vooraf 3 van onderstaande gerechten.

1. Wildstoof langzaam gegaard in oa. spekjes, rode wijn, zilveruitjes en kruidkoek
2. Op lage temperatuur gegaarde varkenshaas met een bospaddenstoelensaus
3. Mootje gegrilde zalm met een witte wijnsaus en een vleugje Pernod
4. Gebraden kippendij omwikkeld met Parmaham en salie
5. Tortellini gevuld met ricotta op een bedje van verse spinazie in een rode pestosaus

### **Bijgerechten**

- Gebakken roseval aardappeltjes in de olijfolie met verse kruiden
- Haricots verts met uitgebakken spekjes
- Gekookte witlofrolletjes met kaas
- In rode wijn en port gestoofde peertjes (koud geserveerd)

### **Dessert**

- Grand dessert Parade met krokante & zacht zoete hapjes

Prijs v.a. 10 - 35 personen: € 42,50 p.p.

## **Luxe kersthapjes**

Kersthapjes geserveerd vanaf 30 stuks op een schaal

### **Voor op tafel:**

- Glaasje met luxe nootjes en zoute stengels

### **Op een schaal:**

- Tipje met pulled turkey en een roos van kalkoenfilet met cranberriecompote
- Glaasje couscoussalade met gegrilde groenten en een mousse van kaas
- Amuselepel met gerookte zalm, gearneerd met kruiden en een dille mayonaise

Prijs v.a. 10 personen € 10,00 p.p.

## **Kerstdessert**

- Grand dessert Parade met krokante & zacht zoete hapjes

Het dessert wordt gekoeld geserveerd en op schalen bezorgd.

Prijs v.a. 10 - 35 personen € 6,50 p.p.

Het dessert is alleen te bestellen i.c.m. een brunch, hapjes, een buffet of salades