



HUIZE
Delicatesse

traiteur - banketaannemer

Winkel-traiteur: Oostrozebekestraat 29
Feest-en rouwmaaltijden: Gentstraat 2,
8760 Meulebeke
BTW BE 0.676.126.622



HUIZE DELICATESSE MEULEBEKE



INFO@HUIZEDELICATESSE.BE



WWW.HUIZEDELICATESSE.BE



051/48.63.69

Een culinaire creatie
begint met een idee,
vraagt om topproducten
en staat of valt met
kwaliteit.



HUIZE

Delicatesse

UW TRAITEUR-BANKETAANNEMER SINDS 1986

Het beste traiteuraanbod, de hoogste KWALITEIT maar
vooral SMAAK!!!

Onze vernieuwde traiteurkaart biedt u een uitgelezen selectie vernieuwde
gastronomie, klassiekers, kaas-, gourmet-, fondueschotels en koude
buffetten.

Gelieve elke bestelling uiterlijk op woensdagmiddag (12u) vóór het weekend
door te geven.

Bestellingen om tijdens de week af te halen kunnen enkel vanaf 8 personen.

Maak uw keuze en geniet, uw tevredenheid is onze zorg.

SMAKELIJK,

Hans & Hilde

DAGSCHOTELS

Op maandag, woensdag, donderdag en vrijdag kunt u bij ons tussen 11u45 en 12u45 een warme dagschotel afhalen voor €10,00/persoon. Reservatie gewenst voor 10u30 a.u.b. (Dagschotel kan ook koud afgehaald worden na 12u45).

 Bel ons vrijblijvend om te weten wat de dagschotel is van vandaag.
051/48.63.69



1 liter: €3.50

1/2 liter: €2.00

"Onze dagschotels worden op
traditionele wijze bereid met
verse ingrediënten."





"Er is geen oprechter
liefde dan de liefde voor
lekker eten."

Koude voorgerechten

Deze gerechtjes kunnen zowel als voorgerecht, als walking dinner (in halve porties - vanaf 8 personen) of als aanvulling van uw koud buffet worden geserveerd.

	VG / W.D.
Sashimi van Sint-Jakobsoester - krokante venkel - ganzenlever	€18,00 / €8,00
Verse tonijn, flinterdun - sinaasappeldressing - gebakken tonijn	€16,50 / €6,20
Vitello tonato 'New style'	€16,50 / €8,00
Rundscarpaccio 'Bleu-blanc'	€15,00 / €6,00
Tompouce van Sint-Jakobsnoot - zalmartaar - Bleu de Bresse	€17,50 / €9,00
Verse halve kreeft - volledig gedecorticeerd - 'Belle Vue'	€20,00 / €9,00

SEIZOENSGEBONDEN:

Carpaccio van hert-mascarpone-bieslook-truffeljus	€17,00/ €8,00
---	---------------





Visgerechten

Bij onze visgerechten worden volgens seizoen verse groentebereidingen geserveerd. Van asperges tot verse spinazie, sluimererwt, jonge prei,...

-Vanaf 4 personen per gerecht-

Grietfilet-spitskool-spekjes-jus van garnaal €18,00 / €25,50

Gebakken zeebaars-tapenade van paddenstoelen-preistoemp-saus van witbier €19,00 / €26,50

Tongrolletjes met langoustine Dugléré 3 p.p. / 6 p.p. €19,00 / €26,50

Spie van tong-lotte-scampi-saffraanroom-garnaaltjes €21,00 / €30,00

Tarbot gevuld met kreeft-groentenstro €23,00 / €32,00

keuze saus: heldere bouillon, beukenzwam / witte wijnsaus





Soepen

Een geurige bouillon getrokken van verse vis of vlees, aromatische kruiden, vormt de basis voor onze soepen.

Tomatensoep

klassiek - met balletjes kalfsgehakt

€3,00/persoon

Groentesoep

Groentebouillon - getomateerd - groentebrouaise - doperwtjes

€3,00/persoon

Aspergeroomsoep

Verse asperges - platte peterselie - fluweelzacht

€3,50/persoon

Witloofroomsoep

Grondwitloof - zachtbitter - gerookte zalmreepjes

€3,50/persoon

Pompoensoep

Broodsoldaatjes - krokante spekjes

€3,50/persoon

Agnes Sorel

Kippensoep - gevogeltewit - champignons - kalfstong

€3,50/persoon

Heldere soep

krachtige bouillon - kalfswangetjes - beukenzwam

€6,50/persoon

Kreeftensoep 'Fine Champagne'

Met stukjes kreeft

€6,50/persoon

Hoofdschotels

Bij onze hoofdschotels serveren wij drie groentebereidingen en één aardappelbereiding.

-Vanaf 4 personen per gerecht-

Varkenshaasje €23,00

'Pig-fijn'-label - licht gerookt, zacht gepekeld -prei-koeketienebier

Parelhoen 'Suprême' €24,00

Filet - gevuld met pistaches en dragon

Eendenborst €24,00

Rozemarijn - saus van cassisbes

Kalkoenrolletjes 'Périgourdine' €24,00

Gevulde rolletjes - truffel - spek - boschampignons

Kalfsnootjes €24,00

Boterzacht - truffelsaus

Lamsrib €25,00

Persillade - saus van rozemarijn

Duif €30,00

Filet (3p.p.) - saus van bruine portwijn

WILDSZEIZOEN

Fazant €25,00

Hen - sherryroom - herfstgroentjes

Hert €32,00

Filet - 2 sauzen - herfstgroentjes

Koude schotel-buffet

Verkrijgbaar van 1 april t.e.m. 30 september - vanaf 4 personen.

Gevarieerde visschotel

€30,00/persoon

Verse gestoomde zalm - tongrolletjes - gerookte zalm
gerookte forefilet - pasteitje van gerookte rivierpaling - 2 gamba's
2st.Jakobsnootjes - 2 scampi's - gevulde tomaat garnaal - gevulde
eitjes - verzorgd assortiment groentjes - aardappelbereiding naar
keuze - 1 broodje per persoon - cocktail-en tartaarsaus

Vis -en vleeschotel

€32,00/persoon

Verse gestoomde zalm - tongrolletjes - gerookte zalm - 2 scampi's -
Gandaham met meloen - hamrolletjes met asperges - Ardeens
gebraad - kippenboutje - gevulde tomaat garnaal - gevulde eitjes -
verzorgd assortiment groentjes - aardappelbereiding naar keuze -
broodje per persoon - cocktail-en tartaarsaus



Om aan te vullen:

Oesters: geopend (Creusen 000)

€2,20/stuk

Half kreeftje

€15,00

Walking dinner

zie koude voorgerechtes

Couscous / quinoasalade

€1,50/persoon



WEEKEND TAKE AWAY

We voorzien voor jullie een afhaalgerecht per weekend.
Dit gerecht kan koud worden afgehaald in het weekend
(op zaterdag vanaf 10u30 t.e.m. 18u00 en op zondag vanaf 10u30
t.e.m. 12u00).

Reservatie gewenst a.u.b.:
reservaties worden afgesloten op woensdagavond 18u00.



Diversen

Sandwiches

€1,50

Minisandwiches - per stuk - zonder garnituur

Broodjes

€1,70

Minibroodjes - per stuk - met aangepaste garnituur

Verrassingsbrood

€8,00

Klassiek verrassingsbrood - per persoon

Fondueschotel

€15,00

Gevarieerd vleesassortiment - groentjes - sausjes en aardappelbereiding

Gourmetschotel

€15,00

Gevarieerd vleesassortiment - groentjes - sausjes en aardappelbereiding

Say cheese

Kaasschotel

€15,50

Onze kaasschotels worden zorgzaam samengesteld uit zes grote families: zachte, halfharde en harde kaas, geiten-, schapen -en schimmelkaas. We voorzien 270gr kaas per persoon, gegarandeerd met fruit en studentenhaver. Assortiment van broodjes inclusief.

(Te bestellen: artisanale hoeveboter: €1/100gr)

In onze stijlvolle banketzaal verzorgen wij alle feestelijkheden.
Familiefeest, jubileum, communie, bedrijfsfeest,
een etentje met uw vereniging of
vrienden, rouwmaaltijd,...



Uw tevredenheid is onze zorg.

Hans & Hilde

