

Menu 1 : 35,00 euro pp

3 hapjes van het huis

Tomatenroomsoep

Carpaccio van Rund

Of

Gerookte zalm – Mosterddressing

Kalkoengebraad - Champignonroom

Seizoensgroenten - Verse kroketjes

Tiramisu Speculoos

Menu 2 : 50 euro pp

3 hapjes van het huis

Romige crème van Asperges -

Gerookte zalm snippers

Kabeljauwhaasje in prosciutto -

Groentenbrunoise - Hoegaardensausje

Stoofpotje van wild

Wintergarnituur - Verse kroketjes

Dessertbord van het huis



Debbilicious



Guido Gezellestraat 31B

8710 Ooigem

Tel : 0496/87.56.92

Email : debbie@debbilicious.be

Eindejaarsfolder 2020 - 2021

In december 2020 en januari 2021 kan je enkel kiezen uit onze eindejaarsfolder....

en uiteraard ook op **kerstavond - kerstdag - oudejaarsavond**.

Op 1, 2 en 3 januari 2021 zijn wij gesloten !!!

Bestellingen voor kerst graag ten laatste tegen vrijdag 18 december 2020 doorgeven !!!

Bestellingen voor oudejaar graag ten laatste tegen vrijdag 25 december 2020 doorgeven !!!

Afhalingen voor kerstavond en oudejaarsavond zijn tussen 17hr en 19hr en

op kerstdag kan u afhalen tussen 11hr en 12hr.

Omwille van Corona is er ook mogelijkheid tot levering (voorschot 100% per overschrijving).

Levering gratis in Ooigem / Levering buiten Ooigem - binnen straal van 10 km : 5 euro

Op kerstdag kunnen er ook belegde broodjes / kaasplanken / breughelplanken besteld worden... maar dit enkel met afhaling / levering na 16hr.

Bij het plaatsen van uw bestelling ontvangt u van ons een bestelformulier.

Uw bestelling is pas definitief na het betalen van een voorschot van 50% van de totale som.

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

Koud buffet (min. 4 personen)

Vleesbuffet : Prosciutto met meloen, ham met asperges, tomaatje met vleessalade en fijne Italiaanse charcuterie... met aardappelsalade, pastasalade, koude groentjes en aangepaste sausjes : **17.00 euro pp**

Visbuffet : Tomaat-garnaal, gerookte zalm en heilbot, gepocheerde zalm Belle Vue, tongrolletje, perzik met tonijn, langoustine... met aardappelsalade, pastasalade, koude groentjes en aangepaste sausjes : **20.00 euro pp**

Vlees- en visbuffet : Combinatie van het vlees- en visbuffet : **23.50 euro pp**

Kaasschotel / Breughelplank / Belegde broodjes (min. 4 personen)

Kaasschotel : Schotel met diverse kazen (+/- 300 gr pp), gegarneerd met vers fruit en noten.
Incl. aangepaste broodjes : **15.00 euro pp**

Kaasschotel met een vleestoets : Schotel met diverse kazen (+/- 200 gr pp), gecombineerd met 6 soorten vlees.
Gegarneerd met vers fruit en noten en inclusief aangepaste broodjes : **15.00 euro pp**

Breughelplank : Rijkelijk gevulde plank met rilette, prepare, Breydelhamsalade, droge worst, boerenpaté, Breydelhamboutjes, bloedworst, witte pens, Breydelham, gerookte ham, Breydel pastrami, Breydel porchetta, brie, St Bernardus kaas en camembert.
Aangevuld met zilveruitjes, augurkjes, mosterd en aangepaste broodjes : **17.50 euro pp**

Belegde broodjes : Luxueus belegde mini broodjes / 7st per persoon : **9.00 euro pp**

Verwenhapjes (koud - warm) - 2,50 euro / st

Mousse van ham - Komkommer - Kerstomaat	Carpaccio van rund - Parmezaanse kaas - Rucola
Torentje van haringfilet - Zure Room - Groene Appel	Scampi - Pittige mangochutney - Koriander
Krab - Avocado - Platte kaas - Granny Smith	Terrine van Ganzelever - Uienconfijt - Brioche
Zalm - Witte Wijnsaus - Groentenbrunoise (warm)	Rattepatat - Brie - Luikse Siroop (warm)
Aziatische Garnalencocktail	Mousse van forel - Rode biet

Tapasplanken

Tapasplank van het huis : diverse kazen, vleessoorten, tapas, tapenades en aangepaste dipkoekjes

Groot : 50.00 euro / Klein : 25.00 euro

Klassieke Soepen - 2,00 euro / pers

Tomatenroomsoep
Romige courgettesoep
Butternutsoep

Feestelijke Soepen - 5,00 euro / pers

Romige Aspergesoep met Gerookte zalm
Pompoensoep met Tagliatelle van Courgette en Scampi

Hoofdgerechten (min. 2 pers)

Kalkoengebraad - Seizoensgroentjes - Saus naar keuze - Verse kroketjes	14,75 euro / pers
Varkenshaasje - Seizoensgroentjes - Saus naar keuze - Verse kroketjes	14,50 euro / pers
Orloffgebraad - Seizoensgroentjes - Saus naar keuze - Verse kroketjes	13,50 euro / pers
Ardeens Gebraad - Seizoensgroentjes - Saus naar keuze - Verse kroketjes	13,50 euro / pers

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

Eend - Knolselder - Witloof - Kriekenbiersaus - Verse kroketjes	17,50 euro / pers
Parelhoen - Beukezwammensaus - Wintergarnituur - Verse kroketjes	17,50 euro / pers
Grietfilet in Prosciutto - Hoegaardensausje - Fijne groentjes - Verse kroketjes	21,50 euro / pers
Ovenschotel van kabeljauw, Zalm en Scampi - Fijne groentjes - Roomsaus - Verse kroketjes	18,50 euro / pers
Lamskroon - Wintergarnituur - Mosterdsaus - Portosaus - Verse kroketjes	22,00 euro / pers
Stoofpotje van wild - Wintergarnituur - Verse kroketjes	17,00 euro / pers
Hertekalf - Wintergarnituur - Banyulsaus - Verse kroketjes	24,50 euro / pers
Tongrolletjes - Groentenbrunoise - Kreeftensaus - Verse kroketjes	22,50 euro / pers

Voorgerechten (koud / warm)

Carpaccio van rund - Parmezaanse kaas - Rucola	10,00 euro / pers
Duo van wildpastei - Uienkonfijt	11,00 euro / pers
Tartaar van rund - Crème van Rode biet - Pastinaakchips	13,00 euro / pers
Terrine van ganzelever - Uienkonfijt - Vijgenchutney - Rozijnenbrioche	14,00 euro / pers
Gerookte zalm - Mosterddressing	10,00 euro / pers
Scampi - Thaise curry - Appel - Koriander	10,00 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
Kabeljauw in prosciutto - Groentenbrunoise - Hoegaardensausje	14,50 euro / pers
Kaaskroket (2st) met gemengd slaatje	7,00 euro / pers
Garnaalkroket (2st) met gemengd slaatje	9,00 euro / pers
Tongrolletjes in kreeftensaus - Groentenbrunoise	14,00 euro / pers
Gambas in de lookboter	13,50 euro / pers
Herfstsalade met Foie gras - Peren - Walnoten	14,00 euro / pers

Desserts

Chocolademousse (melk)	3,00 euro / pers
Mousse van speculoos	3,00 euro / pers
Tiramisu Classic	3,00 euro / pers
Tiramisu Speculoos	3,00 euro / pers
Panna Cotta met Rode vruchtencoulis	3,00 euro / pers
Crème Brûlée	3,00 euro / pers
Dessertbord van het huis	8,00 euro / pers
Meringue met framboosmousse - Rode vruchten	5,00 euro / pers

Cowboysteak - 15,00 euro / pers

Gemakkelijk en lekker.... Bak zelf je heerlijk stuk rundsvlees op een spies aan tafel....
Incl. spies met rundsvlees, fris slaatje, 1 warme saus, 3 koude sausjes en verse kroketjes of frietjes