

**CONTACT
INFORMATIE**

☎ 056 64 48 27

✉ bestellingen@huisdelies.be

📍 @huisdelies.be



TAPASSCHOTELS (4 À 6 PERS)

Tapasborden

... ideaal voor een uitgebreid aperitief /

BEENHOUWERSPLANKJE

€ 65,00/ st

Rilette, paté, witte pens/bloedworst, hoofdvlees, droge worst, 2 soorten kaas, boerenham vh huis, gekookte ham, kippenvleugels, gebakken spek, boerenring salami, steak tartaarglaasje, kerstomaten, olijven, dips, crackers, potje zilveruitjes, potje augurken, potje mosterd.

ZUIDERS TAPASPLANKJE

€ 65,00/ st

Italiaanse preparé, 2 soorten kaas, droge worst, 3 soorten salami, Italiaanse ham, Coppa, olijven, peppadew, zongedroogde tomaten, grill worst, Otegemse rookworst, 2 soorten dipsauzen, 3 soorten dipsticks.



WARME TAPASSCHOTEL

€ 60,00/ st

BBQ spek, kippenboutje, kippenspiesje, witte pens, grillworst, kruidig gehaktballetje, spareribs, barbecuesausje.

APERITIEF

HARTIGE WAFELTJES (9 st.)

€ 12,50/ st

KAAS- EN GARNAALKROKETJES (15 st.)

€ 13,00/ st

MINI OVENHAPJES (12 st.)

€ 15,85/ st

Bolognaise, ham/kaas, kip

APERO KIPPENBOUTJES (10 st.)

€ 7,50/ st

FLEUR DE CAMEMBERT

€ 15,95/ st

MINI VISHAPJES (12 st.)

€ 17,85/ st

FOCCACIA TRIO (6st.)

€ 18,00/ st

Gedroogde ham/mozzarella, zalm/kruidenkaas, brie/spek



KOUDE VOORGERECHTEN

RUNDSARPACCIO VAN HET HUIS

Parmezaan, pijnboompitjes en rucola

€ 13,95/ pp

VITELLO TONATO

Fijn gesneden kalfsvlees, gegarneerd met rucola, zongedroogde tomaten en tonijndressing.

€ 14,95/ pp

GRAVED LAX

Schotse zalm afwerkt met wasabimayonaise

€ 14,95/ pp



WARMЕ VOORGERECHTEN

ARTISANALE KAASKROKET

€ 3,00/ st

ARTISANALE GARNAALKROKET

€ 4,50/ st

LUXE VISPANNETJE

€ 13,95/ pp

SCAMPI MAISON

met parelcouscous

€ 12,95/ pp

SOEPEN

TOMATENSOEP MET BALLETTJES

€ 5,50/ L

BOSCHAMPIGNONROOMSOEP

€ 6,50/ L

KIPPENROOMSOEP

€ 5,50/ L

ZACHTE MINI BROODJES

€ 0,45/ st



HOOFDGERECHTEN PER 2 PERS.

Onze hoofdgerechten zijn standaard voorzien van warme wintergroenten (gekarameliseerd witloof, worteltjes, boontjes met spek, gegratineerd tomaatje, appeltje met veenbessen) en een aardappelgerecht (keuze uit: gratin, kroketten of frietjes).

KALKOENORLOFF MET PORTOSAUS

€ 22,95/ pp

FEESTHAASJE MET BOSSCHAMPIGNONSAUS

€ 24,95/ pp

PARELHOENFILET MET FINE CHAMPAGNESAU

€ 28,00/ pp

WILDRAGOUT VAN HERT

€ 28,00/ pp

KALKOENSTOOPOTJE

€ 21,95/ pp

LUXE VISPANNETJE

Met gestoofde prei en puree

€ 23,95/ pp



FEESTAPPELTJE MET VEENBESSEN

€ 5,95/ 2 st



VLEES EN WILD OP BESTELLING

WILD

Hazenrug, hazenfilet, everzwijnfilet, fazantenfilet, hertenragout

BOTERMALS RUNDSVLEES

Filet pur, chateaubriand, entrecote, côte à l'os, rosbief

KONIJN

Konijnenbil, konijnenrug

GEVOGELTE

Kwartel, parelhoen, eendenborstfilet, piepkuiken, parelhoenfilet

SUGGESTIE VAN HET HUIS

GEVULDE KALKOEN

ovenklaar - 3 à 5 kg

€ 25,35/ kg

Feestelijke vulling van truffel, veenbessen, pistache en cognac

GEVULDE KALKOENFILET

ovenklaar - 1,5 à 2 kg

€ 27,50/ kg

Feestelijke vulling van truffel, veenbessen, pistache en cognac



AARDAPPELGARNITUREN

KROKETTEN (per 20 st.)

€ 8,00/ st

AARDAPPELPUREE

€ 10,95/ kg

GRATIN DAUPHINOIS

€ 13,90/ kg

FRIETJES VERS (per kg)

€ 3,50/ kg

EXTRA'S

KOUDE SAUSJES

Keuze uit: mayonaise, cocktail, tartaar

€ 2,00/ 200g

WARME SAUSJES

Keuze uit: pepersaus, fine champagnesaus, portosaus, boschampignonsaus, bearnaisesaus

€ 7,75/ 0,5L

LANG STOKBROOD WIT

€ 1,70/ st

LANG STOKBROOD BRUIN

€ 2,30/ st

ZACHT MINI BROODJE

€ 0,45/ st

WARME GROENTENSCHOTEL € 7,95/ pp

Gekarameliseerd witloof, worteltjes, boontjes met spek, gegratineerd tomaatje, appeltje met veenbessen

KOUDE GROENTENSCHOTEL € 6,55/ pp

Salade, geraspte wortelen, tomaat, komkommer, boontjes, bloemkool





FONDUEOLIE



GEZELLIG TAFELN (VANAF 2 PERS.)

GOURMET /

KLASSIEKER

€ 15,95 / pp

Steak, kip, varkenslapje, chipolata, kaasburger, rundsburger, spekburger, cordon bleu, kalkoenschnitzel, varkensgyros.

→ **GOURMET MENU:** inclusief koude groenten, frietjes of aardappelsalade of krielpatatjes, koude sausjes

€ 21,50/ pp

BUTCHERS CHOICE

€ 18,75/ pp

Steak, varkensmedaillon, kippenspiesje, lamskotelet, cordon bleu, kalkoenschnitzel, scampi, eitje met kaas en spek, coquille, kippenburger, kaasburger, beenhamspiesje

→ **BOUTCHER MENU:** inclusief koude groenten, frietjes of aardappelsalade of krielpatatjes, koude sausjes

€ 25,30/ pp

WILDGOURMET

€ 23,95/ pp

Hertenkalfje, patrijs, tournedos van everzwijn, eendenfilet, fazantenfilet, parelhoenfilet, kwarteleitje & wildburger

→ **WILDMET MENU:** inclusief koude groenten, frietjes of aardappelsalade of krielpatatjes, koude sausjes

€ 30,55/ pp

TEPPANYAKI

€ 19,75/ pp

Gemarineerde steak, kipsaté, lamskotelet, eendenfilet, scampisaté, zalmspiesje, coquilles, beenhamspiesje, entrecoteburger.

→ **TEPPAN MENU:** inclusief wokgroenten, noedels of krielpatatjes of aardappelsalade, koude sausjes

€ 26,30/ pp

FONDUE /

KLASSIEKER

€ 14,95/ pp

Witte pens, grillworst, scampi, 2 soorten vleesballetjes, chipolata, spekballetje, kip, rund- en varkensvlees.

→ **FONDUE MENU:** inclusief koude groenten, frietjes of aardappelsalade of krielpatatjes, koude sausjes

€ 21,50/ pp

MIX FONDUEBALLETTES

Kleurrijke mix van 24 vleesballetjes.

€ 9,00/st

KIDS /

FONDUE

Chipolata, vleesballetjes en kip.

€ 6,75 / pp

GOURMET

Chipolata, hamburger, cordon bleu, kaasburger, kipfilet, kalkoenschnitzel.

€ 8,00/ pp

BURGER PARTY / VANAF 4 PERS.

€ 17,95/ pp

Diverse mini burgers inclusief aangepaste garnituren (geroosterde uitjes), groentjes (sla en tomaat), sauzen (ketchup, mayonaise en mosterd) en broodjes



FEESTMENU /

PER 2 PERS.

Boschampignonroomsoep



Vispannetje

Keuze uit: wildragout van hert
of
parelhoenfilet in fine champagnesaus

Keuze uit: chocolademousse of tiramisu
of crème brûlée

Incl. kroketten en warme wintergroenten

€ 49,95/ pp

WINTERBBQ /

VANAF 4 PERS.



Côte à l'os

Brasvar varkenshaasbrochette

Witte pens

Gevulde portobello

Spekfakkel

Lamskotelet

Oosterse kippenspies

Scampi brochette

BBQ potato

Warme groenten en sauzen
(bearnaise, BBQ- en pepersaus)

€ 34,00/ pp

BUFFETTEN & BROODJES

KAASBUFFET / VANAF 4 PERS.

€ 20,50/ pp

Samenstelling van verschillende soorten harde en zachte kazen (350g pp.) aangevuld met vers fruit, nootjes, gedroogd fruit, ambachtelijke confituur, 1/2 stokbrood pp.

VLEES- EN VIS BUFFET / VANAF 4 PERS. € 36,00/ pp

Ruime vis- en vleeschotel voorzien van gekookte ham, gezouten ham, zigeunersalami, kippenwit, pastrami, vleesbrood, opgevuld eitje, gerookte zalm, gestoomde zalm, perzik met tonijn, tomaat met krab, forel, gebakken scampi.

Deze schotel wordt aangevuld met koude aardappelsalade, pastasalade, groetenkrans en assortiment koude sausjes.

MINI BROODJES / VANAF 4 PERS.

€ 14,50/ pp

Een mix van zachte bruine en witte pistolets rijkelijk gevuld met verse charcuterie, verschillende soorten kaas en zelfbereide salades, gevarieerd met vis en vlees.

Broodjes worden afgewerkt met sla en tomaat. De manden worden versierd met een assortiment van vers fruit. Wij rekenen 7 broodjes pp.

zonder groenten:

€ 13,00/ pp

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE /

€ 3,95/ st

CHOCOLADEMOUSSE /

€ 3,95/ st

MASCARPONEMOUSSE -

SPECULOOS - ADVOCAT /

€ 4,70/ st

TIRAMISU AMARETTO /

€ 4,50/ st

WITTE CHOCOLADE MET

FRAMBOZENMOUSSE /

€ 4,50/ st

Geserveerd in glas met waarborg.



Hou er rekening mee dat er bij alle schotels en buffetten waarborg kan aangerekend worden.

APERO / WIJNMAGAZINE

APERO / NON ALCOHOL



CAVA CREADOR

€ 12,60/ fl

Land: Spanje – Druif: Macabeu, Xarel-Lo, Parrellada
Bleekgele kleur met zeer fijne pareling. De neus jaagt toch bloesems, perzik en jonge ananas uit het glas. De smaak kent volop fruitigheid met accenten van citrus, lichte mineraligheid en vooral peperkruidigheid in de finale. Zeer geschikte cava met voldoende frisheid. Ideaal als aperitief en past bij charcuterie, schelpdieren en magere vis.

CHAMPAGNE LENIQUE BRUT

€ 36,20/ fl



Land: Frankrijk – Druif: 48% Chardonnay, 47% Pinot Meunier, 5% Pinot noir
De aroma's zijn vrij rijp. Geur van biscuits, noten van gekonfijte vruchten en van zanddeeg. Een toets van honing en hazelnoot die sterker wordt met de tijd. Vrij zachte afdrank met een noot van melkkaramel. Past goed bij milde en zachte kaas, varkensvlees, schelpdieren, vette vis.



BOERENGELUK LEKKER DRUIFJE WIT/ROOD (NON-ALCOHOL)

€ 8,80/ fl

Lekker druifje is puur druivensap, geperst op de boerderij met een heel klein bubbeltje erin. Een zoet feestelijk drankje zonder alcohol dus. Lekker bij pikante kaas, maar ook bij een goed stukje taart. Altijd wat te vieren met zo'n flesje in huis. Serveer lekker druifje ijskoud.

WIJN / WIT - ROSE - ROOD



PAUL MAS CHARDONNAY

€ 10,60/ fl

Land: Frankrijk – Druif: Chardonnay
Zeer elegante wijn met een vleugje aroma van ananas, hazelnoot, linde en kweepeer, met toetsen van vanille en geroosterd brood. Rijk en zacht met een zeer goede wrangheid en een lange afdrank met ananastoetsen. Gaat goed met zeevruchten en vis, wit vlees, maar ook foie gras, blauwe kaas, taart en fruit.



DUCK YOU BLANC

€ 14,50/ fl

Land: Frankrijk – Druif: Colombard-Sauvignon
Met Aroma's van bloemen, citrus en rijp exotisch fruit. De wijn heeft een frisse en levendige smaak vergezeld van knisperende zuren en een subtiel bittertje met een aanhoudende afdrank. Perfect als aperitief en in combinatie bij diverse salades en visgerechten.



DUCK YOU ROSE

€ 14,50/ fl

Land: Frankrijk – Druif: Grenache-Syrah
Deze rosé is veelzijdig inzetbaar en is hij een goede begeleider van gevogelte, zoals gegrilde kip of kalkoen, en kan hij geserveerd worden bij mediterrane gerechten, zoals paella of ratatouille. Zijn frisse karakter maakt hem ook geschikt als aperitief op warme dagen.



PAUL MAS SYRAH

€ 10,20/ fl

Land: Frankrijk – Druif: Syrah
Dieprode, zijdeachtige wijn met een mooi evenwicht. Rijpe vruchten en fruitige aroma's. Lange afdrank met noten van zoethout. Serveren tussen 16° en 17°C. Ideaal bij quiches, vleestaart, wild, gegrild rood vlees, varkensragout, lam, pasta en sterke kazen.



DUCK YOU ROUGE

€ 14,50/ fl

Land: Frankrijk – Druif: Tannat en Merlot
Een volle en fluweelzachte wijn, met een mooie balans tussen de stevige tannines van tannat en de zachte, fruitige textuur van merlot. De afdrank is licht kruidig met een aangename lengte. Deze rode wijn is een uitstekende match bij geroosterd of gegrild rood vlees, zoals entrecote of lamskoteletjes. Ook bij stoofgerechten op basis van rund of wild komt hij tot zijn recht. Daarnaast kan hij worden geserveerd bij gerijpte kazen en rijke pastagerechten met tomaat of paddenstoelen.



WEINGUT LETH PINOT NOIR

€ 25,00/ fl

Land: Oostenrijk – Druif: 100% Pinot noir
Typische pinot noir neus van kersen en rode bessen, veel kruiden en een toets van potlood. De wijn is zacht met geroosterde impressies, met een aangename zoete materie en rijkdom gekoppeld aan elegantie. Deze wijn past perfect bij klein wild zoals een fazant, bosduif of een patrijs. Past ook bij een kaasschotel met roodbacterie kazen of gerechten met een champignonsaus. Serveer op 16°–18°C.

NIEUW IN 2026 !!!



FOODTRUCK HUIS DELIES

Voor al uw familie-, bedrijfs-, communiefeesten, eetfestijnen,
vanaf 30 personen

BARBECUE
SPIT-/BURGER PARTY
PULLED PORK EXPERIENCE

...

PAËLLA
BRAADWORST/HAMBURGER
FRIETJES

...

SPAGHETTI
HUTSEPOT
BEENHAM

...

Meer informatie kan u terugvinden op onze website www.huisdelies.be
of mail naar info@delies.be

Gezellig feesten begint bij Huis Delies /

Graag ontvangen wij uw bestelling:

ten laatste tegen donderdag 18 december voor Kerst

ten laatste tegen donderdag 25 december voor Oud en Nieuw



Bestellen kan via webshop: www.huisdelieswebshop.be en in de winkel.

Tijdens deze intense weken houden we het graag zo eenvoudig mogelijk.

Daarom is het niet mogelijk om wijzigingen door te geven.

Dit om de voorbereidingen en de afhalingen zo vlot mogelijk te laten verlopen voor u en ons team!

WAARBORGEN

- Terugbetaling enkel indien volledig, afgewassen en op tijd is terugbezorgd.
- Terugbrengen van de waarborgen na kerst kan op vrijdag 26/12, zaterdag 27/12, zondag 28/12 en op zaterdag 3/1, zondag 4/1 en maandag 5/1.

OPENINGSUREN DOORHEEN HET JAAR

alle dagen van 8u30 tot 18u30

zaterdag van 8u30 tot 16u30

zondag van 8u30 tot 12u30

met uitzondering van woensdag (sluitingsdag)

OPENINGSUREN FEESTDAGEN

Di 23 dec.: gesloten

Woe 24 dec.: open van 9u30 tot 16u

Do 25 dec.: van 10u30 tot 11u30 – afhaal bestellingen

Vrij 26 dec.: open van 8u30 tot 16u30

Za 27 dec.: open van 8u30 tot 16u30

Zo 28 dec.: open van 8u30 tot 12u30

Ma 29 dec.: open van 8u30 tot 18u30

Di 30 dec.: gesloten

Woe 31 dec.: open van 9u30 tot 16u

Do 1 jan.: van 10u30 tot 11u30 – afhaal bestellingen

Vrij 2 jan.: gesloten – jaarlijkse inventaris



**BESTEL TIJDIG
EN GENIET VAN
EEN HEERLIJK
FEESTMENU!**



**Kevin, Lies en hun team
wensen u prettige
feestdagen en danken u
voor het vertrouwen het
hele jaar.**





BESTELFORMULIER HUIS DELIES /

GEGEVENS (Gelieve alle lijnen in te vullen aub.)

Naam: Voornaam:

Straat + nr.:

Gemeente: Telefoon:

E-mail:

Bestelling voor (dd/mm/jj):



CATEGORIE	NAAM GERECHT	AANTAL st/pp/kg

Graag ontvangen wij uw bestelling:

ten laatste tegen donderdag 18 december voor Kerst

ten laatste tegen donderdag 25 december voor Oud en Nieuw



**BESTEL TIJDIG
EN GENIET VAN
EEN HEERLIJK
FEESTMENU!**