

## Soepen

Tomatenroomsoep	€ 4,50 /l
Garnalenroomsoep	€ 7,00 /l
Nieuwpoortse visserssoep	€ 7,00 /l
Minestrone-soep	€ 5,00 /l
Roomsoep van boschampionns	€ 7,00 /l
Witloofroomsoep met spekjes en boschampionns	€ 7,00 /l

## Voorgerechten warm

Visvidee	€ 6,00
Stoofpotje met een visrolletje, scampi, zeevruchten en gamba, vergezeld van fijne groentjes en kerriesaus	€ 9,00
Videe van kipvulling	€ 5,00
Gegratineerde krab	€ 10,00
Garnaalkroketten (2 stuks)	€ 3,00
Kaaskroketten (2 stuks)	€ 2,00
Coquille St-Jacques	€ 10,00

## Voorgerechten koud

Noorse visschotel	€ 7,00
Kreeftje bellevue 400gr	Dagprijs
Spaanse ham met meloen	€ 6,00
Foie gras van eend met verse vijgen vergezeld van een briochebroodje	€ 12,00
Cocktail van sneeuwkrab	€ 9,00
Trio van wildpastei met wintergarnituur en briochebroodje	€ 10,00

## Hoofdschotels vis

Heilbot op vel gebakken met een zeesausje op een bedje van groenten	€ 14,00
Visassortiment (3 soorten) van de dag met ratatouille	€ 14,00
Victoriabaars met pinot blanc saus en groentjes	€ 14,00

## Hoofdschotels vlees

Wildragout met wild garnituur	€ 12,00
Hazenpeper met witloof en een appel gevuld met airelles	€ 14,00
Varkenshaasje in een spekkasje met wintergarnituur en een roomsaus	€ 12,00
Hindenfilet met een assortiment van wintergarnituur	€ 18,00
Eendenborst met ganzenlever	€ 15,00
Kalkoenfilet met airellensausje, witloof en vers bosgarnituur	€ 11,00
Kalfsgebraad met witloof en gorgonzolasaus	€ 18,00
Coq au vin	€ 11,00

De hoofdschotels worden vergezeld van:  
aardappelkroketjes, puree, aardappelgratin,  
gebakken aardappeltjes met prei en spekjes  
of groentepuree.



## Gourmet en fondue

Assortiment van verscheidene soorten vlees vergezeld van saladbar, sausjes en brood	€ 17,00 p/p
---	-------------

## Kreeftenbereiding

Koud gearneerde kreeftenschotel aangevuld met tomaat garnaal, gerookte vis en sausjes	Dagprijs
---	----------

## Kaasschotel

Als hoofdschotel ± 250gr	€ 12,00 p/p
Als dessert ± 180gr	€ 9,00 p/p

Assortiment kazen vergezeld van fruit, noten en brood

## Aperitief

Aperitiefhapjes	€ 1,75 /st
-----------------	------------

## Dessert

Desserten buffet	€ 10,00 p/p
Min. 6 personen	

## Onze wijnsuggesties

Als aperitief:

Cava	€ 7,90
Cava rosé	€ 8,10
Champagne Veuve Elisabeth	€ 21,00
Crémant de Loire door het huis geselecteerd	€ 8,10

Rode wijn:

Frankrijk: Solatio	€ 6,00
Minervois Ch. Granies	€ 6,00

Chili:

Merlot van het huis Mont Gras	€ 8,00
Carmenère van het huis Mont Gras	€ 8,00

Italië:

Donna Teresa, Sangiovese primitivo en Uva di troja	€ 9,80
--	--------

Zuid Afrika:

Cabernet Sauvignon en Shiraz van het huis Graham Beck	€ 9,80
---	--------

Argentinië:

Merlot en Malbec van het huis Monte Flores	€ 7,00
--	--------

Witte wijn:

Frankrijk: Chardonnay van het huis Phillippe de Charmille	€ 5,50
---	--------

Chili:

Chardonnay van het huis Mont Gras	€ 7,00
100% Sauvignon Blanc van het huis De Martino "347 Vineyard"	€ 9,60
100% Chardonnay van het huis Casas de Pirque	€ 11,00

Zuid Afrika:

Allée Bleu Sélémillon 60% en chardonnay 40%	€ 12,80
---	---------

Argentinië:

Candela classic, Chardonnay en viognier	€ 8,50
---	--------

# Deli-Dish

## TRAITEURSFOLDER 2011-2012

Deli-Dish, een traiteurdienst, op maat en met eigentijdse gastronomie  
Voor al uw feesten, daar waar u het wil, bij u thuis of bij ons ....

Wij staan ook het ganse jaar klaar voor o.a.

Trouwfeesten • Communiefeesten • Recepties • Personeelsfeesten • Buffetten  
Diners • Seminaries • Barbecues • Homecooking • enz. ...

Wij beschikken over een zaaltje tot 12 personen voor vergaderingen of familiefeestjes  
of u kan beschikken over onze tuin waar wij voor u een feesttent plaatsen.

Leemkuilenstraat 8, 3120 Tremelo • Tel. 016 53 22 64 • Fax 016 52 03 64  
info@delidish.be • www.delidish.be

# D SALONS DELI DISH



Wil je een zorgeloos feest in een uniek kader,  
dan verwelkomen we u graag in onze feestzalen.

## Salons Deli - Dish

Brouwerijstraat 23  
1910 Kampenhout  
Tel. 016 65 57 87  
Fax 016 52 03 64  
info@salonsdelidish.be  
www.salonsdelidish.be



## Tapas warm

Minestrone soep

Salade met verschillende koude tapas

Lamsballetjes met een fijne looksaus  
Opgevlude tomaat

Pasta met zongedroogde tomaatjes, spekjes,  
arrabiata saus en Parmezaanse kaas

Duo van pannacotta en chocolademousse

**Prijs: € 22 p/p**  
(minimum 8 personen)

## Vegetarisch menu

Slaatje van gemarineerde venkel

Minestrone soep

Gele groenten curry

Parfait van mascarpone

**Prijs: € 19 p/p**

## Italiaans buffet

**Koud:**

Anti-pasti schotel met o.a.

Gemarineerde groenten

Italiaanse charcuterie en kazen enz.

Mixsla met balsamico vinaigrette

**Warm:**

Kalfslapje met pizzaïola saus,  
vergezeld van papardella

Tiramisu

**Prijs: € 24 p/p**  
Minimum 8 personen



## Koud buffet

Artisjokbodem gevuld met krab

Verse zalm

Gamba's

Visterrine

Forelfilet

Tomaat opgevuld met garnaltjes

Kip

Paté

Varkensgebraad

Gevulde eitjes

Taboulé met fijne groentjes

Pastasalade

Rauwkostbar

Aardappelsla

Sausjes

**Prijs: € 21 p/p**

+ assortiment:

Gerookte vis

Fijne vleeswaren en groentjes

Ham met brie

**Prijs: € 29 p/p**



## Koud & Warm wild buffet

Roomsoep van boschampionns

Gerookte ham met meloen

Wildpastei

Eendenbout \*

Paté in bladerdeeg

Opgevlude kalkoen \*

Terrine van eend

vergezeld van knolselder, nootjes en airelles  
en champignonsaus, groenten puree  
en mixsla met vinaigrette

\* Deze gerechten kunnen zowel  
koud als warm geserveerd worden

**Prijs: € 24 p/p**  
(minimum 8 personen)



## Menu 1

Koninginnenhapje

of

Bladerdeeggebakje met Noordzee vulling

Tomatenroomsoep

Pangasius rolletjes met waterkerssaus en aardappelpuree  
of

Filet van Mechelse koekoek gevuld met kruidenkaas,  
zongedroogde tomaatjes  
vergezeld van witloof en aardappelkroketjes

Meringue taartje

**Prijs: € 21 p/p**

## Menu 2

Duo van kwartel en zwezeriken  
of

Trio van vis met huisgemaakte salsa

Witloofroomsoep met gerookt spek & boschampionns

Lamsbout met rode wijnpeertjes, rode kool & witloof  
vergezeld van een bordelaise saus en aardappelgratin  
of

Medaillon van heilbot op een bedje van  
gebakken witloof en jonge bladspinazie,  
vergezeld van een zeevruchtensaus en puree

Parfait van mascarpone met rode vruchten

**Prijs: € 29 p/p**

Om uw feestschotels met een grote zorg te kunnen bereiden en ons toe te laten  
om onze verse marktproducten tijdig te kunnen bestellen,  
vragen wij u om volgende besteldata in acht te willen nemen:

voor Kerstmis : bestellen vóór 19 december 2011

voor Oud- en Nieuwjaar : bestellen vóór 27 december 2011

Het Deli-Dish team wenst u feestelijke eindejaarsdagen.

Contante betaling, geen bancontact.