

# delicio



kookstudio | catering | bedrijfsuitjes

**Delicio BV**

☎ 0341-260800  
✉ info@delicio.nl  
🌐 www.delicio.nl

Kvk 08072822  
BTW NL8104.33.357.B.01  
Bank NL96 RABO  
013.08.50.357

## Succesrecepten.

Met plezier inspireren wij u met deze brochure, bestaande uit 25 jaar ervaring, passie en vakkennis. En elk jaar voegen we daar weer nieuwe succesrecepten aan toe. De brochure zien wij als een eerste kennismaking. Per mail, telefonisch of persoonlijk maken we graag een voorstel dat in alle opzichten past bij uw wensen.

***Wat kan Delicio voor u betekenen?*** *Op catering gebied alles. Het team van Delicio gaat niet alleen voor heerlijk eten, gastvrije dienstverlening en tevreden gasten. Het doel is om samen met de opdrachtgevers een mooie herinnering te creëren. Of zoals eigenaar Michiel Waterman het verwoordt: "Ik luister heel goed naar de wensen van onze gasten. En vertaal die vervolgens boven verwachting en binnen budget". Welkom bij Delicio.*

*Hieronder treft u een viertal veel gekozen arrangementen aan. Ter inspiratie, om direct te reserveren of als basis voor verder maatwerk. Hebt u wensen? Culinair, budgettair, creatief? Vertel het ons, wij denken mee. **O ja, bent u op zoek naar de goedkoopste cateraar? Kijk dan even verder op pagina 9.***

**Delicio Barbecue 'Earth Cuisine'.** Een gezond barbecue arrangement dat rekening houdt met mens, dier en milieu. Dus plantaardig en zonder kunstmatige toevoegingen, met daarbij duurzame vlees/vis opties. En grillen met een zo laag mogelijke CO2 en fijnstof belasting, op lavasteen gasbarbecues met dubbele regeling voor optimale temperatuur beheersing.

### Grill gerechten.

- |   |   |
|---|---|
| * Maiskolf met zoute boter                        | * Japanse tempé-groenten spies.                       |
| * Portabello paddenstoel met geitenkaas en pesto. | * Grillschaaltje met knoflook champignons.            |
| * Tex Mex knolselderij steak.                     | * Grillschaaltje met haloumi, chili, olijfolie.       |
| * Pofaardappel-zure room-bieslook                 | * Stoompakketje met cherry tomaatjes en kruidenboter. |

### Salades.

- \* Pasta salade met o.a. olijven & kappertjes.
- \* Salade van gegrilde aardappel met paprika.
- \* Gemengde groene salade met dressing.
- \* Meloensalade.

### Bijgerechten.

- \* Vers gebakken broodsoorten.
- \* Zeezout boter.
- \* Drie huisgemaakte sauzen.
- \* Houmous & tapenade.

### Prijsopgave, incl. btw. excl. transport. (v.a. 20 personen)

- |   |   |                |
|---|---|----------------|
| * Grillgerechten, salades & bijgerechten: | € | 29,50 p.p.     |
| * Lavasteen barbecue                      | - | 49,-- per stuk |
| * Borden, bestek, servet (dubbel couvert) | - | 3,50 p.p.      |

Extra opties: (prijs p.p. gewicht per gerecht ca. 100 gram – afname minimaal 10 personen)

- \* Biologische polderhoenfilet met rozemarijn, rode peper, zeezout en knoflook. € 6,95
- \* Biologische kipsaté, inclusief saté saus. € 7,45
- \* Hamburger van 100% regio rundvlees. € 5,95
- \* Wilde zalmfilet met gerookt zeezout, citroen en dille. € 8,50

## **Food truck arrangementen.**

In eigen beheer beschikken we over een fiat Ducato foodtruck uit 2008 en een Piaggio food- en bartruck uit 1980. Deze kunnen zowel los van elkaar als gezamenlijk worden ingezet. Food truck arrangementen zijn vooral leuk als er interactie met de gasten mogelijk is. En er is uiteraard voldoende ruimte nodig om de trucks te plaatsen. Enkele van onze thema's:

### **Italian Party. Pizza, antipasti & gelato.**

Bij de fiat Ducato kan men terecht voor vers gebakken pizza's uit pizza steenoven. We hebben allerlei verse ingrediënten voor elke smaak. De pizza's snijden we in punten, zodat je lekker veel soorten kan proeven. Voor de foodtruck staat een proeftafel met een variatie aan Italiaanse koude gerechten zoals carpaccio, vitello tonnato, salade Caprese, olijven, gegrilde groenten, Italiaans brood en tapenade. Als dessert mag een coupe Italiaans schepijs niet ontbreken.

### **Hamburgers & Hotdogs. Streetfood van top kwaliteit ingrediënten.**

Een heerlijke vers gegrilde hamburger van de lava grill, gemaakt van regio rundvlees. En geserveerd op een speciaal voor ons gebakken hamburgerbroodje. En een New York style hotdog met een royaal formaat worstje. Daarbij allerlei toppings om je gerecht op maat te maken zoals tomaat, ijsbergsla, augurk, rode ui, dressings etc. Je kunt dit thema combineren met coleslaw, hashbrowns of krokant gebakken frites.

### **Barista. Met de Piaggio als stralend middelpunt.**

Met onze Nespresso Gemini espresso machine maken we smaakvolle espresso, latte en cappuccino. Maar ook heerlijke koffie cocktails met diverse siropen, likeuren en slagroom. Vers gezette thee met o.a. zwarte thee, groene thee, gember en mint zal ook niet ontbreken. Bij de koffie uiteraard een koekje, Italiaanse cantuccini. Of kies je voor die verleidelijke upgrade van een gevarieerde 'Sweet Table'?

### **Asian Fusion. Indisch, Japans & Chinees.**

Als basis kan men kiezen uit een rijst- of noedelgerecht. Geserveerd in een typisch Chinees take-away bakje en getopt met bijvoorbeeld rendang, Japanse yakitori en Chinese roerbak groenten. Helemaal naar eigen smaak maak je het gerecht met toppings als kokos, gebakken uitjes, geroosterde pinda's, atjar, sriracha, sweet chili, sambal en kroepoek.

### **Prijsopgave**

We maken met plezier een maatwerk voorstel voor bestaande uit een foodtruck (v.a. € 250,-) een team ter begeleiding (v.a. € 195,-), transport & organisatie (v.a. € 125,-) en uiteraard je culinaire thema naar keuze (v.a. € 15,- per persoon bij minimaal 30 personen)



### **Delicio koud en warm buffet.**

Volgens Einstein is de definitie van waanzin; “Telkens hetzelfde doen, maar elke keer een andere uitkomst verwachten”. Hebt u ook zo’n hekel om in de rij te staan voor een buffet? En vindt u het ook zo jammer dat na de eerste tien gasten de aanblik van het buffet niet meer zo aantrekkelijk is als bij de start? Dan is Delicio’s koud en warm buffet een uitstekende en logische keuze.

### **Koude gerechten.** (geserveerd op kleine bordjes, die je zo mee pakt)

- \* Russisch ei ‘comme il faut’ met gerookte zalm en viseitjes.
  - \* Klassieke runder carpaccio.
  - \* Rauwe ham met meloen.
  - \* Mozzarella met tomaat en basilicum.
  - \* Garnalen cocktail met whisky saus.
  - \* Pasta salade met gegrilde kip.
  - \* Vers gebakken stokbrood, kruidenboter en twee koude sauzen.
- We serveren ca. 3 bordjes per persoon.

### **Warme gerechten.** (geserveerd in rechauds, in geportioneerde items, zodat alles er aantrekkelijk uit blijft zien.

- \* Caprese burger: een kleine 100% biefburger met mozzarella en tomaat.
- \* Kip Saltimboca: kippendij omwikkeld met Parmaham, geserveerd met roomsaus.
- \* Zalm ‘en papillote’. Een heerlijk stoombuideltje met citroen en dille.
- \* Boeuf Bourguignonne: een schaalte gevuld met zacht gestoofd rundvlees, een laagje rode kool met appel en een toefje aardappelpuree.
- \* In de oven gebakken tomaatjes met rozemarijn en knoflook.
- \* Mediterrane groenten soufflé.
- \* Gegratineerde aardappelrondjes met Parmezaanse kaas en asperge.

### Prijsopgave incl. btw. excl. transport. (v.a. 20 personen)

Delicio buffet arrangement	€	35,-- p.p.
Disposable servies/bestek/servet dubbel couvert	-	3,50

**Prijswijzigingen voorbehouden!** Enerzijds vinden we het belangrijk om u volledig te informeren, inclusief de prijzen. Anderzijds, we worden soms wekelijks geconfronteerd met prijsverhogingen bij onze leveranciers. Daarom kan het zijn dat de prijzen in ons voorstel afwijken van de prijzen in de brochure.

### **Desserts!** Een kleine greep uit onze favoriete zoete verleidingen.

Banamisu	€	4,95	Soesjestoren	€	4,50
Tiramisu classico	-	4,95	Chocolade fontein	-	7,95
Panna cotta met bosvruchten	-	4,25	Lava cake	-	4,95
Panne cotta met zeezout caramel	-	4,25	Omelet Siberienne	-	5,95
Tarte tatin met vanille room	-	5,75			
Chocolademousse met sinaasappel	-	4,25	Grand dessert v.a.	-	8,95
Spiegel met tulband bavaroises	-	3,95	IJsco kar v.a.	-	6,95

**Ik wil alles uit handen geven, compleet verzorgd.** Dat is één van de vragen die ons veel wordt gesteld. Maar wat is complete verzorging? Feitelijk is dat een maatwerk voorstel waarvoor altijd eerst persoonlijk contact nodig om de wensen en mogelijkheden af te stemmen. Maar met plezier verzorgen we onder andere:

- \* Heerlijk eten en drinken.
- \* Borden, bestek en glaswerk.
- \* Tafels, stoelen en inventaris.
- \* Bar, koeling, biertap.
- \* Tent, licht, geluid, decoratie.
- \* Bediening- en keukenteam.
- \* En meer.....

**En wat kost dat?** Het is maatwerk, dus daar is niet één antwoord op te geven. Maar ter indicatie twee voorbeeld programma's:

**Een avond voor 50 personen met aperitief, borrelhapjes, koud/warm buffet en bediening.**

Biertap, koeling, twee buffettafels, zes stafels, glaswerk, servies, bestek, afwas.	€	425,-
Tent 8x 4 meter incl. verlichting	-	300,-
Dranken: bier, fris, wijn, koffie, thee.	-	500,-
Borrelhapjes	-	300,-
Koud warm buffet	-	1.250,-
Team: twee gastvrije collega's – 6 uur – reis/organisatie tijd	-	690,-
	€	<u>3.465,-</u>

**Een middag/avond voor 40 personen met ontvangst koffie & gebak, daarna een feestelijk aperitief met amuse, gevolgd door een walking dinner.**

Twee koelkasten, een buffettafel, vier statafels, koffie/thee/cappuccino apparatuur, glaswerk, servies, bestek, afwas.	€	480,-
Dranken: prosecco, bier, fris, wijn, koffie, thee.	-	560,-
Feestelijk luxe gebak	-	160,-
Amuse	-	100,-
Walkin dinner 5-gangen	-	1.400,-
Team: twee gastvrije collega's & een chefkok – 7,5 uur -reis/organisatie tijd	-	1.550,-
	€	<u>4.250,-</u>

Neem gerust contact met ons op en laat je wensen horen. Wij vertalen deze binnen budget en boven verwachting.



### **Delicio Tapas arrangement.**

Een heerlijk en gevarieerd tapas arrangement in buffetvorm. Geschikt als maaltijd of uitgebreid borrel arrangement.

#### Koude gerechten.

- \* Serranoham met meloen.
- \* Manchego kaas met gegrilde paprika.
- \* Scharreleitjes met salsa verde.
- \* Aardappelsalade met fuet salami.
- \* Witlof bootjes met Cabrales mousse.
- \* Carne Crudo, de Spaanse carpaccio.
- \* Pan amb tomaquet, pittig tomatenbrood.
- \* Makreel met tomaten-olijf-kapper salsa.
- \* Zoet pikante olijven.
- \* Stokbrood met tapenade en zeezoutboter.

#### Warme gerechten.

- \* Spaanse gehaktballetjes.
- \* Zachte gestoofde lamsnek.
- \* Pikant gebraden kippendij.
- \* Gamba's met citroen/peterselie.
- \* Patatas Bravas.

#### Prijsopgave incl. btw. excl. transport. (v.a. 20 personen)

Delicio tapas arrangement	€	29,50 p.p.
Optioneel extra: Paëlla ! (met kip, vis of beiden)	-	7,50 p.p.
Optioneel extra: Crema Catalana dessert	-	4,95 p.p.

### **Delicio Walking dinner arrangement.**

Dit diner wordt 'ready to serve' bij u thuis bezorgd. Met een paar eenvoudige handelingen serveert u dit aan uw gasten. Inclusief een set handige, duurzame, decoratieve en hygiënische disposables. Als extra service kunt u ook onze chefkok en een gastvrije collega inzetten.

Carpaccio van zalmfilet met een dressing van dille en citroen. Incl. zeezout toast & boter.

\*\*\*

Gazpacho, gekoelde Spaanse tomaten-komkommer soep. Incl. soepstengel.

\*\*\*

Tabouleh couscous salade met een gegrild lamspiesje. Incl. salsa.

\*\*\*

Zacht gestoofd rundvlees met paddenstoelen en rode wijn, geserveerd met een mousseline van kruimige aardappel, knolselderij en truffelolie.

\*\*\*

'Bitterbal' van geitenkaas gerold in roggekrum, geserveerd met appelstroop en gegrild speltbrood.

\*\*\*

Limoncello parfait met geconfijte citroenschil en citroenmelisse.

#### Prijsopgave incl. btw. excl. transport. (v.a. 15 personen)

Delicio Walking dinner arrangement	€	49,50 p.p.
Disposable servies/bestek 6-gangen	-	9,--
Inzet chefkok en gastheer/vrouw	-	p.o.a.

## **Het 'Stoute' Gastro Pub arrangement.**

Onderstaande Gastro Pub gerechten zijn een greep uit de succesrecepten van onze culinaire collega Sherin Stout. Wij komen naar je toe – zakelijk of privé – en bereiden deze gerechten dan live in jouw eigen keuken. Of we richten in jouw huis, bedrijf of partytent een live cooking keuken in. Vervolgens worden de gerechten geserveerd in een walking lunch- of dinner variant. Je kunt zelf uit onderstaande gerechten je ultieme lunch of diner samenstellen.

### Koude gerechten.

Carpaccio van gerookte biet met amandel en blauwe kaas	-	3,25
Ceviche van zeebaars met citroen en bosui	-	3,45
Steak tartare	-	2,95
Rouleau van rauwe ham met zoete aardappel	-	1,35
Bombe van rookvlees	-	3,95

### Soep

Cappuccino van bospaddenstoel	-	3,95
-------------------------------	---	------

### Groenten gerechten (warm)

Risotto met velderwt	-	1,75
Gepofte aubergine met yoghurt dressing & granaatappel	€	2,25

### Vis gerechten (warm)

Parelgort met gamba en asperge velouté	-	4,95
Kabeljauw met kruidenkorst	-	5,25
Coquille met vanille olie en kruidkoek	-	5,50
Gebrande zalm met venkel salade	-	6,35

### Vlees gerechten (warm)

Gerookte eendenborst met bramen-thijmjus	-	6,25
Stoof van varken met tripel bier.	-	4,35
Krokant gebakken buikspek met spinazie-bisque tomaat	-	2,95
Gegrilde bavette van regio rund met rode wijnjus	-	5,25

### Desserts

Banamisu	-	3,95
Panna cotta met bosvruchten en meringue	-	3,95
Chocolademousse met PX siroop en geconfijte sinaasappel	-	3,95
Tarte tatin met vanille room	-	3,95

Alle zg. Gastro Pub gerechten zijn in 'amuse plus' formaat. Voor een volwaardige maaltijd kies je minimaal vijf en maximaal negen gerechten. De prijs is inclusief servies en bestek. Aanvullend maken we een maatwerk offerte voor transport/organisatie (basistarief v.a. € 150,-) de uren van de chefkok (€ 69,50 per uur) en eventueel de uren van een gastvrouw/heer (€ 49,50 per uur) Optioneel is een wijn arrangement.

## **Vegetarische & Vegan inspiratie.**

Heerlijke gerechten zonder vlees of vis of zelfs geheel plantaardig\*. Met Internationale inspiratie, super vers en boordevol smaak. Hieronder enkele suggesties, uiteraard is maatwerk altijd mogelijk.

### **Koude gerechten. (Zowel als klein hapje of koud gerecht mogelijk.)**

Mozzarella bolletjes met cherry tomaat en basilicum.

Witlof blaadjes gevuld met stilton, honing en walnoten.

Vegan kaas met crunchy gele mosterd gel.\*

Gebakken haloumi kaas omwikkeld met courgette.

Eitje met truffel mayonaise.

Pickle van radijs. \*

Spiesje van ui, augurk en paprika in mild pittige vinaigrette. \*

Tortilla chips met tomatensalsa. \*

Prijsindicatie: Hapjes v.a. 2,25 per stuk.  
Koud buffet v.a. 16,50 per persoon.



### **Warme gerechten. (1 = ook als hapje mogelijk)**

Melanzane Parmigiana (ovenshotel van aubergine, tomaat, courgette en vegan mozzarella) \*

Vegan kip korma. \*

Vegan kip tikka massala. \*

Vegan kip vindaloo. \*

Basmati rijst met komijn.\*

Spaghetti Bolognese vegan. \*

Tortellini met ricotta, spinazie en pesto.

Indische saté balletjes. \* 1

Spaanse albondigas in tomaten chili saus.\*1

Gebakken paddenstoelen met knoflook en rode peper. \* 1

Groenten paëlla met salsa van gegrilde paprika. \*

Vegan hamburger met broodje, toppings & sauzen. \* 1

Prijsindicatie: Hapjes v.a. 2,25 per stuk.  
Warm buffet v.a. € 21,50 per persoon.  
Koud/warm buffet v.a. € 29,50 per persoon.

Minimale ordergrootte € 450,- excl. transport, servies en bestek.

### **Delicio's Asian Fusion diner.**

Dit is echt verwennerij deluxe. Heerlijke authentieke smaken uit het Verre Oosten en zelfs verder! We werken met verse specerijen en uitbundige smaken, dus reken op een feestje voor je mond.

Om te beginnen, voor iedereen een Poké bowl. Dit creatieve gerecht komt van origine uit Hawaï. Een lekkere fris-zure rijstsalade met tal van heerlijke rauwkost toppings en dressing. En naar keuze daarbij Spicy Kip of Spicy zalm. Je geeft vooraf aan hoeveel van elk. Elke gast krijgt zijn of haar eigen Poké bowl.

\*\*\*

Terwijl je aan het genieten bent van het voorgerecht zetten we het hoofdgerecht in buffetvorm klaar.

- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| * Japanse yakitori kipspiesjes.     | * Kipspies in Singapore style.        |
| * Gehaktballetjes in zoetzure saus. | * Gehaktballetjes met Koreaanse saus. |
| * Wraps peking eend / hoisin saus.  | * Wraps met Indiase curry.            |
| * Chicken wings met sweet chili.    | * Kipblokjes in lemon-ginger saus.    |
| * Gestoomde basmati rijst.          | * Noedels met gebakken groenten.      |
| * Cassava crackers                  | * Atjar van komkommer, paprika en ui. |

\*\*\*

As dessert: halve kokosnoot gevuld met Malibu-kokos panna cotta, chocolade en ananas.

### Prijsopgave incl. btw. excl. transport. (v.a. 20 personen)

Delicio buffet arrangement 2-gangen	€	29,50	p.p.
Dessert	-	6,95	p.p.

### **Het Franse buiten leven.**

Super lekker genieten van Franse specialiteiten. Als picknick, lunch, diner of borrel arrangement.

- Vers gebakken hele stokbroden (¼ p.p.) geserveerd met:
    - \* Brie met jam van rode ui.
    - \* Ham met tomaat-ui-mayonaise.
    - \* Gerookte zalm met mierik.
    - \* Kaas-tomaat-ui-pistou.Incl. snijplank en broodmes om zelf af te snijden.
  - Kaasplankje met 5 soorten kaas, dadels, walnoten en dadelbrood. Incl. crackers.
  - Oeufs Périgord: halve gekookte eitjes met truffelmayonaise en zeezout.
- \*\*\*
- Quiche Lorraine, de bekende hartige taart met spekjes en groenten. (warm)
  - Coq au vin: malse kippenpootjes zacht gestoofd met rode wijn en kruiden.
  - Riz Pilaf: smeugige kerrie rijst.
- \*\*\*
- Tarte tatin: als dessert gecarameliseerde appeltaartjes met zure room.

### Prijsopgave incl. btw. excl. transport. (v.a. 15 personen)

Frans buitenleven buffet	€	24,50	p.p.
Dessert	-	6,95	p.p.



**Traiteur diner; restaurant beleving aan huis.** U wilt wel de verzorging en luxe van het restaurant. Maar geeft er de voorkeur aan om daar thuis veilig en comfortabel van te genieten. Dan is het traiteur diner ultiem geschikt. Wij zorgen voor een gedekte tafel, amuses, een heerlijk diner en chocolaatjes voor bij de koffie. Optioneel verzorgen we een uitstekend wijnnarrangement. Het menu stellen we voor u op maat samen. Een voorbeeld:

Tartaartje van wilde rode zalm met een kwartel spiegeleitje, groene kruiden salsa en tobiko.  
\*\*\*

Dun gesneden Veluwe kalfssukade met groene peper jus de veau, Duchesse aardappel, gratin van asperge en Parmezaanse kaas, gestoomde groene groenten, gepofte tomaat.  
\*\*\*

Schotse pancake met bosbessen, maple syrup, vanille room en whisky parfait.

Dit traiteur diner all-in is mogelijk v.a. € 65,- p.p. excl. transport. (v.a. 4 personen)

**Populaire combinaties** waarmee we gasten al blij maken sinds 1997. De vermelde prijzen gelden vanaf 20 personen. Met minder personen bent u ook welkom, maar stijgt de prijs. Prijzen zijn incl. btw. excl. transport, servies en bestek. (mes, vork, bord, incl. afwas à € 2,25 p.p.)

<b>Hollands buffet € 32,50</b>	<b>Italiaans buffet € 32,50 p.p.</b>	<b>Indisch buffet € 32,50 p.p.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aardappel/ei salade met bieslook en beenham.</li> <li>- Boerensalade met komkommer, tomaat, rode ui, peterselie en oude kaas.</li> <li>- Frisse salade van Alkmaarse gort met citroendressing en gerookte zalm.</li> <li>- Meloen salade.</li> <li>- Vers gebakken vloerbrood met zoute boter en twee sausjes.</li> <li>***</li> <li>- Gehaktballetjes ‘bonne femme’. (in een jus met prei, wortel, ui en spekjes)</li> <li>- Kipblokjes in groene pepersaus.</li> <li>- Runderstoof met donker bier en paddenstoelen.</li> <li>- Seizoen groenten schotel.</li> <li>- Gebakken aardappeltjes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Klassiek carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas, kappertjes en dressing.</li> <li>- Vitello tonnato, kalfsrosbief met tonijnmayonaise.</li> <li>- Salade Caprese, mozzarella met tomaat en basilicum.</li> <li>- Parmaham met meloen.</li> <li>- Gegrilde groenten met zeezout en olijfolie.</li> <li>- Vers gebakken focaccia met tapenade en olijven.</li> <li>***</li> <li>- Siciliaanse kip in tomatensaus.</li> <li>- Saltimboca: rolletje van varkensfrikandeau en ham in knoflook roomsaus.</li> <li>- Romige gele rijst met scampi, pesto en bosui.</li> <li>- Ratatouille.</li> <li>- Penne ‘aglio olio peperoncini.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soto van pinda, kokosroom en specerijen.</li> <li>***</li> <li>- Nasi goreng, gebakken rijst met specerijen en groenten.</li> <li>- Bami goreng, gebakken noedels met specerijen en groenten.</li> <li>- Gestoomde pandan rijst.</li> <li>- Ayam asem manis, zoet pikante kip met cashews.</li> <li>- Rendang, rundvlees gestoofd met kokos.</li> <li>- Ayam Paniki, kippendij in een pittige kruidensaus.</li> <li>- Tahu sate, krokant gebakken tahu in pindasaus.</li> <li>- Sambal goreng telur, gekookte eitjes in sambalsaus.</li> <li>- Gado gado, groenten en tauge met satésaus.</li> <li>- Atjar, groenten zoetzuur.</li> <li>- Kroepoek, sambal.</li> </ul>
Hollands dessert buffet v.a. € 8,95	Italiaans dessert buffet v.a. € 8,95	Oosters dessert buffet v.a. € 8,95

**Lunch arrangement.** Heerlijk om thuis van te genieten. Maar ook als picknick een heerlijke optie. (dan geserveerd in rieten manden)

Om te beginnen **een heerlijke dagverse soep**, in een handige lekvrije soepbeker. We maken zowel warme soepen (bijv. courgette soep, mosterdsoep, pommodori soep, paddenstoelensoep) als koude soepen (bijvoorbeeld gazpacho of vichysoisse), dus geschikt voor elk seizoen.

\*\*\*

Een gevarieerd assortiment van luxe belegde broodjes, wraps, bagels, baguette, sandwiches en focaccia. Belegd met o.a. gerookte zalm en roomkaas, houmous met kiemscheuten, Parmaham met tomaat, tonijnsalade uit eigen keuken, boerenkaas met Zwolse mosterd, brie met honing en walnoten etc. Per gezelschap maken we een assortiment op maat.

Daarbij een knapperige rauwkost salade, een fruit salade, biologische jus d'orange en een bekertje Griekse yoghurt met rood fruit.

Dit lunch arrangement is mogelijk v.a. € 22,95 p.p. excl. transport bij minimaal 20 personen.

---

**High tea.** Althans, de juiste benaming is eigenlijk afternoon tea. Maar we hebben het over hetzelfde. Heerlijke delicate sandwiches, luxe patisserie, geserveerd rondom thee tijd in de middag. En om het nog interessanter te maken, door onderstaand assortiment met echte clotted cream, heet deze variant eigenlijk.... Cream tea. Enjoy!

Engelse driehoek sandwiches van speciaal sandwichbrood belegd met:

- Gerookte zalm met zwarte peper en tuinkers.
- Eiersalade met Engelse mosterddressing.
- Komkommer met roomkaas.
- Roastbeef met mierikswortel mayonaise.

Luxe patisserie, geserveerd op étagères:

- Mini tarte tatin, omgekeerde appeltaartjes met caramel.
- Eclairs uit Parijs, soezendeeg gevuld met vanille slagroom.
- Bavarois taartje met cake bodem en vijgenjam.
- Mini petit fours assorti.
- Double fudge chocolate brownie.
- Cheesecake met rood fruit.
- Scones met Devonshire clotted cream en frambozen jam.

Deze high tea is mogelijk v.a. € 21,50 p.p. excl. transport bij minimaal 25 personen.

Uit te breiden met:     -       Gekoelde prosecco incl. glazen.  
                              -       Russische water koker met thee assortiment.

---

### **Hapjes buffet '30'. (dertig verschillende gerechten!)**

---

Gelderse worst, Ossensorst, Fuet salami, mini salami, Serranoham & eendenham.

Boerenkaas belegen, tuinkruiden kaas, mozzarella, geitenkaas, brie & pecorino.

Stokbrood, honing mosterd, pesto, zeezoutboter, roomkaas, huzarensalade.

Olijven, Amsterdamse uitjes, Italiaanse uitjes, gemengde nootjes, peppersweet, cherry tomaat.

**Warm:** gehaktballetjes tomaat & saté, yakitori ketjap, kipkluijjes, quiche & garnalen.

Prijsopgave: € 21,50 bij minimaal 25 personen.

### **Hapjes op z'n Hollands.**

---

Wrap-gerookte makreel-bosui mayonaise.

Warm gerookte zalm-mierikswortel zure room.

Boeren fenegriekkaas met een crunchy gel van zoetzure gele mosterdzaadjes.

Geitenkaas met appelstroop en walnoot.

Veluwse paté met vossenbessen confiture.

Spiesje van Gelderse worst met ingelegde radijsjes.

Mini eiersoufflé met paddenstoelen.

Vegetarisch gehaktballetje met gebakken sjalot en honing mosterd.

Uit te breiden met warme hapjes:

- Veluwse 2-ster beter leven kipvleugeltjes gebakken met honing, zeezout, peper.
- Gehaktballetjes met tomaten-peterselie-bieslook dressing.
- Rundersaucijs bites omwikkeld met bacon, geserveerd met knoflooksaus.

Prijsopgave: koude hapjes op z'n Hollands 160 stuks à € 2,25  
warme hapjes 90 st. à € 1,75

### **Hapjes Asian Style**

---

Tataki van gebakken tonijn in sesamcrunch, met wasabi soja saus.

Gebakken garnalen met sriracha saus.

Japanse steak tartare met furikake specerijen mix.

Thaise mini salade van roerbakgroenten en kokos/ananas dressing.

\*\*\*

Dimsum van krab met sweet chili saus.

Yakitori met zoet pikante sojasaus.

Kipspiesje met kerrie dressing.

Gung Bao stoombroodje met pulled chicken.

Prijsopgave: mix van koude & warme hapjes 160 st. à € 2,95  
(inclusief cassave crackers met sweet chili dip)

**Delicio is ook: ontbijt, BRUNCH, lunch, picknick, afternoon tea,**

high tea, HIGH WINE, amuses, diner, souper, live cooking, barista,

desserts, kaas, Wijn, foodtruck, huurmaterialen, tenten, styling,

ceremonie meester, wedding planner, bruidstaarten, finger

food, sushi, licht, geluid etc. etc.

## **Heeft u meer, minder of andere hapjes nodig? Informeer naar uw maatwerk voorstel.**

### **Lounge deluxe international**

Canapé met gerookte zalm en kappertjes creme fraiche.  
Droog gebakken st. Jacobsschelp met citroen-chili olie en tobiko.  
Amuse glaasje met cocktail van garnalen en salsa.  
Canapé met carpaccio, rucola en truffel dressing.  
Gerookte eendenborst met jam van rode ui.  
Spiegel kwartelei met krokant gebakken Parmaham.  
Gegrilde groene asperge omwikkeld met Serranoham.

#### **Warm:**

Mini ei soufflé met truffel tapenade.  
Mini tajine met knolselderij puree en gestoofd rundvlees met rode wijn.  
In panko kruim gebakken garnalen met sweet chili saus.

**Prijsopgave:** mix van koude & warme hapjes 160 st. à € 3,95

### **Hollands buffet 'back to the Seventies'**

Huzarensalade met gevulde eitjes, ham/asperge rolletjes, augurk/berliner rolletjes, fruit en rauwkostgarnituur.

Zalmsalade met gerookte zalm, gerookte makreel en garnalen in cocktailsaus.

Aardappelsalade met spekjes en Amsterdamse uitjes.

Gemengde groene salade met komkommer, tomaat, ei, ui en radijsjes. (incl. dressing)

Vers gebakken stokbrood, kruidenboter en twee koude sausjes.

\*\*\*

Beenham met honingmosterd saus.

Gehaktballetjes in tomatensaus.

Kipsaté stokjes in satésaus.

Gebakken aardappeltjes.

Gebakken champignons, paprika en ui.

Witte rijst.

\*\*\*

Vers fruit salade met slagroom.

**Prijsopgave:** € 32,50 p.p. bij minimaal 20 personen.

### **Hollandse hapjes 'Oma's verjaardag'**

Kaasblokjes met zoete gember.

Mini gehakballetjes. (warm)

Kaasblokje met Amsterdamse ui.

Mini sauzijzenbroodjes (warm)

Gelderse worst met augurk.

Mini kipsaté (warm)

Rolletje van ham met asperge.

Gevulde eitjes met bieslook.

Salade naar keuze met stokbrood,  
kruidenboter en twee sausjes.

Gevulde eitjes met paprika.

Cupje met filet Americain.

Toastje met brie.

**Uw prijs: 5 koud, 3 warm & salade:**

Stokbrood canapé met gerookte zalm.

€ 19,50 p.p. bij minimaal 25 personen.

## **Foodtruck & Bartruck.**

Met een foodtruck of bartruck creëer je meteen een leuke sfeer. En nog belangrijker, gerechten en dranken waar jij en je gasten blij van worden. In combinatie met de Roast Chief Outdoor Grill organiseer je je eigen mini food truck event.



**Delicio's Foodtruck: kale huurprijs € 350,--**

### **Delicio's Food Truck voor o.a.**

Streetfood zoals pizza, biologische hamburgers, hotdogs & saté.

Asian Streetfood zoals roerbakgerechten & curry's met rijst en noedels.

Tapas koud & warm.

Late Night Snacks zoals frites, beenham, bittergarnituur.



**Delicio's Piaggio: kale huurprijs € 250,--**

### **Delicio's Piaggio bartruck.**

Met een grote ijsbak voor koele dranken.

Wine bar.

Cocktails.

Tapas koud & warm

Tapbier.

Espresso, thee, cappuccino.

Tevens geschikt als fruitbar of salad bar. En voor schepijs & slush dranken. ('Granita')



**Delicio's outdoor grill (1 kamado): kale huurprijs € 100,--**

### **Delicio's Outdoor Grill**

De echte keramische houtskool kamado grill voor de beste 'low & slow' grill gerechten van vis, vlees en groenten.

**Interesse?** We maken voor u een voorstel op maat.

### **Het goedkoopste catering bedrijf.**

Wij hebben u op de vorige pagina's proberen te inspireren met heerlijke gerechten en creatieve recepten, bereid door vakmensen op basis van hoogwaardige kwaliteit ingrediënten. Samen een geweldige herinnering creëren. Maar misschien wilt u dat helemaal niet. En bent u gewoon op zoek naar **de beste deal**. Snappen wij, het leven is al duur genoeg.

Wij zeggen wel eens gekscherend: *'als je op zoek bent naar de goedkoopste catering, loop je het risico deze te vinden'*. Er zijn namelijk in onze branche nogal wat cowboys die het niet zo nauw nemen met de kwaliteit en daardoor een lage prijs kunnen aanbieden. Na afloop hoor je dan ook vaak: het was inderdaad goedkoop, maar dit gaan we niet nog een keer bestellen.

Maar, we willen u uiteraard wel graag laten genieten van onze passie voor food & gastvrijheid. Daarom hieronder enkele 'best deal' suggesties.

#### **Best Deal Barbecue. All-in tarief excl. transport € 24,50 p.p. bij minimaal 25 personen.**

Op Indische wijze gemarineerde kipdij filet, sappige barbecue worst, grill burger, gehaktspies met bacon, Cajun kipfilet. (van alles 1 stuks p.p.) Met daarbij een lekkere pasta salade, kartoffelsalade en groene salade. Verder drie koude sausjes, satésaus, stokbrood en zoute boter. Ook de barbecue incl. gas, rooster, tangen en schoonmaak is inbegrepen. En je krijgt er van ons handig duurzaam disposable servies/bestek bij. Kortom, alles wat je nodig hebt om te genieten.

#### **Italiaans koud/warm buffet. All-in tarief excl. transport € 24,50 p.p. bij min. 25 personen.**

Koude gerechten. → Heerlijke pasta salade met tonijn, olijven en kappertjes. Mozzarella met tomaat, basilicum, olijfolie en zeezout. Rucola salade met pittenmix en dressing. Vers gebakken brood met tapenade. Warme gerechten. → Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus. Penne met kip-carbonara saus. Saffraanrijst met garnaaltjes en groenten. Gebakken paddenstoelen met Italiaanse kaas. Inclusief handige duurzaam disposable servies, bestek en servetten. Wij komen het brengen, je kunt direct genieten.

#### **Hollands buffet. All-in tarief excl. transport € 24,50 p.p. bij min. 25 personen.**

Koude gerechten. → Frisse komkommer salade met sjalotjes. Salade van tomaat, rode ui en oude kaas. Vers gebakken vloerbrood met zoute boerenboter en Zeeuws spek. Salade van kip, ijsbergsla en mandarijntjes met cocktail dressing. Warme gerechten. → Kapucijnerschotel met worst, ui en spekjes. Gebakken kipblokjes in champignon saus. Gebakken aardappeltjes. Groenten schotel uit de oven. Inclusief handige duurzaam disposable servies, bestek en servetten. Wij komen het brengen, je kunt direct genieten.

#### **Indisch buffet. All-in tarief excl. transport € 22,50 p.p. bij minimaal 25 personen.**

Koude gerechten. → Gado gado salade van boontjes, witte kool, rode ui, atjar en satesaus. Komkommer salade met een vleugje knoflook en rode peper. Atjar. Kroepoek. Warme gerechten → Nasi goreng. Bami goreng. Gemarineerde kipdij in zoetzure saus. Indische gehaktballetjes in saté saus. Gekookte eitjes in pittige saus. Inclusief handige duurzaam disposable servies, bestek en servetten. Wij komen het brengen, je kunt direct genieten.

Ben je meer minder personen dan het minimum? Bel of mail even voor jouw prijs.

**Op al onze leveringen en diensten zijn de uniforme voorwaarden horeca van toepassing.**

# delíció



kookstudio | catering | bedrijfswitjes





delício



kookstudio | catering | bedrijfsfeesten

