

HAPJES LENTE 2018

* KOUDE HAPJES *

Tartare van Coquille op Limoen geserveerd	€ 3.00
Tataki van Rund, Ponzu-jus & groene Asperge	€ 1.75
gerookte rode biet, sauce vierge met munt	€ 2.00
Aspic met gerookte Zalm, Garnalen, en Kwarteleitje	€ 2.10
Bavarois van Kreeft met Bieslook	€ 1.20
Bavarois van Zalm met Dille	€ 1.10
Bavarois met Scampi, Mango en Truffelcrunch	€ 1.40
Zalmpraline met Sesam en Dille	€ 1.25
Wrap van Krab met Mozzarella, Paprika en Artisjok	€ 1.35
Mini Patat met zure Room en Zalmkaviaar	€ 1.35
Mangalicapraline met Geitenkaas en gezoete Komkommer	€ 1.40
Gegrilde Courgette met Italiaans Spek en verse Kaas	€ 1.10
Foie Gras Sandwich met Peperkoek en Sesam	€ 3.10
Florentine met Parfait van Foie Gras, Pure Chocolade en MangoChutney	€ 1.80
Foie Gras Truffel met Maanzaad en Portogelei	€ 2.95
Sushi van gerookte Paling met Komkommer, Wasabi en Nori	€ 1.40
Brioche met gerookte Zalm, Rozijnen en Boter	€ 1.10
Millefeuille van Coquille met Zure Room en Lomo Serrano	€ 1.95
Flan Asperge, Tuinboon, Truffelcrunch & Kervelolie	€ 1.95
Roulade van Griet & Zalm met Courgette	€ 1.80
Oester met Granny Smith & Oesterblad	€ 1.95
Tartin Russe met Ganzenleverparfait & Perensiroop	€ 2.50
Tunnel van gerookte Zalm met Asperge	€ 2.20

* SANDWICHES *

Mini Sandwiches Luxe Belegd & Gegaarneerd	€ 1.75
Wraps divers gevuld (1/4): Kip, Zalm, Veggies of Rosbief	€ 2.20
Mini Ciabatta/Mini Broodjes, divers Luxe Belegd & Gegaarneerd	€ 2.20

* DESSERTS *

Cassis, Ananas, Munt, Speculaas & Griekse Yoghurt	€ 3.20
Panna Cotta van Chocolade, gezouten Karamel, Hangop, Seizoensfruit & Merengue	€ 3.20
Banoffee	€ 3.20

D's
Deldycke
traiteurs

vanuit de Brugse binnenstad

Wollestraat 23 8000 Brugge – 050 334 335 – info@deldycke.be

* WARME HAPJES *

Kikkerbil tempura met Sauce Vincent	€ 1.75
Madeleine met zwarte olijven en parmezaanse kaas	€ 1.10
Skrew van Asperges in Speculoos & gedroogde Ham	€ 2.65
Kokkels, Nantua, Asperge & Selderij	€ 2.50
Quenelle van Noordzeevis, Sesam & Wasabi-mayo	€ 1.75
Madeleine van zwarte Olijven met Rouille-dip	€ 1.00
Nobashigarnaal met Nori-Panko korst en Mango-Dip	€ 1.65
Feta, Appel & Rode Biet	€ 1.50
Scampi in Filodeeg met Basilicum en Tomatenchutney	€ 1.95
Clafoutis met Ham en Groentjes	€ 1.00
Champagne-Oester met Emmentalkaas	€ 1.95
Aubergine met Mozzarella, Basilicum en Olijventartaar	€ 1.10
Pikant Kwartelboutje met Sesamzaadjes en Cocktail dip	€ 1.80
Crème Brûlée van Foie Gras	€ 3.35
Minicoquilles in Saffraansaus met Prei en Garnalen	€ 2.95
Saltimboca Parelhoen, Salie & Italiaans Spek	€ 1.85
Quenelle van Zwartpootkip met Spinazie & Feta	€ 1.60
Kippennugget met zoete Currydip	€ 1.20

Mini-Bouchée:

- Garnalen	€ 1.20
- Gorgonzola	€ 1.20
- Vol-au-Vent	€ 1.00
- Kaas	€ 1.00

Mini-Croque:

- Gerookte Zalm & Schapenkaas	€ 1.20
- Truffelkaas met Rode Biet	€ 1.45
- Oud Bruggekaas & Perensiroop	€ 1.00

Bladerdeeghapje:

- Gerookte Zalm	
- Ansjovis-Olijf	€ 1.00
- Truffel-Ham-Tomaat	€ 1.45
- Pikante Kaas	€ 1.00

- Alle prijzen zijn richtprijzen, prijzen zijn onderhevig aan de marktprijzen

D's
Deldycke
traiteurs

vanuit de Brugse binnenstad

Wollestraat 23 8000 Brugge – 050 334 335 – info@deldycke.be