

# Kerstmenu

Assortiment van 4 proevertjes  
mini-pizza, bouchée met garnalen,  
ham-kaasrol en ham-brocoliquiche

Bretoens vissoepje met gebakken scampi's en basilicum

Huwelijk van schelvis en huisgerookte zalm in saffraansaus

Kalkoenorloff in boschampionnsaus

Wintergroentjes :  
Wokgroentjes, bloemkoolgratin, gebakken witloof  
en tomaat met pesto

Verse kroketjes (6 p.p.)

**23 euro/pers.**

*Aan de voorgestelde menu's kan niets aangepast worden*

# Nieuwjaarsmenu

Assortiment van 4 proevertjes  
mini-pizza, bouchée met garnalen,  
ham-kaasrol en ham-brocoliquiche

Groene aspergeroomsoep met mascarpone

Zuiders scampi pannetje

Suprême van parelhoen  
in bosvruchtensaus

Wintergroentjes :  
Wokgroentjes, bloemkoolgratin, gebakken witloof  
en tomaat met pesto

Verse kroketjes (6 p.p.)

**23 euro/pers.**

*Aan de voorgestelde menu's kan niets aangepast worden*

*Tip van uw slager: Bij het opwarmen van uw gerechten: oven voorverwarmen op 175°.  
Gerecht afdekken met aluminiumfolie. Oven verlagen tot 150° voor 40/50 minuten.*



Menu

2017/2018  
Eindejaarsfeesten



CULINAIRE SLAGERIJ  
**DÉLICE**  
Dronckaertstraat 40 Rekkem  
☎ 056 41 13 81

### Koude aperitiefhapjes

- Glaasje met krokante sla, cocktail van krab en rivierkreeft 1.80 eur/st.
- Glaasje met gerookte zalm, garnalen en appel 1.80 eur/st.
- Foie gras met gerookte eendeborst, peperkoekcrumble en chutney 2 eur/st.
- Bordje rundscarpaccio 1.80 eur/st.
- Tompouce van gerookte zalm en forel 1.80 eur/st

### Warme aperitiefhapjes

- Pittig gebakken kippenboutje 0.45 eur/st.
- Sint-Jacobspannetje 1.60 eur/st.
- Kommetje met scampi in currysaus 1.60 eur/st.
- Apero zalm-bearnaise pannetje 1.60 eur/st.
- Duo bruschetta van het huis 3 x tomatensalsa met mozzarella & 3 x honing geitenkaasje 9 eur/doos
- Assortiment bladerdeeghapjes van het huis : 3x4 ovenhapjes 9 eur/doos (Mini pizza, vidée met garnaal, quiche ham-broccoli en ham-kaasrol)

- NIEUW** : Zuiderse tapassschotel 6 personen 32 eur (Olijven, zongedroogde tomaten, ansjovis, pepadew, chipolini, filet royal, Italiaanse ham en spirelli zalm appel, krab-kreeftensalade, kaas Tête de Moine, pain d'Ardenne)

### Voorgerechten warm

- Noordzeervispannetje (5 vissoorten) 8 eur/st.
- Knolseldersoepje met coquille en gerookte zalm 8 eur/p.p.
- Vispotje van Sint-Jacobsvruchten en garnaal 8 eur/p.p.
- Huwelijk van schelvis en huisgerookte zalm in saffraansaus 8 eur/p.p.
- Kalfszwezerik 5 eur/st.
- Koninginnehapje 2.40 eur/st.
- Ham kaasrol 1.90 eur/st.

### Soepen

- Tomaten- of aspergeroomsoep 2.90 eur/l
- Bisque van kreeft verrijkt met cognac 5.50 eur/l
- Boschampignonroomsoep 3.50 eur/l
- Groene aspergeroomsoep met mascarpone 3.50 eur/l

### Hoofdgerechten

- Kalkoenorloff in boschampignonsaus 7.50 eur/p.p.
- Kalkoenhaasje gewikkeld in Gandaham met kruidensaus 6.80 eur/p.p.
- Kerstkalkoen opgevuld met boschampignons en fijne kruiden in Grand veneursaus 7.50 eur/pp .
- Suprême van parelhoen in bosvruchtensaus 9.50 eur/p.p.
- Eendeborstfilet in mandarijnsaus 9.50 eur/pp
- Stoofpotje van hertekalf in een zacht wildsausje verrijkt met spekblokjes en champignons 9.00 eur/p.p.
- Gevulde fazantefilet in zacht wildsausje 14.50/p.p.
- Huisgerookt en gepekeld varkenshaasje in kastanjechampignon - of portosaus 7.50 eur/p.p.
- Vispotje (7 soorten) de luxe witte wijnsaus en garnituur 12 eur/p.p.
- Stoofpotje van everzwijn 9 eur/p.p.

### ONZE KLASSIEKERS Prijs per kg !!!

- Orloff op oude wijze
- Kipblanquette in Omersaus
- Coq au vin
- Vol au vent
- Balletjes in tomatensaus
- Rundstong in madeirasaus
- Noothammetje in bearnaisesaus
- Bereid stoofvlees

### Groenten & fruit

**Warm:** wogroenten , tomaatje met pesto en parmezaan, bloemkoolgratin en gebakken witloof 3.50 eur/p.p.

**Koud:** Gemengde salade, oosterse rauwkost, boontjes, komkommer, tomaten, westernsalade

**Fruit:** 2 appeltjes met veenbessen 3.20 eur/p.p.  
3.00 eur/p.p.

### Aardappelen

- Verse kroketten 0.21 eur/st.
- Gratin dauphinois 5.00 eur/kg
- Gratintaart 1.15 eur/st.
- Verse frieten 2.40 eur/kg
- Opgevulde aardappel 1.65 eur/st

### SPECIALITEITEN

*Wij bieden u eerste keuze rundsvlees aan, rechtstreeks van de ouderlijk hoeve. Extra kalfsvlees van de ouderlijke hoeve.*

*Wild en specialiteiten vers vlees mogelijk op bestelling*

- Aspergegebraad 13.25 eur/kg
- Vijfpepergebraad (kalkoen) 14.30 eur/kg

### Bij bovenvermelde gebradjes gratis bijpassende saus !!!

- Kalkoenorloff 13.20 eur/kg
- Gemarineerd lamskroontje 30.50 eur/kg
- Varkenshaasje met Boursin en Ganda 17.50 eur/kg
- Orloffgebraad 12.25 eur/kg
- Ardeens gebrad 12.25 eur/kg
- Gemarineerd varkenshaasje 16.00 eur/kg
- Varkenswangetjes 12.50 eur/kg
- Verse kalkoen (3 à 5 kg) ontbeend, gekruid en overheerlijk opgevuld. Ovenklaar ! 12.90 eur/kg
- door ons gebakken, dus enkel verwarmen 15.95 eur/kg
- Opgevulde kalkoenbil (max. 3 pers.) 12.90 eur/kg
- Opgevulde kalkoenfilet 12.90 eur/kg
- Opgevulde parelhoen(1kg) met mango en vijg 17.25 eur/kg
- Kipsurprise opgevuld met zongedroogd tomaatje pesto en spek 13.85 eur/kg

*Bijpassende champignon-, roze peper-, porto-/druivensaus apart verkrijgbaar bij de kalkoen!* 8.00 eur/l

**Fondue** 8.25 eur/p.p. *Betaling bij bestelling aub!*

Rundsvlees bourguignon, gemarineerde kalkoen en kip, ardeens gebrad, assortiment balletjes, chipolata, spekvink en blokje Gouda met gerookt spek

**Gepresenteerd op schotel met 3 bijpassende sausjes**

**Gourmet** 8.25 eur/p.p. *Betaling bij bestelling aub!*

Steak fines herbes, ardeense kotelet, gemarineerd kalkoen-lapje, varkensreepjes van de chef, kaashamburger, kippentournedos, schnitsel, cordon-bleu, chipolata, witte pens

**Gepresenteerd op schotel met 3 bijpassende sausjes**

**Kindergourmet** 4.50 eur/p.p. *Betaling bij bestelling aub!*

Kaasburger, chipolata, brochette, kipfilet, kippenboutje

**Feestgourmet** 11.25 eur/p.p. *Betaling bij bestelling aub!*

Châteaubriand, ardeense kotelet, gem. kalkoenlapje, varkensreepjes van de chef, kaashamburger, kippentournedos, cordon bleu, witte pens, chipolata, merguez, lamsfilet verdure, zalm-medaille mosterd dille en gem. scampi

**Gepresenteerd op schotel met 3 bijpassende sausjes**

**Steengrill** 9.25 eur/p.p. *Betaling bij bestelling aub!*

Familiesteak, ardeens kotelet, kalfslapje, witte pens, hamburger, chipolata, kippentournedos, lamsfilet verdure, zalmmedaille, gemarineerd kippenhaasje

**Gepresenteerd op schotel met 3 bijpassende sausjes**

**TEPPANYAKI** vanaf 4 pers. *Betaling bij bestelling aub!*

OP TEPPANYAKI - OF GOURMETPLAAT

Kip tandoori, Japanse fakkelt, eendeborst lemon pepper, suprême van varken, ribeye, lamsfilet verdure, varkenshaasje napoli, worstje, kippenburger sesam wasabi, zalm spies, scampi, coquille 12,40 eur/p.p.

**Gepresenteerd op schotel met 3 bijpassende sausjes**

### Koud buffet vlees-vis

*Meesterlijke ham met asperges, Gandaham met meloen, kippenboutje, rosbeef, kruidenham, salami, zalm Bellevue, gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat met Noordzee-garnaaltjes, gevuld eitje met krab (vanaf 6 pers.) 13.95 eur/p.p.*

**Bestellingen per telefoon worden nooit aangenomen! Gedane bestellingen worden niet aangepast! Dank voor uw begrip. Bestel tijdig ! Opgelet:**

Op zaterdag 23 en 30 december is de winkel gesloten om uw bestelling keurig klaar te zetten. De bestellingen kunnen dan afgehaald worden op zondag 24 en zaterdag 31 december van 8u00 tot 12u30 en van 14u00 tot 17u00 **in het bezit van uw bestelbon.**

Op 25 december en 1 januari is de winkel gesloten.

*Wij danken jullie voor het vertrouwen.*

*Het Délice-team wenst jullie prettige feesten.*

**Bestel tijdig !** Om u zo goed mogelijk te dienen, vragen wij u vriendelijk om uiterlijk tot maandag 18 en 27 december te bestellen. Hou er rekening mee dat wij volboek kunnen zijn voor deze data ! Voor leeggoed wordt borg aangerekend die wordt terug betaald bij aflevering!