

2021 De
DIS
Brochure
2021

De DIS Traiteur

Filip Gustin
Tom Laureyn

Herentalsstraat 7
2300 Turnhout

014 / 43 10 08
0494 / 38 37 16

www.dedistraiteur.be
dedis@skynet.be

Winkel open
dinsdag tot vrijdag
van 10.00 – 18.00
zaterdag
van 10.00 – 17.00
zondagvoormiddag
enkel op bestelling

De DIS

Italian cuisine with a twist

We take care of your appetite

19 jaar De DIS

In deze brochure kan u een aantal gerechten,
buffetten, hapjes en andere formules vinden die u het
ganse jaar kan bestellen.

Onze dagschotels en suggesties kan u op onze site en
op onze facebook pagina vinden

Heeft u iets te vieren ?

Graag maken we voor u een offerte op maat.

VEELGESTELDE VRAGEN

Openingsuren winkel ?

Onze winkel is open van dinsdag tem vrijdag van 10.00 – 18.00 en op zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur.
Zondagvoormiddag werken we enkel op bestelling, hiervoor kan u ten laatste op donderdag tot 18,00 uur bestellen.

Leveren ?

Voor leveringen aan huis rekenen wij 1.50 € per km (heen- en terugrit)
Met een minimum van 12,50 €
(Zondagnamiddag leveren we enkel tijdens de communieperiode)

Warm Leveren ?

Wij kunnen de gerechten ook warm leveren in onze chafing dishes.
Hiervoor rekenen wij 1,50 € per persoon extra , met een minimum van 20 € ,
inclusief vuurtjes en het gebruik van de chafing dishes.

BTW ?

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

Materiaal ?

Het door ons meegeleverde materiaal (kommen, schotels, ...)
geven wij zonder waarborg aan u mee.
Wel graag alles afgewassen en tijdig terugbezorgen !
Indien we het materiaal nog moeten afwassen, vragen we hiervoor 25,00 €/uur

Verhuur van materiaal ?

Voor kleinere groepen verhuren we borden 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.

Wanneer afrekenen?

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

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

Dagschotels en suggesties

Deze kan u vinden op onze site.

Communie feesten – Lentefeesten

De communiefeest en lentefeest folder is klaar rond 15 februari.

Kerst en Nieuwjaar

De eindejaarsfolder is klaar rond 1 oktober.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot 31-12-'21
Hierbij vervalt onze brochure 2020

dedis

Winkel

Onderstaande pasta's kan u bestellen
vanaf 1 kg.

We rekenen ongeveer 500 gr voor een
gemiddelde maaltijd.

PASTA

Pasta Vegan

* Pasta pesto met groene groenten (erwtjes, broccoli, boontjes, courgette)	15,00 €/kg
* Pastasalade met olijfolie-balsamico-vinaigrette en groentjes (bbq-tip)	15,00 €/kg
* Couscous op Siciliaanse wijze	15,00 €/kg
Spaghetti met gewokte oosterse groenten, curry, sesam en kokosmelk	15,00 €/kg

Pasta Veggie

* Penne alla caprese (pesto, mozzarella en tomaat)	16,00 €/kg
* Gnocchi met geroosterde groentjes, pecorino en tomatenpesto	16,00 €/kg
Tortelloni con funghi (boschampionns en truffel)	23,00 €/kg
Lasagne con melanzane (gegrilde aubergine, mozzarella, basilicum)	18,00 €/kg
Cannelloni met spinazie en ricotta, tomatensaus en parmezaan	16,00 €/kg

Pasta Vlees

Penne met kip, chamignonsroomsaus en pancetta	18,00 €/kg
Ravioli met gehaktvulling, salie-botersaus, kerstomaatjes en pecorino	19,00 €/kg
Lasagne alla Bolognese	17,00 €/kg
Aardappelgnocchi met gerookt spek, tomaat – groentensaus	18,00 €/kg

Pasta Vis, Schaal en Schelpdieren

* Penne 'italiana' (scampi, rucola, olijf, zongedroogde tomaat en tomaat)	21,00 €/kg
Spaghetti alle vongole (venusschelpjes, kerstomaat, peterselie)	23,00 €/kg
Ravioli met krab, tomatenroomsaus, basilicum en tomatenblokjes	19,00 €/kg
Linguini met coquilles, venkel, courgette, saffraan en bladpeterselie	23,00 €/kg
Spaghetti scampi, sambuca – tomaat – roomsaus	21,00 €/kg

Risotto

Risotto alla primavera (groentenblokjes, erwtjes en parmezaan kaas)	16,00 €/kg
Risotto met scampi, courgette, spinazie, prei en kruiden	21,00 €/kg

Groenten en aardappelgerechten

Parmigiana alla Melanzane	18,00 €/kg
Geroosterde zuiderse groenten uit de oven en kruidenolie	16,00 €/kg
Ovenaardappel met rozemarijn	9,00 €/kg
Mascarpone puree	9,00 €/kg

* deze gerechten kunnen ook koud geserveerd worden

Alle onderstaande Voorgerechten – Hoofdgerechten – Desserten
kan u bestellen vanaf 2 personen

KOUDE VOORGERECHTEN

Appelsien, venkel, cashewnootjes, rucola, dressing van dille en radijsjes	8,00 €/pp
Rucolasalade met burrata, venkel, dragon en citroendressing	10,00 €/pp
Huisgemarineerde zalm met sinaas, tijm en venkel op radicchio-salade	10,00 €/pp
Carpaccio van coquilles met koriandersalsa, limoendressing, bieslook	12,00 €/pp
Rundcarpaccio met artisjok, truffelsalsa, waterkers, pecorino	12,00 €/pp
Vitello tonato (sneetjes kalfsgebraad, tonijnmayonaise, kappers en rucola)	12,00 €/pp

SOEPEN

Toscaanse tomatensoep met ajuin en Parmezaanse kaas	5,50 €/L
Minestrone met rijst en spaghetti	5,50 €/L
Tomaat en paprikasoep met ravioli van krab	8,00 €/L
Kreeftensoep	12,00 €/L

HOOFDGERECHTEN

Vegan

Zoete aardappel, paksoi, pompoen, wortelbolletjes, broccolipuree 8,00 €/pp
Geroosterde zuiderse groenten, kruidenolie en tofu 8,00 €/pp

Veggie

Tarwe en linzen met seizoensgroenten uit de oven, salsa verde en groenteballetjes 10,00 €/pp
Paprika gevuld met buffelmozzarella, tomaat, basilicum en gratinaardappel 10,00 €/pp

VLees

Paprika met toskaanse gehaktvulling, kerstomaatjes – courgette en gratin 10,00 €/pp
Osso bucco – Kalfsschenkel met tomaat – groentensaus en rozemarijnaardappel 15,00 €/pp
Saltimbocca alla romana met groene groenten en krielaardappel uit de oven 16,50 €/pp

Gevogelte

Kipstoofpot met brunoisegroentjes en rozemarijn – tomaatsaus, ovenaardappel 10,00 €/pp
Eendenborstfilet met chiantisaus, spinazie, sjalotjes en puree met olijfolie 16,50 €/pp

Vis

Schartongrolletjes, witte wijn-brunoisegroenten & roomsaus, bieslookaardappel 14,50 €/pp
Zalmfilet met tomaattapenade, courgette, mozzarella en mascarponepuree 12,50 €/pp
Roodbaars met pompoentapenade, parmaham, bimibroccoli en ovenaardappel 14,50 €/pp

'DOLCI' DESSERTEN

Hazelnoot mousse met frangelico en vijgen	
Kokos-mango-mascarpone mousse	
Panna cotta met vanille en bosvruchtensalsa	
Tiramisu 'classico'	
Citroenmousse met sinaasconfituur uit Piemonte	
Siciliaanse rijstpap met kruiden en noten	3,75 €/st

dedis

Catering

Recepties	Hapjes
Pasta Buffet	Koud buffet
Dolce far niente	Kaasplank
Koud buffet en pastabuffet	
Tapas	Kinderbuffet

RECEPTIE

Hapjesformules

Formule 1 - 3 koude hapjes

- . Burratta met truffeltapenade, granaatappelpitjes en parmezaan
- . Rilette van eend met rabarberconfituur en walnoot
- . Spiesje scampi en pancetta met tzaziki 5,50 €/pp

Formule 2 - 3 koude hapjes

- . Fregola (pasta) alla caprese
- . Zwaardvis carpaccio met salsa verde, brunoise van radijs en wortel
- . Vitello tonato 6,90 €/pp

Formule 3 - 5 koude hapjes

- . Scampi – sinaasvinaigrette – koriander – sesam
- . Rundcarpaccio classico
- . Grijs garnaal – salsa verde – ei mimosa – kerstomaat
- . Tartaar van coquilles met limoen en bieslook
- . Rilette van eend met rabarberconfituur en walnoot 11,50 €/pp

Formule 4 - 3 koude hapjes en 2 warme

- . Tartaar van coquilles met limoen en bieslook
- . Oosters gemarineerde zalm met komkommer en sesam
- . Runderbresoala met pompelmoes, rucola en pecorino
- . Toscaans gehaktballetje met tomaat-basilicumsaus
- . Quiche met garnaltjes en courgette 11,50 €/pp

Suggesties

Italiaans aperitief :

Prosecco Jeio Bisol : 15,75 €/fles

Moscato d'Asto Cerreto 15,75 €/fles

Tapas of fingerfood voor op de statafels

Dessert hapjes voor bij de koffie

Bruschetta en Belegde focaccia broodjes

- .Zongedroogde tomatentapenade,
gegrilde courgette en parmezaan
- .Humus, avocado, pompoenpit
- .Mascarpone, gerookte zalm en komkommer
- .Mortadella, rucola, kerstomaat, parmezaan .
Bresoala, parmezaan, olijfolie en
rucolasnippers
- .Mozzarella buffala, huisgemaakte pesto en
zongedroogde tomaat.
- . Parmaham, meloen en munt
1,60 €/st

Italiaanse tapas met charcuterie en kaas

Pesto en tomaattapenade,
zongedroogde tomaatjes, zwarte en
groene olijfjes, peppadews, ansjovis,
inktvisjes en grissini

9,00 €/pp (vanaf 4 personen)

Quiche

Parmaham & tomaat
Gerookte zalm en courgette
Gegrilde groentjes en mozzarella
Klein 2,85 €/st
Groot 8,50 €/st

Pizza

Met salami en tomaat
Alla Caprese – basilicum & mozzarella
Met ansjovis en courgette
Klein 1,85 €/st
Groot 2,95 €/st

Fingerfood

Zongedroogde tomaatjes, olijven, humus
kruidenham, chorizo en manchego

5,25 €/pp (vanaf 4 personen)

Ovenhapjes

Mini quiche,
Mini pizza,
Worstenbroodje,
Videetje gevuld met ham en kaas,
Videetje gevuld met grijze garnaaltjes

9,00 €/pp (vanaf 4 personen)

Desserthapjes

Hazelnoot mousse met frangelico en vijgen
Kokos-mango–mascarpone-mousse
Panna cotta met vanille – bosvruchtensalsa
Tiramisu 'classico'
Citroenmousse met sinaasconfituur
Siciliaanse rijstpap met kruiden en noten

2,00 €/st

PASTA BUFFETTEN

**Onze
buffetten zijn
te bestellen
vanaf 6
personen**

Klassiekers uit pastaland

Cannelloni gevuld met spinazie en ricotta
Ravioli met gehaktvulling en saliebotersaus
Penne Italiana met scampi, tomaat, olijf, rucola
Lasagne alla bolognese
Penne alla caprese (pesto – mozzarella - tomaat
Italiaanse broodjes en Parmezaanse kaas 14,50 €/pp

Pasta Basta

Tagliatelle met kippereepjes en champignonsaus
Ravioli met krabvulling, tomaatroomsaus en basilicum
Lasagne alla melanzane
Paprika gevuld met mozzarella, tomaat en basilicum
Risotto met scampi, courgette, spinazie, prei & kruiden
Italiaans brood en Parmezaanse kaas 18,50 €/pp

KOUDE BUFFETTEN

VeGGIE Buffet

Linzensalade met spinazie en granaatappelpitjes
Appelsien, venkel, cashewnootjes, rucola, dressing van dille en radijsjes
Artisjok en champignonsalade, buffelmozzarella en balsamicodressing
Rucolasalade met burrata, venkel, dragon en citroendressing
Tarwe (blé) met geroosterde zuiderse groenten en kruidenpesto
Pasta pesto met groene groenten (spinazie, broccoli, boontjes, courgette)
Siciliaanse couscoussalade
21,00 €/pp

Mediterraans buffet

Boontjessalade met radicchio, kerstomaatjes en balsamico
Groene salade met artisjok, erwtjes en bieslookdressing
Scampispiesje met zuiderse ratatouille en en toskaanse olijfolie
Penne alla caprese (pesto – mozzarella – tomaat)
Couscoussalade met kippenblokjes, citroen en peterselie
Rundscarpaccio classico
Gemarineerde zalm met sinaas, tijm en venkel
Italiaans brood
25,00 €/pp

Typico - 'Italia'

Salade met mozzarella buffala en zongedroogde tomaattapenade – Vitello tonato
Sgambatoham met meloen, honing en rood fruit
Carpaccio van tonijn, pesto en gegrilde paprika
Bresaola met gekonfijte citroenschil en rucola
Rucolasalade met balsamico, parmezaan, parmaham en burrata
Siciliaanse couscoussalade – Penne scampi Italiano (rucola, tomaat, olijf)
Italiaans brood – 29,90 €/pp

BBQ – Barbecue Groentenbuffet

Rucolasalade met Parmezaanse kaas en balsamico
Pastasalade met gegrilde groentjes, pesto en Parmezaanse kaas
Geraspte wortel met krentjes en zuiderse specerijen
Komkommerschijfjes met bieslook en yoghurt dressing
Salade met kerstomaatjes en radicchiosalade
Aardappelsalade – Italiaans brood 11,00 €/pp

KOUDE & WARME BUFFETTEN

Koud buffet en Pasta's

Mozzarella – Rucola – Tomaattapenade
Parmaham meloen en rood fruit salade
Vitello tonato
Rundscarpaccio classico
Lasagne met zuiderse groenten, basilicum en tomaat
Penne alla Italiana met kreeftgarnaaltjes
Ravioli met gehaktvulling en salie-botersaus
Italiaans brood en Parmezaanse kaas
22,50 €/pp

BUFFET “ Dolce far niente “

Lekker lang tafelen met Italiaanse klassiekers

Anti pasti misti

Variatie hapjes uit ons buffet met charcuterie en kaas.

Primo Koude voorgerechten

Tonijncarpaccio met pesto en gegrilde paprika – Vitello tonato

Secondo Warme pasta's

Parmigiana van aubergines, mozzarella, basilicum en tomaat
Spaghetti met zeevruchten, kerstomaat, kappertjes en olijfeb

Terzo Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje op Siciliaanse wijze
Saltimbocca van kalfsfilet met salie en parmaham
Geroosterde zuiders groentjes – Aardappel uit de oven met rozemarijolie

Dolce Desserten

Tiramisu classico – Panna Cotta met bosvruchten en vanille 39,90 €/pp

Italiaanse charcuterie en kaasschotel

Met tomaattapenade, zongedroogde tomaatjes, zwarte olijfjes, peppadews, ansjovis, parmezaanblokjes en grissini

Als Tapas : 9,00 €/pp
Als Maaltijd : 16,00 €/pp

FORMAGGIO – KAASSCHOTEL

Gegarneerd met druiven, fruit en noten.

Kaasplank als dessert of aanvulling bij een buffet (150 gr/pp) 9,00 €/pp
Kaasplank als maaltijd (250 gr/pp) 13,50 €/pp

BELEGDE focaccia BROODJES

Ricotta, gegrilde courgette en tomaat
Humus, avocado en pompoenpitjes
Bresoala met rucola en Parmezaanse kaas
Gerookte zalm met mascarpone en komkommerschijfjes

Mortadella, artisjok en rucola
Caprese : Mozzarella buffala, pesto en zongedroogde tomaat
Sgambatoham, meloen, munt
Parmaham, mozzarella en tomatenapenade

In hapjesformaat 1,60 €/st
Open belegde focaccia broodjes 2,75 €/st

VINO Italiaanse Wijnen

Aperitivo - Italiaanse champagne

Prosecco JEIO Brut Bisol - ons huisaperitief 15,75

Vino della casa

Grillo (wit) Molino a Vento – Sicilië 9,90 €
Nero d' Avola (rood) Molino a Vento – Sicilië 9,90 €

Ruim assortiment aan Italiaanse wijnen in onze winkel

BAMBINI

Kinder Buffet

Italiaanse ham & meloen
Gevulde eitjes
Mozzarella spiesje met druifjes en aardbei
Tomaatje grijze garnaaltjes
Lasagne alla Bolognese
Macaroni met hamblokjes en kaassaus
17,50 €/pp

Bambini – kindergerechten

Tomatensoep met spinnenkop-gehaktballetjes 5,00 €/l
Spaghetti of lasagne bolognese 6,00 €/pp
Macaroni met kaassaus en hamblokjes 6,00 €/pp
Spaghetti met gehaktballetjes en tomatensaus 6,00 €/pp
Chocomousse ' 3,75 €/pp
Tiramisu (zonder amaretto) 3,75 €/pp