

Desserts

Chocolademousse (melk)	3,00 euro / pers
Tiramisu Classic	3,00 euro / pers
Tiramisu Speculoos	3,00 euro / pers
Crème Brûlée	3,00 euro / pers
Trio van dessert (chocomousse - tiramisu - appeltaart)	5,00 euro / pers
Dessertbord van het huis	8,00 euro / pers



Debbilicious



Guido Gezellestraat 31B
8710 Ooigem

Tel : 0496/87.56.92

Email : debbie@debbilicious.be

Eindejaarsfolder 2021 ~ 2022

Tussen 3 december 2021 en 30 januari 2022 kan u enkel uit deze folder bestellen.

Van 1 januari 2022 t.e.m. 9 januari 2022 zijn wij gesloten !!!

Mogen wij vragen om bestellingen voor Kerst en Oudejaarsavonden laatste tegen vrijdag 17 december 2021 door te geven.

Bestellingen kunnen vroegtijdig afgesloten worden.

Afhalingen op kerstavond en oudejaarsavond zijn tussen 13.00hr - 16.00hr

Afhalingen op kerstdag zijn tussen 10.00hr - 11.00hr

Op kerstdag kunnen er ook belegde broodjes en kaasplanken besteld worden...
maar dit enkel met afhaling na 17hr.

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.

De resterende som wordt bij afhaling cash / bancontact betaald.

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

Gelieve hiermee rekening te houden bij het afhalen van uw bestelling.

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 / persoon**

Visbuffet : Tomaat-garnaal, gerookte zalm en heilbot, gepocheerde zalm Belle Vue, tongrolletje, perzik met tonijn en langoustine...met aardappelsalade, pastasalade, koude groentjes en aangepaste sausjes : **22.00 euro / persoon**

Vlees- en visbuffet : Mix van het vleesbuffet en het visbuffet : **25.50 euro / persoon**

Kaasschotel (min. 4 personen)

Schotel met diverse kazen (+/- 300 gr pp), gearneerd met vers fruit en noten.

Incl. aangepaste broodjes : **15.00 euro / persoon**

Kaasschotel met vleestoets (min. 4 personen)

Schotel met diverse kazen (+/- 200 gr pp), gecombineerd met 6 soorten vlees. Gearneerd met vers fruit en noten. Incl. aangepaste broodjes : **15.00 euro / persoon**

Menu 1 : 37,00 euro pp

3 hapjes van het huis
~ ~ ~
Tomatenroomsoep
~ ~ ~
Carpaccio van Rund
Of
Scampi - Romig paprikasausje
~ ~ ~
Kalkoengebraad - Champignonroom
Seizoensgroenten - Verse kroketjes
~ ~ ~
Tiramisu Speculoos

Menu 2 : 48,00 euro pp

3 hapjes van het huis
~ ~ ~
Butternutsoep met curryroom
~ ~ ~
Pladijs met prosciutto -
Groentenbrunoise - Hoegaardensausje
~ ~ ~
Stoofpotje van wild
Wintergarnituur - Verse kroketjes
~ ~ ~
Trio van dessert

Menu 3 : 55,00 euro pp

3 hapjes van het huis
~ ~ ~
Romige aspergesoep met Gerookte zalm
~ ~ ~
Tongrolletjes in witte wijnsaus -
Groentenbrunoise
~ ~ ~
Ovenschotel van kabeljauw, zalm en scampi
Fijne groentjes - Roomsous - Verse kroketjes
~ ~ ~
Dessertbord van het huis

Verwenhapjes : 2,50 euro/st

- Mousse van zalm - Geplette broccoli
- Torentje haring - Zure room - Appel
 - Panna Cotta van Chorizo
- Aziatische garnalencocktail
 - Carpaccio van rund
- Mosselen - Spek - Sumak - Knolselder
- Mousse van forel - Rode biet
- Thai Beef - Komkommer - Sweet chili

Tapasplanken

Tapasplank van het huis met diverse kazen, tapas, vleessoorten, tapenades,...

- Groot : 50.00 euro
- Klein : 25.00 euro

Soep - Voorgerechten

Tomatenroomsoep	2,00 euro / pers
Butternutsoep met curryroom	3,50 euro / pers
Romige Aspergesoep met Gerookte zalm	5,00 euro / pers
Carpaccio van rund - Parmezaanse kaas - Rucola	11,00 euro / pers
Tartaar van kalf - Oud Brugge - Tomaat	14,00 euro / pers
Tomaat - Burrata - Pesto - Rucola	11,00 euro / pers
Gerookte zalm - Mosterddressing	11,00 euro / pers
Scampi - Romig paprikasausje	11,00 euro / pers
Risotto - Boschampignons - Breydelspek	13,00 euro / pers
Gebakken zalm - Groentenbrunoise - Witte Wijnsaus	12,50 euro / pers
Pladijs in prosciutto - Groentenbrunoise - Hoegaardensausje	15,50 euro / pers
Kaaskroket (2st) met gemengd slaatje	7,50 euro / pers
Garnaalkroket (2st) met gemengd slaatje	9,50 euro / pers
Tongrolletjes in witte wijnsaus - Groentenbrunoise	16,00 euro / pers

Hoofdgerechten

Kalkoengebraad - Seizoengroentjes - Saus naar keuze Verse kroketjes (peper - champignon - mosterd - blackwell)	14,75 euro / pers
Parelhoen - Beukenzwammensaus - Wintergarnituur Verse kroketjes	17,50 euro / pers
Pladijs in Prosciutto - Hoegaardensausje - Fijne groentjes Grijze garnaal - Verse kroketjes	20,50 euro / pers
Ovenschotel van kabeljauw, Zalm en Scampi - Fijne groentjes Roomsous - Verse kroketjes	19,50 euro / pers
Lamskroon - Wintergarnituur - Mosterdsaus - Portosaus Verse kroketjes	25,00 euro / pers
Stoofpotje van wild - Wintergarnituur - Verse kroketjes	18,00 euro / pers
Hertekalf - Wintergarnituur - Wildsausje - Verse kroketjes	23,50 euro / pers
Tongrolletjes in kreeftensaus - Groentenbrunoise - Verse kroketjes	23,50 euro / pers