

# Delicato

Mechelbaan 462 - 2580 Putte

Tel: 015/75 60 46

[delicato@telenet.be](mailto:delicato@telenet.be)

## Feestfolder 2018-2019

Bezoek ook onze website :

[www.delicato-delicatessen.be](http://www.delicato-delicatessen.be)

## Aperitiefhapjes

- Mini spiesjes met mozzarella en zongedroogde tomaat € 0,80/st
- Tapasshotel met Italiaanse en Spaanse vleeswaren en kaas, olijven, focaccia € 9,50 / persoon
- Mini vide met kaas € 0,95/st
- Mini vidé met kaas en ham € 0,95/st
- Mini vidé met garnaalvulling € 1,25/st
- Mini vidé met pizzavulling € 0,95/st
- Mini worstenbroodje € 0,95/st

## Voorgerechten:

### Voor een koude aanzet:

- Trio van wildpastei met bijhorend confituurtje en rauwkostslaasje € 8,25/persoon
- Rundscarpaccio met rucola, balsamico en de beste Parmigianoschilfers € 8,75/persoon
- Parmaham met meloengarnituur € 9,15/persoon
- Cocktail van krab en kreeft met sla, tomaat en citroen € 8,75/persoon

### Om warm te lopen:

- Gepocheerde Sint-Jacobsnootjes in een witte wijnsaus met sjalot, witloof en pancetta, bestrooid met Grana Padano-kaas en koolzaad € 11,95/persoon
- Ovengebakken scampi in een romige tomatensaus, op een bodem van gekookte rijst met ui, selder en pompoen € 9,25/persoon
- Sint Jacobsschelp Prestige € 10,50/persoon
- 3-kazen bladerdeegje met comté, emmenthal en mozzarella € 3,25/stuk
- Huisbereide kaaskroketjes met Parmigiano, Emmenthal en Oud Brugge € 1,20/stuk
- Koninginnehapje van kip in bladerdeeg € 2,95/stuk
- Bladerdeegpasteitje met zalm, kabeljauw en roze garnalen € 4,95/persoon

## Soepen

- Kreeftensoep € 9,50/liter
- Tomatenroomsoep met balletjes € 5,00/liter
- Boschampignonsoep € 7,50/liter

## Nagerechten

- Dessertkaasplank (ong 150gr) met fruitgarnituur € 8,50/persoon
- Chocomousse € 1,95/persoon
- Tiramisu € 2,15/persoon
- Bosvruchtenmousse € 2,75/persoon

## Hoofdgerechten

*Inbegrepen in al onze hoofdgerechten: kroketjes (6 per persoon), puree of aardappelgratin*

- Kwartet van scharongrolletjes op Oostendse wijze met garnaaletjes en witte wijn, afgewerkt met een vleugje peterselie en fijne groentjes € 16,50/persoon
- Kabeljauwhaasje gelardeerd met Italiaanse ham, begeleid door verse prei, overgoten met een verfijnde Chardonnaysaus € 16,50/persoon
- Pannetje van de visser met tongrolletje, zalmfilet en kabeljauwhaasje in een sausje met vers gestoomde groentjes € 15,50/persoon
- Ovengebakken gebraad van kalkoenfilet met fruitsaus, peertjes en veenbessen, een kerstklassieker! € 13,50/persoon
- Orloff van kalkoengebraad in een superlekkere archiducsaus met cognac, met gespekte boontjes en boschampionns € 14,50/persoon
- Filet van Mechelse koekoek in een roomsausje met cognac afgewerkt met Jonagold-appelen, rozijntjes en pastinaak € 15,50/persoon
- Malse filet van gebakken parelhoen in een roomsausje met stukjes knolselder, groene druiven en Pineau des Charentes € 15,50/persoon
- Eendenborstfilet geflambeerd met Grand Marnier in een saus van sinaasappel en rozemarijn, met fruitgarnituur € 15,50/persoon
- Sappig en rosé gebakken varkenshaasje met pepersaus, worteltjes en boontjes € 14,50/persoon
- Rugfilet van Iberico-varken met groentekransje en boschampionns € 18,50/persoon
- Everzwijnmedaillons Grand Veneur met een gevuld appeltje en witloof € 16,50/persoon
- Subtiel gemarineerde hertenfilet in een met fondantchocolade op smaak gebracht wildsausje, veenbessen in een appeltje en witloofstronkjes € 18,50/persoon

## Onze super-voordeel menu's voor de feestdagen

Deze speciale voordeelmenu's zijn steeds ongewijzigd en minimum 10 dagen vooraf te bestellen !  
Uitsluitend geldig in de periode van 22 december 2018 tot en met 1 januari 2019 !

**Familie-menu: ( minimum te bestellen voor 4 personen) € 17,50 / persoon**

- Tomatenroomsoep met balletjes
- Kalkoengebraad met fruitsaus, peertjes en veenbessen, kroketjes
- Chocomousse

**Feestmenu: ( minimum te bestellen voor 4 personen) € 24,50 / persoon**

- Bij het aperitief: Mini vidé's in assortiment
- Scampipannetje
- Varkenshaasje met pepersaus, wintergroentjes en kroketjes
- Tiramisu

**Wildmenu: ( minimum te bestellen voor 2 personen) € 32 / persoon**

- Trio van wildpaté met bijhorend confituurtje
- Hertenfilet met wildsaus, appeltje met veenbessen, witloof en aardappelgratin
- Assortiment gerijpte kazen met vers fruit en noten

## **Onze koude buffetten**

**Koud buffet van het huis** ( te bestellen voor min 6 personen) € 23/persoon

- Parmaham met meloen
- Rosbief en gebrad met groentekrans en rauwkost
- Hamrolletjes met asperges
- Mooie stukken zalmfilet met garnituur
- Perzikjes gevuld met tonijncocktail
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Filet van kip met appelmoes en fruitgarnituurtje
- Aardappelsalade, cocktailsaus, tartaarsaus

**Prestigebuffet** ( te bestellen voor min 6 personen) € 35/persoon

- Half kreeftje met garnituur
- Tomaat gevuld met grijze garnalen
- Gevarieerde visschotel met gerookte zalm, heilbot en forel
- Wildpastei met confits en crudités
- Hamrolletjes met asperges en groentegarnituur
- Parmaham met meloen en fruitgarnituur
- Koude aardappeltjes, cocktailsaus, tartaarsaus
- Kaasassortiment op de plank

**Vleesbuffetschotel “hors-d'oeuvre”** ( te bestellen voor min 6 personen) € 17.50/persoon

- Hamrolletjes met asperges
- Rosbief en gebrad met groentjes en tomaten gevuld met rauwkost
- Kippenboutjes
- Italiaanse ham met meloen
- aardappelsalade, cocktailsaus, tartaarsaus

**Visbuffetschotel “hors d'oeuvre”** ( te bestellen voor min 6 personen) € 17,50/persoon

- Assortiment gerookte vis met rauwkost
- Terrine van vis
- Tomaten gevuld met garnaalsalade
- Gevulde perzikjes met tonijncocktail

**Charcuterieschotel** € 11,50/persoon

Gevarieerde schotel met assortiment fijne vleeswaren, paté en salades

**Kaasplank van het huis: onze specialiteit!** € 11,50/persoon

Mooie gerijpte kazen ( ong 275 gr/persoon) uit binnen- en buitenland, rijkelijk versierd met noten, druiven, vers fruit, gedroogde vruchten, bijhorende confituur en voorzien van naamvlaggetjes

## Gezellig tafelen

- **Fondue van het huis** € 9,50/persoon  
Blokjes van biefstuk, varkenshaasje, kalkoen en kip, gekruide balletjes
  
- **Degustatiefondue** € 10,50/persoon  
Gemarineerde vleesblokjes van rund, kalf, varken, kip en kalkoen, balletjesassortiment
  
- **Vleeschotel voor gourmet of steengrill** € 10,50/persoon  
biefstuk, varkenshaasje, kipfilet, lamskotelet, chipolata, gourmetburger, kalfsbrochette, kalkoenspiesje
  
- **Fijnproeversgourmet** € 13,50/persoon  
biefstuk, varkenshaasje, chipolataworstje, lamskotelet, kwarteleitje met spek, hertenfilet, everzwijnfilet, parelhoenfilet
  
- **Gevarieerde schotel vlees/vis voor tepan-yaki, gourmet of steengrill** € 12/persoon  
Biefstuk, varkenshaasje, chipolataworstje, Zwitserse schijf, kalkoenlapje, zalmfilet, kabeljauw, scampi
  
- Koude sausjes voor fondue, gourmet, steengrill of tepan-yaki € 1,25/persoon
  
- Warme sausjes voor gourmet, steengrill of tepan-yaki € 2,50/persoon
  
- Rauwkostschotel voor fondue of gourmet € 4,50/persoon
  
- **Wok van het huis**: 4 gerechtjes om zelf te wokken € 12,95/persoon  
scampi met roze pepersaus, kippenblokjes zoetzuur met Chinese rijst, varkensreepjes royale met champignons en aardappeltjes, kalkoenreepjes met wokgroentjes en pasta
  
- **Racetteschotel** € 13,50/persoon  
Kaasassortiment met echte Zwitserse Raclettekaas, gedroogde vleeswaren, ham, spek, groentjes en zuurwaren, aardappeltjes in de schil

### Aangepaste openingsuren feestdagen:

zondag 23/12/18	:	open van 8u30 tot 16u
maandag 24/12/18	:	open van 8u30 tot 12u30 en van 14u tot 18u
dinsdag 25/12/18	:	open van 8u30 tot 16u
woensdag 26/12/18	:	open van 8u30 tot 12u30
donderdag 27/12/18	:	gesloten
zondag 30/12/18	:	open van 8u30 tot 16u
maandag 31/12/18	:	open van 8u30 tot 12u30 en van 14u tot 18u
dinsdag 01/01/19	:	open van 8u30 tot 12u30
woensdag 02/01/19	:	gesloten
woensdag 03/01/19	:	gesloten wegens inventaris