



Debbilicious

Debbilicious
Guido Gezellestraat 31B
8710 Ooigem

Tel : 0496/87.56.92
debbie@debbilicious.be
www.debbilicious.be

Eindejaarsfolder 2018 - 2019

BESTELFORMULIER

Maak uw keuze uit onze gerechten / buffetten en bestel met onderstaand formulier. Vergeet niet duidelijk het aantal personen te vermelden !!! **Bestel voor kerst ten laatste op zaterdag 15 december 2018 en voor nieuwjaar ten laatste op zaterdag 22 december 2018. Pas op : voor koude buffetten / belegde broodjes is er een maximum aantal per dag !!! Bestel tijdig !!!**

Gelieve ons dit formulier te bezorgen per mail : debbie@debbilicious.be of per post naar Debbilicious – Guido Gezellestraat 31B – 8710 Ooigem of kom het afgeven.

	Kerstavond	24 december 2018	Afhalen tussen 17hr en 19hr
	Kerstdag	25 december 2018	Afhalen tussen 11hr en 12hr
	Oudejaarsavond	31 december 2018	Afhalen tussen 17hr en 19hr
	Nieuwjaarsdag	1 januari 2019	Afhalen tussen 11hr en 12hr

Naam :
Adres :
Telefoonnummer :
Email :
Handtekening :

Uw bestelling zal door ons bevestigd worden. Uw bestelling is pas definitief na betaling van een voorschot van 50% van de totale som. De resterende som wordt bij afhaling cash / bancontact betaald.

Voor het materiaal dat ter beschikking wordt gesteld, wordt een waarborg aangerekend.

Alle prijzen in de folder zijn voor afhalingen. Leveringen zijn mogelijk mits meerprijs.

Menu 1 : 35€ pp

3 hapjes van het huis

- - -

Tomatenroomsoep

- - -

Carpaccio van Rund
of
Gerookte zalm met mosterddressing

- - -

Varkenshaasje (saus naar keuze)
Seizoensgroenten - Verse kroketjes

- - -

Chocolademousse
of
Tiramisu (Classic of Speculoos)



Ook Eindejaarsgeschenken en
Cadeaubonnen te koop !!!

Deze menu's worden u
aangeboden vanaf 2 personen

Wijzigingen in de menu
zijn niet mogelijk.

**Per menu voor 6 personen
krijgt u een fles Italiaanse
huiswijn (wit of rood) gratis.**

Menu 2 : 45€ pp

3 hapjes van het huis

- - -

Butternutsoepje met curryroom
en peterseliecoulis

- - -

Gebakken Zalm - Witte Wijnsaus
Groentenbrunoise

- - -

Stoofpotje van wild
Wintergarnituur - Verse kroketjes

- - -

Dessertbord van het huis

Menu 3 : 60€ pp

3 hapjes van het huis

- - -

Romige crème van Asperges

- - -

Gegrilde kreeft met
fijne tuinkruiden

- - -

Hertekalf - Wildsausje
Wintergarnituur - Verse kroketjes

- - -

Dessertbord van het huis



Verwenhapjes / koud - warm

Wrap Gerookte Zalm - Kruidenkaas		2,50 euro / st
Carpaccio van rund - Parmezaanse kaas - Rucola		2,50 euro / st
Torentje van haringfilet - Zure room - Groene appel		2,50 euro / st
Mousse van Gekookte - Gerookte zalm		2,50 euro / st
Wrap Serrano - Pesto - Zongedroogde tomaat		2,50 euro / st
Scampi - Pittige mangochutney - Koriander		2,50 euro / st
Terrine van Ganzelever - Uienconfijt - Brioche		2,50 euro / st
Zalm - Witte Wijnsaus - groentenbrunoise		2,50 euro / st
Rattepatat - Brie - Luikse Siroop		2,50 euro / st

Tapasschotel

Tapasschotel van het huis: Plank met diverse kazen en salami, heerlijke tapas, diverse tapenades en aangepaste dipkoekjes (5 - 6 personen)		50 euro / plank
--	--	-----------------

Klassieke Soepen

Tomatenroomsoep		2,00 euro / pers
Romige Courgettesoep		2,00 euro / pers
Pompoensoep		2,00 euro / pers

Voorgerechten koud / warm

Carpaccio van rund - Parmezaanse kaas - Rucola		10,00 euro / pers
Gandaham met meloen - Glaasje porto		9,00 euro / pers
Tomaat - Burrata - Pesto - Rucola		11,00 euro / pers
Terrine van ganzelever - Uienkonfijt - Perenchutney		14,00 euro / pers
Gerookte zalm - Mosterddressing		10,00 euro / pers
Butternutsoep met Curryroom en Peterseliecoulis		3,00 euro / pers
Romige crème van Asperges met Gerookte zalm		4,50 euro / pers
Scampi - Thaise Curry - Appel - Koriander		10,00 euro / pers
Gegrilde kreeft (1/2 per person) - Fijne tuinkruiden		18,00 euro / pers
Scampi - Romig paprikasausje		10,00 euro / pers
Risotto - Boschampignons - Breydelspek		12,00 euro / pers
Gebakken zalm - Groentenbrunoise - Witte Wijnsaus		11,50 euro / pers
Grietfilet in prosciutto - Hoegaardensaus - Garnaal		14,50 euro / pers
Kaaskroket (2) met gemengd slaatje		7,00 euro / pers
Garnaalkroket (2) met gemengd slaatje		9,00 euro / pers

Debbilicious wenst u Fijne Feesten !!!

Cowboy Steak

Gemakkelijk en lekker... bak zelf je heerlijk stuk rundsvlees op een spies aan tafel... Incl. spies met vlees, fris slaatje, 1 warme saus, 3 koude sausjes en verse kroketjes of frietjes.		15,00 euro / pers
--	--	-------------------

Hoofdgerechten

Kalkoengebraad - Seizoensgroentjes		14,75 euro / pers
Varkenshaasje - Seizoensgroentjes		14,50 euro / pers
Orloffgebraad - Seizoensgroentjes		13,50 euro / pers
Ardeens Gebraad - Seizoensgroentjes		13,50 euro / pers

Bij bovenstaande gerechten zijn telkens 4 soorten warme groentjes, verse kroketjes en saus naar keuze (peperroom - champignonroom - mosterdsaus - portosaus - blackwellsaus) inbegrepen.

Mits supplement van 2,50 euro pp is ook Gratin Dauphinois mogelijk.

Eend - Knolselder - Witloof - Kriekenbiersaus		17,50 euro / pers
Parelhoen - Beukezwammensaus - Wintergarnituur		17,50 euro / pers
Navarin van kreeft		25,00 euro / pers
Gegrilde kreeft - Witte wijnsaus - Fijne groentjes		25,00 euro / pers
Grietfilet in Gandaham - Hoegaardensausje - Fijne groentjes - Grijsje garnalen		19,50 euro / pers
Ovenschotel van kabeljauw - Zalm - Scampi - Roomsau - Fijne groentjes		18,50 euro / pers
Lamskroon - Wintergarnituur - Mosterdsaus - Portosaus		20,00 euro / pers
Gevulde kwartel - Pastinaak - Groene kool - Portojus		17,00 euro / pers
Stoofpotje van wild - Wintergarnituur		17,00 euro / pers
Hertekalf - Wintergarnituur - Wildsausje		24,50 euro / pers
Hazenrug - Wintergarnituur - Wildsausje		21,50 euro / pers

Bovenstaande gerechten zijn voorzien van verse kroketjes en de vermelde groenten. Indien gewenst kan u ook kiezen voor Gratin Dauphinois, mits supplement van 2,50 euro pp

Vegetarische gerechten mogelijk op aanvraag

Koud buffet (min. 6 personen)

Vleesbuffet : Gandaham met meloen, ham met asperges, tomaatje met vleessalade en fijne Italiaanse charcuterie met aardappelsalade, pastasalade, koude groentjes en aangepaste sausjes		17,00 euro / pers
Visbuffet : Tomaat-garnaal, gerookte zalm en heilbot, tongrolletje, gepocheerde zalm Belle Vue, perzik met tonijn en langoustine met aardappelsalade, pastasalade, koude groentjes en aangepaste sausjes		20,00 euro / pers
Vlees- en visbuffet : Mix van het vleesbuffet en visbuffet		23,50 euro / pers
Supplement kreeft		10,00 euro / pers
Supplement rundscarpaccio met zijn garnituur		3,00 euro / pers
Voor de vegetariërs is er ook steeds een aangepast bord beschikbaar (diverse kazen / spreads / ...)		15,00 euro / pers

Kaasschotel (min. 6 personen)

Kaasschotel : Schotel met diverse kazen (300 gr pp), gegarneerd met vers fruit en noten. Incl. aangepaste broodjes.		15,00 euro / pers
--	--	-------------------

Desserts

Chocolademousse (melk)		2,50 euro / pers
Mousse van speculoos		2,50 euro / pers
Tiramisu (Classic of Speculoos)		2,50 euro / pers
Panna Cotta met Rode vruchten		2,50 euro / pers
Crème Brûlée		2,50 euro / pers
Dessertbord van het huis		8,00 euro / pers



Bekijk ons volledig aanbod op onze website :
www.debbilicious.be

Of kom eens langs in onze winkel
voor een selectie aan dagschotels, pasta's,
charcuterie, belegde broodjes, salades,...

Openingsuren

Dinsdag : 10.30hr - 13.00hr

Donderdag : 10.30hr - 13.00hr

Vrijdag : 10.30hr - 13.00hr

Zaterdag : 11.00hr - 14.00hr

Op andere uren / dagen kan u uiteraard wel bestellingen afhalen !!!