

De DIS Traiteur

Filip Gustin
Tom Laureyn

Herentalsstraat 7
2300 Turnhout

2016 **De DIS**

Brochure

Brochure 2016 **2016**

014 / 43 10 08 dedis@skynet.be 0494 / 38 37 16

FOLLOW US ON FACEBOOK

Winkel open dinsdag tot zaterdag van 10.00 – 18.00
of op bestelling ook zondagvoormiddag

'4 x maal per jaar een
brochure met
suggesties

Lente- & communie

Out on Ol februari

Zomer - Salade - BBQ

Out on I mei

Herfst – wild & winters

Out on Ol september

Kerst & Eindejaar

Out on Ol oktober

De DIS

We take care of Your appetite

Italian cuisine with a twist

Eind dit jaar beginnen wij aan de 15^o jaargang
van onze traiteurszaak.

Doorheen de jaren hebben we ons gespecialiseerd in de
Italiaanse cuisine, die we bereiden met een
persoonlijke twist. Alles vers en in eigen keuken
klaargemaakt.

In deze brochure vindt u een aantal formules en
suggesties, graag maken we voor u een offerte op maat

VEELGESTELDE VRAGEN

Openingsuren winkel

Winkel open van dinsdag tot zaterdag van 10.00 - 18.00
of op bestelling (ook op zondagvoormiddag !)

Levering

Voor leveringen aan huis rekenen wij 1.00 € per km.
Met een min. van 10.00 €

Warm Leveren

Wij kunnen de gerechten ook warm leveren in onze Chafing Dishes, hiervoor rekenen wij
1,00 € per persoon, met een minimum van 15 € en een maximum van 75 €

BTW

De prijzen in deze brochure zijn afhaalprijzen incl. 6 % . Dranken incl. 21 %.

Materiaal

Het door ons meegeleverde materiaal geven wij gratis mee!
Wel graag afgewassen en tijdig terugbezorgen!
Indien we het materiaal nog moeten afwassen, vragen we hiervoor 20.00 €/u

Verhuur van materiaal

Voor kleinere groepen verhuren we borden, glazen en bestek
0.15 € per geleend item, afgewassen terugbezorgd
Voor grotere groepen helpen wij u graag om uit te zoeken waar u deze kan bestellen en
wat u specifiek nodig heeft.

...Toch nog een vraagje ? : dedis@skynet.be

Wanneer afrekenen?

Bestellingen worden afgerekend bij afhaling in onze winkel of bij levering.
Voor bestellingen boven de 100 € vragen wij 1/3 voorschot.

Geschenkmanden

De heerlijkste en veelal ambachtelijk bereide Italiaanse producten presenteren wij op
een originele en creatieve manier.

Ook van onze prosecco, wijnen en grappa's maken wij graag een cadeautje.
Iemand die graag kookt, eet of drinkt, zal u hiermee zeker blij maken.

Kerst en Nieuwjaar

De eindejaarsfolder is klaar rond 01 oktober

Hierbij vervalt onze brochure 2015

De prijzen in deze brochure
zijn geldig tot 31-12-'16

ddTraiteur

& winkel

Reeds 14 jaar
serveren wij in onze
winkel een dagelijks
wisselend

assortiment vers bereide pasta's, vis, vlees,
soep, aardappel, dessertjes, taarten, slaatjes,

...

En elke dag een **dagschotel en suggesties** [zie
website]

We werken uiteraard ook op bestelling!

Onderstaande pasta's kan u bestellen vanaf 1 kg,

We rekenen een halve kg pasta voor een gemiddelde maaltijd

Meestal is alles mogelijk maar graag hadden we u bestelling toch enkele
dagen op voorhand ontvangen

PASTA

Pasta Vegetarisch

Penne alla caprese (pesto, mozzarella en tomaat)	17.00 €/kg
Tortelloni con funghi (boschampionen en truffel)	21.00 €/kg
Lasagne con melanzane: gegrilde aubergine, mozzarella, basilicum	17.00 €/kg
Cannelloni met spinazie en ricotta, tomatensaus en parmezaan	17.00 €/kg
Penne met geroosterde groenten, ricotta en basilicum	17.00 €/kg

Pasta Vlees

Fusilli met kipreepjes, pancetta, champignons en roomsaus	17.00 €/kg
Penne alla Primavera (ham, parmezaanse kaas, groentjes)	17.00 €/kg
Ravioli met gehakt, salie-botersaus, kerstomaatjes en pecorino	18,90 €/kg
Lasagne Bolognese / Cannelloni Bolognese	17.00 €/kg
Tagliatelle met lamsfilet, rode paprika en tomaat-oreganosaus	18.00 €/kg
Cannelloni met lamsgehakt, ricotta en oregano, gele paprikasaus	17.00 €/kg
Macaroni met parelhoen, erwtjes, groene asperge en sinaasrasp	19.00 €/kg

Pasta Scampi

Spaghetti 'italiana' (scampi, rucola, olijf, zongedroogde tomaat en tomaat)	19,90 €/kg
Spaghetti met scampi, room-tomatensausje met sambuca en kruiden	19.90 €/kg
Penne met scampi, gestoofde kerstomaatjes en courgette met basilicum	19.90 €/kg

Pasta Vis, Schaal en Schelpdieren

Spaghetti alle vongole (venusschelpjes) (seizoensgebonden)	21,00 €/kg
Penne met gerookte zalm, prei, broccoli en kappers	18,00 €/kg
Lasagne met verse zalm saus en spinazie	18,00 €/kg
Linguini met gamba's, look en peterselie	19,90 €/kg
Ravioli met krab, tomatenroomsaus, basilicum en tomatenblokjes	19,00 €/kg
Linguini met coquilles, venkel, courgette, saffraan en bladpeterselie	21,00 €/kg

Pasta Salade (koud)

Penne met kipblokjes, yoghurtsaus met komkommer, kerstomaat en bieslook	17,00 €/kg
Penne alla caprese (pesto, mozzarella, tomaat)	17,00 €/kg
Gnocchi met gegrilde groentjes, pecorino en tomatenpesto	18,00 €/kg
Pasta 'italiana' met scampi	19,90 €/kg
Pastasalade met olijfolie-balsamico-vinaigrette en groentjes (bbq-tip)	17,00 €/kg

Risotto

Risotto alla primavera (groenten en fontina kaas)	17,00 €/kg
Risotto met boschampignons en kip (seizoensgebonden)	18,00 €/kg
Risotto met scampi's, courgette en kruiden	19,90 €/kg
Risotto met chianti, pancetta en eekhoortjesbrood (herfst)	21,00 €/kg
Risotto met pancetta, salie en mascarpone	17,00 €/kg
Risotto met gerookte zalm, geitenkaas en groene kruiden	18,00 €/kg

Aardappelgnocchi

Met pancetta, spinazie, mozzarella en parmezaan	19,00 €/kg
Met tomaat, mozzarella, basilicum en rucola	19,00 €/kg

PRIMO

KOUDE VOORGERECHTEN EN SLAATJES

Caprese salade (mozzarella, pesto en tomaat)	9,00 €/pp
Gemarineerde mozzarella met truffeltapenade en oregano	10,00 €/pp
Huisgemarineerde zalm met sinaas, thijm en venkel op radicchio-salade	10,00 €/pp
Carpaccio van coquilles met pikante salami-snippers, citroenolie en fleur de sel	13,50 €/pp
Carpaccio van zwaardvis met salsa verde, pijnboompit en brunoise van rammenas en radijs	12,00 €/pp
Rundcarpaccio	10,00 €/pp
Bresoala met rucolapesto, pijnboompit en parmezaankaas	10,00 €/pp
Vitello tonato (sneetjes kalfsgebraad, tonijnmayo, kappers en rucola)	12,00 €/pp
Affettati misti (Italiaanse charcuterie) met meloen, vijgen, olijven en ajuintjes	14,00 € pp

ZUPPA' SOEP

Minestrone alla milanese. Groentensoep met pasta en rijst	5,00 €/L
Minestra de pomodori alla calabrese. Tomatensoep met ajuin en parmezaanse kaas	5,00 €/L
Tortellini in brodo. Rundsbouillon met gevulde tortellini	5,00 €/L
Waterkerssoep met pachino-tomaat en gerookte kip	6,50 €/L
Paddenstoelsoep met gebakken oesterzwam en kervelroom	6,50 €/L
Tomaat en paprikasoep met ravioli van krab	8,00 €/L
Doperwtsoep met gebakken coquilles en pancetta	9,00 €/L
Kreeftsoep	12,00 €/L

SECUNDO – Hoofdgerechten

'CARNE' VLEESGERECHTEN

Osso bucco, kalfsschenkel met tomatensaus	19,80 €/kg
Salmtimbocca alla romana. Kalfsrolletjes met salie en parmaham	32,00 €/kg
Piccata alla limone - Dunne kalfslapjes met citroen en rozemarijn	32,00 €/kg
Lamsstoverij met paprika, ham, salie en tomaat	18,90 €/kg
Gegrild varkenshaasje met seizoensgroentjes, champignonsaus en aardappeltjes uit de oven	14,500 €/pp
Speenvarken met pancetta, witloof-lauriersaus, appeltjes en knolselderpuree	16,50 €/pp
Kalfsfilet met citroen-thijmsaus, gegrilde tomaatjes, rucola en gebakken aardappelblokjes	21,50 €/pp
Kort gestoofde lamskoteletjes met rozemarijn, selder en zwarte olijven.	
Fontina – aardappeltaartje en caponata	21,50 €/pp
Lamsfilet met zuiderse groentenratatouille, courgette – aardappelgratin, worteltjes en saus van verse look	16,50 €/pp

'VOLATILI' GEVOLGELTE

Pollo all'Arancia, piepkuiken met sinaasappel, rozemarijn, zwarte olijven	21,90 €/kg
Savoise kipstoofpot met fijne groentjes en rozemarijn (Piemonte)	21,90 €/kg
Kipfilet alla cacciatore (pancetta, champignons en tomaat)	21,90 €/kg
Konijnfilet gestoofd in rozemarijn, selder en witte wijn	29,90 €/kg
Eendenborstfilet met chiantisau, spinazie, gesauteerde sjalotje en smeuije puree met olijfolie	16,50 €/pp

'PESCE' VISGERECHTEN

Merluzzo alla siciliana. Kabeljauwhaasje met rozemarijn, citroen, kappertjes	29,90 € kg
Zalmfilet met croute van ricotta, courgette en tomaat	21,90 € kg
Zeetongfilets met pijnboompitjes, basilicum en kerstomaatjes	19,50 € pp
Tarbotfilet met saus van geroosterde groenten, pecorinokaas en zongedroogde tomaat	21,50 € pp
Zeeduivel, bieslooksau, torentje van risotto met rozemarijn en gegrilde courgette	16,00 € pp
Zeewolfje met croute van groene olijventapenade. Venkel en radicchio, parmahamolie en geroosterde aardappel uit de oven	14,50 € pp

'PATATE' AARDAPPELGERECHTEN

Puré di patate. Mascarponepuree	9.00 €/kg
Gatto di patate. Aardappelpuree met ham, mozzarella en parmezaan	12.00 €/kg
Patate al forno. Aardappel uit de oven met ui, pecorino en tomaat	9.00 €/kg
Ovengebakken aardappel met Toscaanse olijfolie en rozemarijn	9,00 €/kg

'VERDURE' GROENTEN

Parmigiana alla melanzane. Auberginegratin met mozzarella en tomaat	18.00 €/kg
Pomodoro al forno. Tomaat gevuld met kappers, olijven, parmezaan	12.00 €/kg
Verdure miste, arrosto. Gemengde, geroosterde groenten	16.00 €/kg
Huisgegrilde zuiderse groenten in olijfolie	21.90 €/kg

'DOLCI' DESSERTEN

Mascarpone mousse met siciliaanse honing en seizoensfruit	5,00 €
Panna cotta met vanille en bosvruchtensalsa	5,00 €
Tiramisu 'classico'	5,00 €
Koffiemousse met Amaro Montenegro en cantuccini	5,00 €
Citroenmousse met sinaasconfituur uit Piemonte	5,00 €
Siciliaanse rijstpap met kruiden en noten	5,00 €
Panna cotta met kardemon en amarenekers	5,00 €
Chocolade en mascarpone dessert met cointreau en savoardi	5,00 €
Perziken uit de oven met rood fruit	27.50 € kg
Fruitsalade	13.50 € kg

De DIS Delicatessen

Huisgemaakte **pesto**, olijven en tomatentapenade **Buffelmozzarella** uit Campania
Pomodori pelati, Pomodori passati, Salsa Pronta di Pomodoro tradizinale & Salsa verdure en
de **pasta** van Petrilli uit Puglia **Balsamico** van Lucheschi: Sopraffino 6 jaar **Broodstengels**
uit Piëmont van Mario Fongo: Lingue di suacera, Rubatà Piemontesi rozemarijn en
taggascaolijf, Grissini stirati classici thijm en linde**honing** ambachtelijke **eierpasta** van
www.latomaterie.be **Olijfolie** uit Puglia van Elisa Petruccia, olio giachi uit toscane, curto uit Sicilia
Wijnen grappa prosecco moscato brachetto nocino frangelico Ambachtelijke en biologische
limoncello en arancino uit Abruzzo

Salsa tartufata en crema porcini Inktvispasta porcini bouillonblokjes Charcuterie en kazen
olijven tomaatjes gevulde pepertjes artisjokhart en inktvis ansjovis **en nog veel meer**

DD

Catering

Receptie & hapjes
Pasta Buffetten
Koud & warm buffet

Dolce far niente
Kaasbuffet
Dessertbuffet
Kindergerechten

RECEPTIE

Hapjesformules

Formule 1 (5 koude hapjes)

Spiesje met kip, zwarte olijf en yoghurtvinaigrette
Kruidige artisjok - venkelsalami salade
Frittata - omelet verde met kaas en kruiden
Sgambatoham, olijventapenade en kerstomaatjes
Spiesje met zongedroogde tomaatjes, mozzarella en pesto 8,00 € pp

Formule 2 (5 koude hapjes)

Spiesje met scampi, pancetta en salsa verde
Vitello tonato
Gemarineerde mozzarella met truffeltapenade en oregano
Rilette van eend met mosterddressing
Mousse van zeebaarbeel met paprikacoulis 9,00 € pp

vanaf 6 personen

Formule 3 (3 koude en 2 warme hapjes)

Glaasje met grijze garnaaltjes en tomaat - ei compositie, salsa verde
Bresoala met citroen, parmezaan en rucola
Carpaccio van zwaardvis met salsa verde en brunoisgroentjes
Gegrilde gamba met fondue van tomaat

Toscaanse gehaktballetjes in tomatensaus 11,00 € pp
vanaf 6 personen

Italiaanse charcuterie en kaasschotel

afgewerkt met pesto en tapenade, gegrilde zuiders groentjes, tomaatjes en olijfjes, ansjovisjes, peppadews, grissisi en rubata mini 8,90 € pp

Pinzimonio

Rauwe groentjes met tooscaanse olijfolie 6,00 € pp

Ovenhapjes

Assortiment warme hapjes:
Mini Quiche, mini pizza,
Worstenbroodje,
Vidée kaas, vidée grijze garnaaltjes

8,25 € pp (5 stuks)

Stel zelf u receptie samen

Receptie

! hapjes met * kun u pas vanaf 6 stuks bestellen !

Bruschetta

Haaks gesneden stokbrood,
gegrild met olijfolie – 1,50 € /st

- . Bruschetta met zongedroogde tomatentapenade en gegrilde courgette
- . Bruschetta met gorgonzola en kruidenham
- . Bruschetta met salsa verde en speck
- . Bruschetta met parmaham en parmezaan

Belegde focaccia broodjes

- . Ricotta, gegrilde courgette, tomaat
- . Gorgonzola, peer en pijnboompitjes.
- . Bresola, parmezaan, olijfolie en rucolasnippers
- . Mozzarella buffala, huisgemaakte pesto en zongedroogde tomaat.
- . Sgambatoham, meloen en munt
- . Parmaham, mozzarella en tomaattapenade

1,60 € / st

Koude Soepjes

- Pappa al pomodoro - koude tomaat - broodsoep
- * Preisoep met mosseltjes
 - * Bloemkoolsoep met kervel en mortadella
 - * Gazpacho van kerstomaatjes met grijze garnaal

1,60 € /st

Mini – Spiesjes

- Spiesje meloenbolletjes en parmaham Spiesje van tomaat, mozzarella en pesto
- Spiesje met kip, zwarte olijf en tzaziki
- 1,60 € /st
- Spiesje met scampi, pancetta en salsa verde
- 1,85 € /st

De DIS - We take care of Your appetite

Koude hapjes

In glaasjes, lepeltjes of op porseleinen schoteltjes

Kruidige artisjok - venkelsalami salade
* Mousse van zeebarbeel met paprikacoulis
Frittata - omelet verde met ricotta en kruiden
* Rilette van eend met mosterdressing
Geitenkaasje met venkel en rucola
Bergham, olijventapenade en kerstomaatjes

1,60 € /st

Carpaccio van ossenhaas met waterkerscoulis
Bresoala met citroen, parmezaan en rucola
Gegrilde scampi met koude ratatouille
Gemarineerde mozzarella met truffeltapenade en oregano
* Kwarteleitje met spinazie en gerookte kip
* Kalfstartaar op de wijze van Piemonte

1,85 € /st

Vitello tonnato classico
* Bloemkoolmousse met dille en grijze garnaltjes
Carpaccio van zwaardvis met salsa verde en brunoisegroentjes
Rucolasalade met burrata -romige mozzarella-, truffelolie en balsamicosiroop

2.10/€
st

* Glaasje met grijze garnaltjes en tomaat – en compositie, salsa verde
* Terrine van eend met sjalot en porto
* Tartaar van coquille met limoen en bieslook
* Briochetoastje met ganzenlever, gegrilde peer en oude balsamico

3.00 € /st

* Klassiek ganzenleverterrine op toast
Kreeftenmedaillon met zongedroogde tomatentapenade 4,50 € /st (minimum 10 st)

Warme hapjes

In glaasjes, lepeltjes of op porseleinen schoteltjes

Toscaanse gehaktballetjes in tomatensaus
Risotto met pancetta, salie en mascarpone
* Gebakken zalmblokje op spinazie en vanille
Krokante parmaham met vijgencompote
1,60 €/st

Gegrilde gamba met fondue van tomaat
2,10 €/st

* Lamsfilet met balsamico - citroen -
munt vinaigrette
Risotto met Burratta - romige mozzarella -
en truffel
* Gegrilde St jacobsvrucht met gestoofde
spinazie in vanille en olijfolie
* Kabeljauwblokje met prei en
rode biet vinaigrette
3,00 €/st

Mini Quiche

Bladerdeegtaartjes met diverse vullingen:
Parmaham & tomaat
Gerookte zalm en courgette
Gegrilde groentjes en parmezaan
2,25 €/st

Mini pizza

met salami en tomaat
alla caprese
met mozzarella en ansjovis
klein 1,50 €/st
groot 2,75 €/st

Desserthapjes

Mascarpone mousse met siciliaanse honing
en seizoensfruit
Panna cotta met vanille & bosvruchtensalsa
Tiramisu 'classico'
Citroenmousse met sinaasconfituur uit
Piemonte
Siciliaanse rijstpap met kruiden en noten
Panna cotta met kardemon en amarenekers
2,20 €/st

De DIS
Italian cuisine
with a Twist

Buffet

buffetten

PASTA BUFFETTEN

pastabuffetten

Zomerbuffet

(3 koude pasta's)

Penne all' Italiana met

kreeftgarnaaltjes

Orechiette met tzaziki,

gemarineerde kipblokjes,

komkommer en bieslook

Fusilli met geroosterde

groentjes, pesto, mozzarella

en parmezaan

Focaccia broodjes 12,75 €

pp

Klassiekers uit pastaland

Penne met kip en

champignonsroomsaus

Lasagne met aubergines

en mozzarella

Bucatini all' Amatriciane

pancetta - tomaatsaus

Ravioli met zalm en

bieslook - courgetsaus

Tagliatelle bolognaise

Focacciabroodjes en

parmezaanse kaas 16,50 €

De heerlijkste Italiaanse producten
op een creatieve manier verwerkt
& verzorgd en eigentijds
gepresenteerd

Creativo - uit eigen keukenhoed

Penne met toskaanse gehaktballetjes en aubergine - rode wijn -
tomaatsaus

Tagliatelle met merguezworstjes en en gegrilde paprika

Linguini met coquilles, spinazie, courget en vanille

Spaghetti "italiani" met scampi

Orechiette met gorgonzola, gebakken appeltjes, noten en

rozemarijn

Focacciabroodjes en parmezaanse kaas

17,50 €

Pasta Basta

Cannelloni gevuld lamsgehakt, ricotta en gele paprikasaus

Ravioli met krabvulling, spinazie en saffraansaus

Lasagne alla bolognaise

Paprika gevuld mozzarella, tomaat en basilicum

Risotto met kip, champignons, pancetta en bieslook

Focacciabroodjes en parmezaanse kaas

17.90 €

Pasta buffet Uitbreiding

U kan bovenstaande buffetten uitbreiden met

pesto, tapenades, grissinibroodjes

en een gemengde seizoenssalade 4,00 € pp

KOUDE BUFFETTEN

koude buffetten

Lunch – buffet.

2 belegde focacciabroodjes, een salade, koude pasta en soepje

Seizoensgebonden en wisselend 14.00 €

Mediterraans buffet

- Boontjessalade met radicchio, kerstomaatjes en balsamico
 - Groene salade met artisjok, erwten en bieslookdressing
 - Scampispiesje met zuiderse ratatouille en pesto
 - Pastasalade met salsa verde, buffelmozzarella en zongedroogde tomaatjes
 - Couscoussalade met kippeblokjes, citroen en peterselie
 - Italiaanse charcuterieschotel met meloen en vijgen
 - Gemarineerde zalm met sinaas, thijm en venkel
 - Focaccia en ciabatta
- 21,90 € pp

Tapas Buffet Italia, grote hapjes en kleine gerechtjes

- Schaaltjes met gegrilde groenten, zongedroogde tomaat en olijven
 - Pecorino kaas met gekonfijte rode ui, walnoot en peer
 - Peppadews (kleine paprika) gevuld met zachte kaas
 - Bocconcino (kleine mozzarella - bolletjes) met pesto, tomaten en olijventapenade
 - Kruidenham met meloen, vijgen
 - Bruschetta broodjes en omeletjes naar het seizoen belegd
 - Gevulde paprika met rundgehakt Koude tomatensoep
 - Tricolore pasta salade Grissini, focaccia, ciabatta
- 21.90 €

Typico - 'Italia'

- Salade met mozzarella buffala en zongedroogde tomaat
 - Vitello tonato (kalfsgebraad met tonijnsaus)
 - Umbrische berg ham met meloen (en vijgen in het seizoen)
 - Carpaccio van tonijn, pesto en gegrilde paprika
 - Bresaola met gekonfijte citroenschil en rucola
 - Gemarineerde kipreepjes met citroen en venkelzaadjes
 - Pasta met scampi's, courgette, komkommer en kerstomaatjes
 - Frittata (omelet) met gegrilde groenten, ui en aardappel
 - Rijsttimbaaltje met pancetta en erwten
- 29.90 €

BBQ – barbecue – Groentenbuffet met een italiaanse slag

- Rucolasalade met parmezaan en balsamico
- Pastasalade met gegrilde groentjes, pesto en parmezaan
- Wortel gerapst met krentjes en zuiderse specerijen
- Komkommerschijfjes met bieslook en yoghurt dressing
- Salade met kerstomaatjes en radicchiosalade
- Mayonaisesausjes met pest en tomatentapenade
- Gegrilde groenten, salsa verde, focacciabrood
- Aardappelsalade 14.00 €

KOUDE & WARM BUFFETTEN

Koud en warm buffetten

Siciliaanse genoegens

- Meloensalade met gedroogde ham en vinaigrette van munt en olijfolie
- Rucolasalade met parmezaan en balsamico
- Partjes sinaas met zwarte olijven en rozemarijn
- Couscoussalade met gemarineerde kipblokjes, citroen - olijfolie en peterseliedressing
- Koolvishaasje alla Siciliana (rozemarijn, citroen, kerstomaatjes, kappers) - warm
- Kip - drumstick in siciliaanse rode wijn met krentjes en pijnboompit - warm
- Oven gebakken aardappel - warm
- Focacciabroodjes 21.90 €

Klassiek Vlaams buffet op italiaanse wijze

Gevulde eitjes (met pesto, tomaattapenade en italiaanse kruiden)
Tomaat gevuld met grijze garnaltjes en oreganomayonaisse op radicchiosla
Parmaham met meloen
Kruidenham gevuld met gegrilde groene asperges en parmezaankaas
Zalmfilet met croute van geraspte courget, buffelmozzarella en tomaat
Videe op italiaanse wijze
Mascarponepuree en Gegrilde tomaatjes 21.90 €

WARM BUFFET *warm buffet*

Uit de keuken van Firenze & Toscane

Bospadenstoelen – pancetta soep	Zeewolffilets uit de oven met paprika, basilicum
Toscaanse risotto met verse worstjes	Gestoofde kipfilet met druifjes, salie en olijven
Kalfsoesters met artisjok en toskaanse ham	Gemarineerde en gegrilde lamskoteletjes
Gevulde courgetjes	Geroosterde venkel
Spinazie - aardappel ovenschotel	32.00 €

BUFFET “ Dolce far niente “

Dolce far niente Lekker lang tafelen met Italiaanse klassiekers

Anti pasto Misto

Variatie hapjes uit ons buffet met charcuterie en kaas.

Primo Koude voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met parmezaan Vitello tonato,
Mozzarellatorentje met gegrilde zuiderse groenten

Secondo Warme pasta's

Parmigiana van aubergines, mozzarella, basilicum en tomaat
Cannelloni met ricotta, spinazie en kruidenham

Terzo Hoofdgerechten

Goudbrasemfilet met citroenthijm en artisjok
Saltimbocca van kalfs met salie en parmaham
Groentjes en aardappelgerecht naar seizoensfruit

Dolce Desserten

Tiramisu classico Panna Cotta met bosvruchten en vanille
Gestoofde vruchten met honingmascarpone

We voorzien voldoende Focaccia en Ciabattabrood

Vanaf 6 personen - 39.90 € pp

Alles gepresenteerd op aangepast servies, de warme gerechten in Bain Marie

SEIZOENS

**Koude en warme
buffetten
De Dis Specials'**

Primavera Lente, Venetiaanse keuken

Carpaccio van zwaardvis met geroosterde
citroen
Frittata met primeurgroentjes
Gegrilde groene asperges met parmezaan en
prosciutto
Bresaola met citroen en rucola
Kleine pasta met tuinbonen, kerstomaatjes en
provolone

Risi e bisi, rijst, speck, ui en erwtjes
Speenvarken gestoofd in groentenbouillon en
tuinkruiden
Kabeljauw met dille en kappertjes
Gebakken kleine aardappeltjes in de schil
Opgebakken primeurgroentjes in citroenolijfolie
32.00 €

Zomer Estate, Zuid Italiaanse
keuken Sicilia, Sardinia, Puglia,
Calabria.

Anti pasto Siciliana (kleine hapjes uit het buffet)
Melone e marsala con prosciutto, meloen met
gedroogde ham en marsala
Caponata (zoetzure groentenschotel)
Pomodoro ripieno con ricotta (gevulde
tomaatjes)
Mozzarellasalade met tomaat en basilicumolie
Pappa al pomodoro (koude brood - tomaatsoep)
Parmigiana alla melanzane - Auberginelasagne
Kabeljauw alla Siciliana
Sardientjes met sjalotsaus
Kalfslapjes met gegrilde paprika en balsamico
Aardappelschijfjes en tomaat uit de oven
32.00 €

& STREEKGEBONDEN

vanaf 6 personen

Herfst Autunno, Toscane, Umbria en de
Marche

Crostino ai funghi (champignons)
Vitello tonato (kalfsgebraad met tonijnsaus)

Prosciutto Toscane, finocchiona (venkelsalami en
ham en vijgen)
Frittata alla menta (munt - kaasomelet)
Minestrone
Spaghetti con pollo e funghi, kip en
boschampionns
Ravioli met spinazie en salie - botersaus
Zeewolf met linzen uit de oven
Scallopine con carciofi en prosciutto, kalfs met
artisjok
Maiskip met aardappel en laurier
Pompoengratin, gegrilde venkel
32.00 €

Winter Inverno, Noord Italiaanse keuken,
Piemonte, Trentino, Lombardia, Valle d'
Aosta

Insalata di carne cruda met salsa verde
Carpaccio van ronds op de wijze van Piemonte
Speck met rucola en walnoot -
citroenvinaigrette
Verse zalm met dille - marinade en mascarpone
Bra - kaas met balsamicosiroop en salade
Ribollita - twee maal gekookte groentesoep
Risotto met radicchio
Caponet - Gevulde koolbladen met gehakt
Zeebaars met fontina en salsa verde
Kalfstournedos met kastanjepesto en gegrilde
groenten
Aardappeltaart met tallegio en noten
32.00 €

De DIS

Italian cuisine with a twist

Italiaanse charcuterie en kaasschotel

afgewerkt met pesto en tapenade, gegrilde zuiders groentjes, tomaatjes en olijfjes, grissini en rubata
mini 15,50 € pp

FORMAGGIO – KAASBUFFET

Kaas buffet

Tallegio en Gorgonzola, pecorino di pienza, Parmigiano, Fontina uit valle d'Aosta, Gorgonzola piccante, toma di Piemonte, Provolone, de verse mozzarella uit Napels.

Rijkelijk gegarneerd met druiven, fruit en noten

2 formules:

Kaasplank als dessert of aanvulling bij een buffet (150 gr/pp)	8,00 € /pp
Kaasplank als maaltijd (250 gr/pp)	12,50 € /pp

PANINI - BELEGDE BROODJES

Als basisbrood gebruiken wij de overheerlijke focaccia's van 'Ervin's bread'
Belegd met een waaier van Italiaanse producten.

Ricotta, gegrilde courgette, tomaat en oregano
Gegrilde groenten, mozzarella en pesto
Pecorino, honing en walnoot
Gorgonzola - kaas, peer en pijnboompitjes
Bresoala met rucola en parmezaan
Gerookte zalm met mascarpone en venkelzaadjes

Mortadella, artisjok en rucola
Mozzarella buffala, pesto en zongedroogde tomaat
Scgambatoham, meloen, munt
Parmaham, mozzarella en tomaten-tapenade

In hapjesformaat 1,60 €/st

Open belegde focaccia broodjes

Als lunch voorzien wij 3 à 4 open belegde broodjes per persoon 2,25 €/st

VINO *Vino*

Aperitivo - Italiaanse champagne

Prosecco JEIO Brut Bisol - ons huisaperitief 13,75 €

Vino della casa

Vino Bianco della casa 9.90 €

Fontecorvo Bianco 2009 - Villa Medoro - Abruzzo - 100 % Trebbiano - IGT
Een frisse, droge en fruitige wijn. Groengeel van kleur, fruitige aroma's.

Vino Rosso della casa 9.90 €

Fontecorvo Rosso 2008 - Villa Medoro - Abruzzo - 100 % Montepulciano d' Abruzzo - IGT
Een fruitige en zachte wijn. Robijnrood, fris rood fruit en aangename afdronk.
Meer keuze aan wijnen in onze winkel

B A M B I N I

Lichte minestrone soep 5,00 € /l

Spaghetti of lasagne bolognaise 6,00 € /pp
Macaroni met kaassaus en hamblokjes 6,00 € /pp
Spaghetti met gehaktballetjes en tomatensaus 6,00 € /pp

Chocomousse 'classico' 5,00 € /pp
Tiramisu mousse (zonder amaretto) 5,00 € /pp

<p>Buffetje Kruidenham met meloenbolletjes op een stokje Eitjes gevuld met allerlei Italiaans lekkers Tomaatje met grijze garnaaltjes gevuld en cocktailsaus Fijngesneden zuiderse groentjes met dipsausjes +Keuze uit 1 van warme gerechten, max 2 keuzes 12,00 €</p>
--

KINDERGERE CHTEN

Tomatensoep met
spinnenkop -gehaktballetjes
5,00 € /l

