



HEERLYK

DELICATESSEN



ASSORTIMENT

**KERST EN
OUD & NIEUW**



KERST EN OUD & NIEUW

Kerst 2024

Dit jaar verrassen wij u met prachtige kerstgerechten, gerealiseerd door Landwaart Culinair voor heerlijke ontspannen feestdagen. Samen met familie en vrienden kunt u volop genieten en tegelijkertijd uitpakken met de mooiste en lekkerste gerechten. Wij hopen dat deze speciale uitgave u zal inspireren bij al uw voorbereidingen voor een onvergetelijke kerst en oud en nieuw! De uitgebreide selectie van voor-, tussen- en hoofdgerechten biedt voor elk wat wils. Hetzelfde geldt voor het dessert met een ruime keuze aan feestelijke kersttaarten, ijstaarten, dessertglaasjes, friandises, kerstcakes en gebakjes. En vergeet niet dat wij ook alles in huis hebben voor uw kerstbrunch en borrelhapjes voor oud en nieuw. Allemaal in samenwerking met Landwaart Culinair! Onze klanten blijven verrassen, dat is wat ons elke dag drijft. Leren van het verleden en verbeteren waar nodig is.

Wij wensen u goede feestdagen toe!

Gerrit en Nienke Bos





KERST EN OUD & NIEUW

Voorgerechten

Geniet van de verrukkelijke start van uw feestmaal met deze voorgerechten. Vers bereid met zorg door Landwaart Culinair, zijn deze gerechten speciaal gemaakt om uw feestdagen culinair te verrijken. Laat u verwennen door de smaken die de gezelligheid van de feestdagen compleet maken.



Zalmbonbon

€8,95

Zalmbonbon met vulling van zalm, afgewerkt met dille.

Knolselderij-truffelsoep

€7,95

Pastinaaksoep

€7,95

Pastei eend

€9,45

BESTELLEN

Bestel deze voorgerechten gemakkelijk via e-mail, telefonisch of in de winkel.





KERST EN OUD & NIEUW

Hoofdgerechten

Geniet van een heerlijk diner met het door ons zorgvuldig gekozen menu van Landwaart Culinair. Van vis en vlees tot wild en gevogelte. Ook hebben we heerlijke bijpassende garnituren. We hebben het allemaal om uw feestmaal zo compleet en makkelijk mogelijk te maken!



Hertensucade

€22,95

Gerecht voor **2 personen**

Roodbaars | Gele currysaus

€19,95

Roodbaars bereid in gele currysaus
Gerecht voor **2 personen**

Diamanthaas | Knoflookjus

€22,95

Diamanthaas bereid in zwarte knoflookjus
Gerecht voor **2 personen**

Kiprouleau

€19,95

Bereid met gebakken appel en ui
Gerecht voor **2 personen**

BESTELLEN

Bestel deze hoofdgerechten gemakkelijk via e-mail, telefonisch of in de winkel.



*Orzo met truffel en
paddenstoelen*
€9,95

Pomme Duchesse
€9,45

Geserveerd als 6 stuks

Wintergroentenmix
€9,45

KERST EN OUD & NIEUW

Garnituren





KERST EN OUD & NIEUW

Wijnen

Verrijk uw kerstervaring met onze zorgvuldig geselecteerde wijnen die perfect passen bij uw diner, brunch of borrel. Ontdek onze exclusieve wijncollectie, bestaande uit rode, witte en rosé wijnen, waarmee u heerlijk kunt genieten. Laat u tevens adviseren over de beste combinaties met bijpassende kaasjes en nootjes, want bij Heerlyk Delicatessen gaat het om de complete smaakbeleving.



1 Bordeaux, Frankrijk

Despagne Bifance - Sauvignon blanc, Semillon

Zeer aromatisch met smaken van passievrucht, grapefruit en pittige citrustonen

1 Bordeaux, Frankrijk

Despagne L'Onde - Cabernet Franc, Merlot

Bosbessen, viooltjes en een hint van vierbloesem

1 Toscane, Italië

Rocca delle Macie Chianti Classico Tenuta Sant'Alfonso - Sangiovese

Aromatische krachtpatser met rood fruit, specerijen en een lange afdronk

1 Veneto, Italië

Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Ripasso Monti Garbo - Corvina, corvinne, rondinella, croatina, oseleta

Vol en complex met kers, aardbei, kaneel, zoethout en een bescheiden houttoets

1 Californië, Verenigde Staten

J. Lohr Riverstone Monterey Chardonnay - Chardonnay

Rijk en vol met rijpe citrus, tropisch fruit, vanille en toast

1 Californië, Verenigde Staten

J. Lohr Seven Oaks Paso Robles Cabernet Sauvignon - Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Cabernet Franc, Petit Verdot

Volrond met kersen, zwarte bessen, kruidigheid, chocolade en vanille

1 Stellenbosch, Zuid-Afrika

Simonsig Cape Fox Chardonnay - Chardonnay

Rijk met witte perzik, citroen en een vleugje brioche

1 Stellenbosch, Zuid-Afrika

Simonsig Tiara - Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec

Rijk en geconcentreerd met rijpe rode kersen, frambozencompote, viooltjes en een hint van potloodslijpsel



KERST EN OUD & NIEUW

Nagerechten

Rond uw diner op een smakelijke manier af met de heerlyke desserts van Landwaart Culinair. Kies voor een zoete lekkernij, of ga voor het hartige genot van ons kaasplankje. Bij Heerlyk Delicatessen geloven we dat de afsluiting van uw avond net zo belangrijk is als het begin. Geniet van een smaakvolle afsluiting van uw maaltijd met deze heerlyke desserts, en maak uw diner compleet op uw eigen manier.



**Ijstaart
Salty pecan**
€36,50



**Ijstaart
Lady in red**
€36,50



Mini-dessert
€17,50

Glaasjes per 6 stuks verpakt

Glaasje tiramisu
€7,95

Glaasje chocolade
€7,95

Glaasje roodfruit
€7,95

BESTELLEN

Bestel deze desserts gemakkelijk via e-mail, telefonisch of in de winkel.





KERST EN OUD & NIEUW

Taarten & gebak

Geniet tijdens de kerstdagen van heerlijke taarten en gebak van Landwaart culinair! We hebben zorgvuldig een mooi assortiment voor u samengesteld. Maak de feestdagen extra smaakvol!



Champagne
Frambozen taart
€34,95



Merry christmas
taart bosvruchten
€32,95



New years eve taart met
appeltaartbodem
€29,95



Divers gebakjes
assortiment*

BESTELLEN

Bestel deze taarten en gebak gemakkelijk via e-mail, telefonisch of in de winkel.

*De prijzen zijn te bekijken in onze winkels.





KERST

Kerstontbijt

Begin uw kerstochtend feestelijk met de heerlijke ontbijtproducten. Onze suggesties zorgen voor een verrukkelijke start van de dag. Bij Heerlyk Delicatessen geloven we dat een goed begin het halve werk is – geniet van een feestelijk ontbijt en zet de toon voor een onvergetelijke kerst.



Panettone

Luchtig Italiaans brood, ook verkrijgbaar met pistache crème.

Feestbrood

Feestbrood met amandelspijs en amarenekers.

Kerststol

Kerststol met amandelspijs.

Zuurdesembrood

Scones

Scones met clotted cream en confiture.

Luxe desem afbakbroodjes





KERST EN OUD & NIEUW

Borrelbroden

Maak uw borrelmoment compleet met de ambachtelijke borrelbroden. Perfect om te delen en uitstekend te combineren met een goedgevulde borrelplank. Onze broden zorgen voor een smaakvolle basis, zodat u en uw gasten optimaal kunnen genieten van elk hapje.



Briochebrood

Brioche brood met camembert en noten

Breekbrood Pomodoro

Old Amsterdam

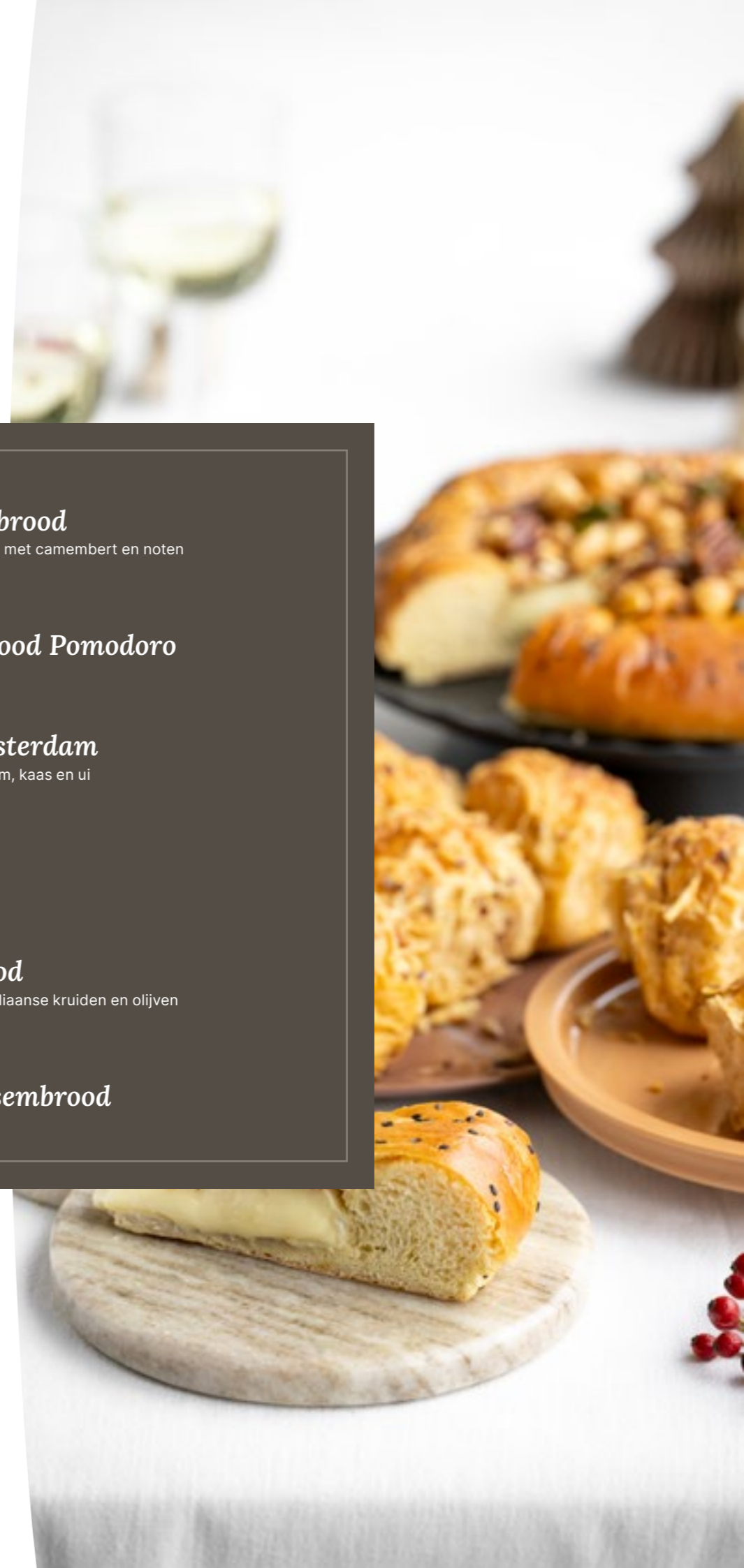
Bereid met ham, kaas en ui

Kaasbol

Sterbrood

Bereid met Italiaanse kruiden en olijven

Zuurdesembrood





KERST EN OUD & NIEUW

Borrelplanken

Maak de kerst en jaarwisseling extra feestelijk met een heerlijke borrelplank. Van kazen en ambachtelijke worsten tot smaakvolle dips, olijven en charcuterie – er is voor elk wat wils. Een goedgevulde borrelplank brengt niet alleen de lekkerste smaken samen, maar staat ook nog eens ontzettend gezellig op tafel.



Borrelplank S

4-6 personen

40,00

Borrelplank M

6-8 personen

55,00

Borrelplank L

10-12 personen

75,00

Borrelplank XL

16-18 personen

110,00

Borrelplank XXL

20-25 personen

150,00



BESTEL EN GENIET!

Alles makkelijk geregeld

Voraf bestellen

De voor- en hoofdgerechten, desserts, taarten en gebak van Landwaart Culinair dient u vooraf te bestellen.

Ons standaard assortiment is volop te verkrijgen in onze winkels. Op 23 en 24 december hoeft u dit dus niet van tevoren te bestellen.

Hoe wordt het aangeleverd?

Alle gerechten worden stevig verpakt, zodat u zonder problemen de producten mee naar huis kunt nemen. Gerechten die opgewarmd dienen te worden, komen in een handige schaal die u zo de oven in kunt schuiven.

Bewaaradvies

Gerechten in de koeling bewaren op 5-7 °C. IJs en ijstaarten in de vriezer (-18 °C).

Bereidingswijze

Van alle gerechten die enige vorm van (voor)bereiding behoeven, ontvangt u een beschrijving van de bereidingswijze.





Openingstijden

Apeldoorn

Ma 23 december: 11.00-18.00

Di 24 december: 8.00-16.00

Ma 30 december: 11.00-18.00

Di 31 december: 8.00-16.00

Op 25, 26 december en 1 januari
zijn wij gesloten.

Operaplein 117 Apeldoorn
tel 06 - 135 125 65

Lunteren

Ma 23 december: 11.00-18.00

Di 24 december: 7.00-16.00

Ma 30 december: 11.00-18.00

Di 31 december: 8.00-16.00

Op 25, 26 december en 1 januari
zijn wij gesloten.

Dorpsstraat 75 Lunteren
tel 06 - 532 772 88

INFO@HEERLYK-DELICATESSEN.NL

HEERLYK-DELICATESSEN.NL