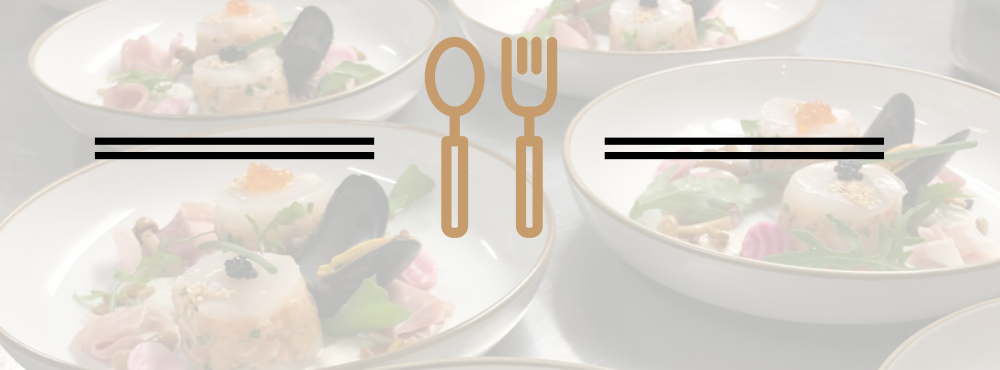




HUIZE

Delicatesse

traiteur - banketaannemer

Winkel-traiteur:

Oostrozebekestraat 29

Feest-en rouwmaaltijden:

Gentstraat 2, 8760 Meulebeke

BTW BE 0676.126.622



HUIZE DELICATESSE MEULEBEKE



INFO@HUIZEDELICATESSE.BE



WWW.HUIZEDELICATESSE.BE



051/48.63.69

'Smaakvol tafelen met gerechten
van Huize Delicatesse staat voor
samen genieten,
uw gasten écht verwennen.'

Uw tevredenheid is onze zorg, Hans & Hilde



HUIZE

Delicatesse

UW TRAITEUR-BANKETAANNEMER SINDS 1986

De hoogste kwaliteit en vooral smaak!

Onze vernieuwde traiteurkaart biedt u een uitgelezen selectie vernieuwde gastronomie, klassiekers, koude buffetten, kaasschotels.

Gelieve elke bestelling uiterlijk op woensdagmiddag (12u) vóór het weekend door te geven. Bestellingen om tijdens de week af te halen kunnen vanaf 8 personen.

Maak uw keuze en geniet.

Smakelijk,

Hans & Hilde

Dagschotels

Op maandag, woensdag, donderdag en vrijdag kunt u bij ons tussen 11u45 en 12u45 een warme dagschotel afhalen.

Reservatie gewenst voor 10u30.
(Kan ook koud worden afgehaald na 12u45).

☎ Bel vrijblijvend op 051/48.63.69



SOEP VAN DE DAG:

1 liter: €4,00

1/2 liter: €2,50



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



bourgondisch

[bur'xɔndis]

- die van het leven geniet
en van lekker eten en
drinken houdt -

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	€18,50 / €10,00
Versé tonijn, flinterdun - sinaasappeldressing - gebakken tonijn	€18,50 / €10,00
Vitello tonato 'New style'	€18,50 / €10,00
Rundscarpaccio 'Bleu-blanc'	€17,00 / €9,00
Tompouce van Sint-Jakobsnoot - zalmtartaar - Bleu de Bresse	€18,50 / €10,00
Verse halve kreeft - volledig gedecorticeerd - 'Belle Vue'	€27,00 / €16,00

SEIZOENSGEBONDEN:

Carpaccio van hert-mascarpone-bieslook-truffeljus	€19,00/ €10,00
---	----------------



Visgerechten

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



Grietfilet-spitskool-spekjes-jus van garnaal	€19,00 / €28,00
Gebakken zeebaars-tapenade van paddenstoelen-preistoemp-saus van witbier	€19,00 / €28,00
Tongrolletjes met langoustine Dugléré 3 p.p. / 6 p.p.	€22,00 / €31,00
Spie van tong-lotte-scampi-saffraanroom-garnaaltjes	€21,50 / €30,00
Tarbot gevuld met kreeft-groentestro keuze saus: heldere bouillon, beukenzwam / witte wijnsaus	€23,00 / €33,00



Soepen

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

Tomatensoep

klassiek - met balletjes kalfsgehakt

€4,00/persoon

Groentesoep

Groentebouillon - getomateerd - groentebrunoise - doperwtjes

€4,00/persoon

Aspergeroomsoep

Verse asperges - platte peterselie - fluweelzacht

€4,50/persoon

Witloofroomsoep

Grondwitloof - zachtbitter - gerookte zalmreepjes

€4,50/persoon

Pompoensoep

Broodsoldaatjes - krokante spekjes

€4,50/persoon

Agnes Sorel

Kippensoep - gevogeltewit - champignons - kalfstong

€4,50/persoon

Heldere soep

krachtige bouillon - kalfswangetjes - beukenzwam

€8,50/persoon

Kreeftensoep 'Fine Champagne'

Met stukjes kreeft

€8,50/persoon

Hoofdschotels

Bij onze hoofdschotels serveren wij drie groentebereidingen en één aardappelbereiding.

Varkenshaasje €25,00

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

Parelhoen 'Suprême' €25,00

Filet - gevuld met pistaches en dragon

Eendenborst €25,00

Rozemarijn - saus van cassisbes

Kalkoenrolletjes 'Périgourdine' €26,00

Gevulde rolletjes - truffel - spek - boschampignons

Kalfsnootjes €27,00

Boterzacht - truffelsaus

Lamsrib €27,00

Persillade - saus van rozemarijn

Duif €31,00

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

WILDSZEIZOEN

Fazant €27,00

Hen - sherryroom - herfstgroentjes

Hert €32,00

Filet - 2 sauzen - herfstgroentjes

Koude schotel-buffet

Gevarieerde visschotel

€32,00/persoon

Verse gestoomde zalm - tongrolletjes - gerookte zalm
gerookte forelfilet - pasteijs 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 vleeschschotel

€34,00/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)

€2,30/stuk

Half kreeftje (650g)

€19,00

Walking dinner

zie koude voorgerechten

Couscous / quinoasalade

€2,00/persoon



Weekend take away

Tijdens het weekend voorzien we bij gelegenheid een afhaalgerecht.
Dit gerecht kan koud worden afgehaald op zaterdag vanaf 10u30 t.e.m.
18u00 en op zondag vanaf 10u30 t.e.m. 12u00. Reservatie gewenst.

Raadpleeg onze Facebookpagina of website voor meer info.



HUIZE DELICATESSE MEULEBEKE



WWW.HUIZEDELICATESSE.BE



INFO@HUIZEDELICATESSE.BE



051/48.63.69

Diversen

Broodjes

€1,75/stuk

Diverse minibroodjes - met aangepaste garnituur

Verrassingsbrood

€8,00/persoon

Klassiek verrassingsbrood

Say cheese 

Kaasschotel

€16,50

Onze kaasschotels worden zorgzaam samengesteld uit zes grote families: zachte, halfharde en harde kaas, geiten-, schapen -en schimmelkaas. We voorzien 270gr kaas per persoon, gegarneerd 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, pensioenviering,
een etentje met uw vereniging of vrienden, rouwmaaltijd,...



Uw tevredenheid is onze zorg.

Hans & Hilde



Deze prijslijst geldt vanaf 1 juli 2022 en vervangt alle voorgaande. Onder voorbehoud van drukfouten.