

VAN PELT

DELICATESSEN

VIER DE FEESTDAGEN SAMEN THUIS MET ONZE HEERLIJKE GERECHTEN

Inleveren kan t/m 17 december

BESTELLIJST FEESTDAGEN 2026

SALADES EN KOUDE GERECHTEN

	2 pers.	3-5 pers.	6-8 pers.	Aantal
Rundvleessalade Superieur Royaal opgemaakt met diverse rauwkost, fruit, luxe vleeswaren en gevulde eieren	○ €35,00	○ €74,75	○ €119,60	.....
Zalmsalade Superieur Royaal opgemaakt met diverse rauwkost, fruit, Noorse zalm, paling, garnalen en andere vissoorten	○ €45,00	○ €99,75	○ €159,60	.....
Huzarensalade Aardappelsalade opgemaakt met diverse rauwkost- en fruitsoorten	○ €35,00	○ €64,95	○ €99,95	.....
AANRADER **Borrelplank Van Pelt** Diverse soorten rauwe ham, gedroogde worst, olijven, tapenade en een selectie van buitenlandse en Hollandse kaas	● €40,00	● €75,00	● €104,95	.....
Kaasplank Diverse soorten buitenlandse en Hollandse kaas (witte korst, roodkorst, blauwader, jong, oud en kruiden)	○ €40,00	○ €75,00	○ €104,95	.....



VOORGERECHTEN

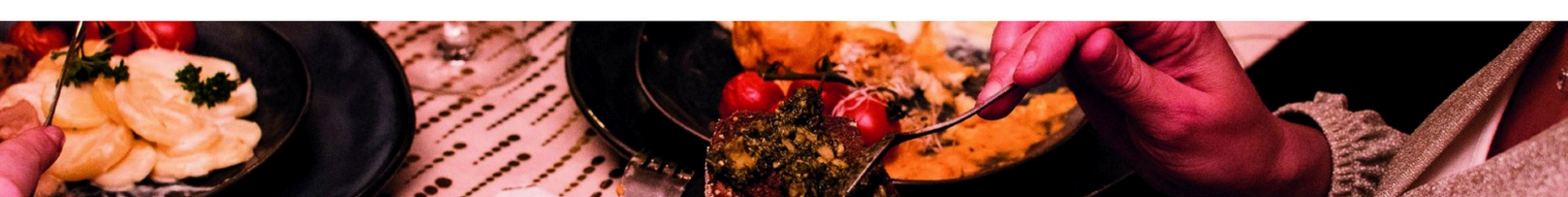
opgemaakt op een disposable bordje

Vegetarisch

	p.p.	Aantal
Carpaccio Gerookte biefstuk met pijnboompitten, truffelmayonaise, rucola, olijven, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas	○ €14,95	.....
Vitello tonnato Dun gesneden kalfsfricandeau met huisgemaakte tonijnsalade, rucola, kappertjes, zongedroogde tomaten en olijven	○ €13,95	.....
Rauwe ham met meloen Dun gesneden rauwe ham met heerlijk zachte meloen en vers fruit opgemaakt	○ €9,95	.....
Carpaccio van tonijn Tonijn met wasabimayonaise, edamameboontjes en sesamzaadjes	○ €11,95	.....

SOEP EN WARM

	p.p.	Aantal
Tomatencrèmesoep Met balletjes en vermicelli	○ €4,95	.....
Ossenstaartsoep Met rundvlees en ui	○ €4,95	.....
Pastei met kipragout (150 gram) Eén pasteibakje en romige saus met champignons en grove stukken malse kip	○ €9,95	.....

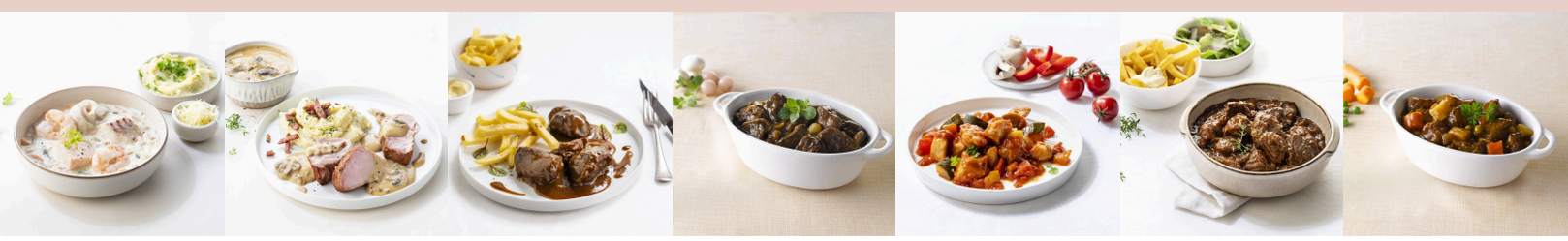


BIJGERECHTEN

	per 300 gr	Aantal
Verse aardappelpuree Huisgemaakt	○ €3,95	.....
Gebakken aardappelgratin Alleen even afgratineren met kaas, 15 minuten in de oven op 180 °C	○ €3,95	.....
Aardappelgratin met truffel 15 minuten op 180 °C in de oven voor een heerlijke knapperige korst	○ €5,95	.....
Stoofpeertjes Peertjes in partjes, gestoofd met rode wijn, suiker en kaneel	○ €8,65	.....
Rode kool Verse rode kool met appel en cranberry	○ €7,35	.....

VERFIJND ERBIJ

	per 100 gr	Aantal
Palingfilet Warmgerookt in Dordrecht	○ €11,95	.....
Beef tataki Kort aangebakken, flinterdun gesneden rundvlees (rauw tot rosé)	○ €9,95	.....



HOOFDGERECHTEN

in kookzak: ca. 20 min. in water van max. 90 °C, niet laten koken

	p.p.	Aantal
Visserspotje Tongrol, zalmfilet, kabeljauw en scampi	○ €16,95	.....
AANRADER **Varkenshaasje op Ardense wijze** Sappig rosé gebakken varkenshaasje in een smaakvol roomsausje met champignons en fijne uitjes	● €17,95	.....
Varkenswangen Heerlijk mals gekookte varkenswangetjes in een zacht roomsausje met zwarte peper, tijm en rode wijn	○ €15,95	.....
Stoofpotje hert Franse wijze Een mals stoofpotje van hert in een donkere, krachtige rodewijnsaus met spekblokjes	○ €15,95	.....
Provençaalse kipschotel Gebakken kipfilet in een zuiderse groentesaus met pepers, uien, courgettes, champignons en tomaten met kruiden en specerijen	○ €12,95	.....
Rundstoofvlees Vlaamse wijze Malse stukjes rundvlees in een supérieure bruine saus, verrijkt met aromaten	○ €15,95	.....
Rundstoofvlees met Leffe Malse stukjes rundstoofvlees op klassieke wijze bereid met mosterd, Leffe-bier en ui, op smaak gebracht met laurier en tijm	○ €16,95	.....
Stoofpotje lam met groenten Een heerlijke lamsragout in een licht sausje, op smaak gebracht met verse kruiden, wortel, raap, uitjes en erwten	○ €15,95	.....

	p.p.	Aantal
Stoofpotje kalkoen in roze pepersaus Zacht gekruide, gebakken stukjes kalkoenfilet in een tomaten-roomsausje op basis van roze peper	○ €11,95	.....
Stoofpotje varkensgoulash Malse stukjes varkensvlees in een groentesaus van rode en groene paprika, ui, champignons, tomaat, knoflook, kruiden en specerijen	○ €12,50	.....
Chili sin carne Chilischotel met zoete aardappel, rode bonen, paprika, wortel en mais	○ €9,95	.....



NAGERECHT

	1-persoons, ca. 100 gram, in een glaasje	p.st.	Aantal
AANRADER			
Crème brûlée met chocomousse Een perfecte balans tussen de romige textuur van crème brûlée en de rijke smaak van chocolademousse		● €4,95	.....
Tiramisu met speculoos Tiramisu verrijkt met de warme, kruidige smaak van speculoos		○ €4,95	.....
Brésiliennetoetje Een romige lekkernij met een perfecte balans tussen zoet en subtiel bitter		○ €4,95	.....
Duo dessert Een verrukkelijke combinatie van mascarpone en chocolade		○ €4,95	.....
Chocolademousse Een heerlijk romig chocoladedessert		○ €4,95	.....

Inleveren kan tot en met 17 december

Naam .....

Adres .....

Woonplaats .....

Telefoon .....

E-mail .....

Ik haal mijn bestelling op;

- ○ **Donderdag 24 december (tussen 16:00 en 17:30 uur), in de winkel**
- ○ **Zaterdag 26 december (tussen 14:00 en 15:00 uur), achterzijde winkel**
- ○ **Donderdag 31 december (tussen 16:00 en 17:00 uur), in de winkel**

U betaalt bij het inleveren van deze lijst en krijgt een nummertje. Neem dat mee als u uw bestelling ophaalt. Op deze dagen bezorgen wij niet aan huis.

VAN PELT DELICATESSEN
P.A. de Kokplein 116, 3318 JW Dordrecht
078-6182641 info@vanpeltdelicatessen.nl