**Kerst 2021.**Dé familie- en culinaire traditie van het jaar. Zeker in deze tijd is het belangrijk om met elkaar de verbinding te blijven zoeken rondom de sfeervolle en vertrouwde omgeving van je eigen eettafel. Het team van Delicio is je graag van dienst met heerlijke ideeën om zorgeloos en ontspannen te kunnen genieten van de kerstsfeer. Alle gerechten kunnen op vrijdag 24 december tussen 16.00-18.00 uur worden afgehaald bij Delicio.

**Kerstbrunch.**Een geweldige start van de dag. Met heerlijk afbakbrood van de prijswinnende biologische bakker Carl Siegert uit Harmelen. Briochebrood, pompoenbolletjes, breekbrood en een seizoensbrood met rozijnen en vijgen. Daarbij een zalmsalade met gerookte zalm, gerookte paling en gerookte meerval. En een rundvleessalade met Parmaham, paté en gerookte kip. Helemaal compleet wordt het met Normandische zeezout boter, houmous, paprika tapenade, aardbei-champagne jam en appel-kaneel confiture. De extra feestelijke touch proef je in onze paddenstoelen roomsoep, gebaksamuses en kerstbonbons. Maar ook de omelet met Parmaham en gedroogde tomaat. De piek op de brunch is het verleidelijke kerstdessert van Veluwse roompudding met chocolade, caramel en klassieke kerstdecoratie.

**Kerstamuses.**Heerlijk voor bij de borrel, een gezellig avondje op de bank of voorafgaand aan het diner. Luxe glaasjes gevuld met gerookte zalm met zalmkaviaar, paté met vijgenjam, houmous met bresaola, garnalen in knoflook dressing, kwartelei met truffel mayonaise, mozzarella met gepofte cherry tomaat, artisjokhart met paprika tapenade. (tl. 7 p.p.)

**Kerstdiner. (ook mogelijk als buffet, zie ‘veel gestelde vragen’)**Vergeet de inkoopgekte van de supermarkt, maak je geen zorgen over keuken stress. Met het kerstdiner van Delicio, gemaakt van de beste ingrediënten, zet je thuis in een handomdraai een diner van restaurant nivo op tafel.

Voorgerechten: (sharing)
Proeverij van bresaola, Parmaham, gerookte kip, paté en gepekelde eendenborst. Met vijgenjam, Normandische zeezoutboter en afbak pompoenbolletjes.

Proeverij van gerookte zalm, gerookte paling, gerookte meerval, terrine van kreeft, salade van garnalen. Met cocktail saus, zalm kaviaar, zeezoutboter en brioche brood.

Proeverij van truffel eitjes, kwarteleitjes in paprika tapenade, houmous met sesam, geaffineerde brie met vijgenjam, paddenstoelen tapenade, artisjokharten met citroen en groene kruiden, seizoensbrood met rozijnen en vijgen, zeezoutboter.

Hoofdgerechten:
Wildstoofschotel met aardappel-knolselderij puree, rode kool met appel, kastanjes, stoofpeertjes.

Veluwse maïs eend in sinaasappelsaus met aardappel gratin, bonen rolletjes met spek, geconfijte uitjes.

Gebakken zalmfilet met kreeftensaus, risotto, spaghetti van courgette, gepofte cherry tomaatjes.

Quiche met blue d’Auvergne, peer en amandel. Geserveerd met beluga linzen en ovengroenten.

Grand Dessert: (sharing)
Glaasjes proeverij van double fudge brownie met bladgoud, Veluwse roompudding met caramel en walnoot, panna cotta met bosvruchten, Italiaanse chocolademousse met amarene kersen en cantucini, tiramisu classico.

Het voor- en nagerecht kan direct op tafel worden gezet, alleen de broodsoorten bak je thuis af in de oven. De hoofdgerechten maak je eenvoudig warm in oven en/of magnetron. Hierbij krijg je een handige instructie en meteen een tip hoe je de gerechten decoratief serveert op je eigen borden.

Kerst bestelformulier 2021.

|  |
| --- |
| Dhr./mw. + naam + voorletters:  |
| Adres:  |
| Postcode + Woonplaats:  |
| E-mail adres + telefoon: |
|  |  |  |  |
| **Gerechten** | **Prijs p.p.** | **Aantal** | **Totaal**  |
| Kerstbrunch | 32,50 |  |  |
| Kerstamuses | 17,50 |  |  |
| Proeverij vleeswaren | 14,50 |  |  |
| Proeverij vissoorten | 16,50 |  |  |
| Proeverij vegetarisch | 13,50 |  |  |
| Wildstoofschotel | 12,50 |  |  |
| Boerderij eend | 16,50 |  |  |
| Zalmfilet | 14,50 |  |  |
| Quiche | 12,50 |  |  |
| Grand dessert | 14,50 |  |  |
| Rechaud | 20,- |  |  |
| **Totaal**  |
| **Veel gestelde vragen:** |
| Tot wanneer kan ik bestellen? 🡪 De uiterste besteldatum is zondag 12 december. |
| Hoe kan ik bestellen? 🡪 U kun dit formulier invullen en mailen. Of persoonlijk langs brengen. Ook kunt u telefonisch bestellen. |
| Wanneer kan ik afhalen? 🡪 Op vrijdag 24 december tussen 16.00-18.00 uur. |
| Bezorgt u ook? 🡪 Nee, we bezorgen niet. |
| Hoe betaal ik? 🡪 U krijgt vooraf een betaalverzoek per mail. |
| Hoe lang zijn de gerechten houdbaar? 🡪 U kunt de gerechten gekoeld bewaren tot en met maandag 27 december. |
| Hoe maak ik de gerechten warm? 🡪 De afbakbroodjes bakt u af in een oven. De hoofdgerechten kunt u warm maken in de oven en/of magnetron. Bij uw bestelling krijgt u een duidelijke en eenvoudige instructie. |
| Is er een minimum of maximum aantal personen? 🡪 Nee. Bent u met meer dan 6 personen dan kunt u de hoofdgerechten van het diner ook als buffet serveren met onze opwarm/warmhoud rechauds. U kunt deze huren à € 20,- per stuk.  |

Delicio Catering

Hullerweg 107-B

8071 RN Nunspeet

0341-26080

info@delicio.,nl