

2023 **De**
DIS
Brochure
2023

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

20 jaar De DIS

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

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

Iets te vieren ?

Graag maken we een offerte op maat.

VEELGESTELDE VRAGEN en belangrijke info

Openingsuren winkel ?

Onze winkel is open van dinsdag tem vrijdag van 10.00 - 18.00

Zaterdags van 10.00 tot 17.00 uur.

Zondagvoormiddag werken we enkel op bestelling, hiervoor kan je ten laatste op donderdag - 18,00 uur de bestelling doorgeven. Zondagnamiddag en maandag zijn we gesloten.

Leveren ?

Voor leveringen aan huis rekenen wij 1,75 € per km (heen- en terug)

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, chafing dishes ...)
geven wij zonder waarborg 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. 0.20 € per geleend item, afgewassen terugbezorgd.

Voor grotere groepen helpen wij je graag uit te zoeken waar je deze kan bestellen en wat er specifiek nodig is.

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 je vinden op onze site en op Facebook.

Communie feesten - Lentefeesten

De communiefeest en lentefeest folder is klaar rond 01 maart

Kerst en Nieuwjaar

De eindejaarsfolder is klaar rond 1 oktober.

De prijzen in deze brochure zijn geldig tot 31-12-'23
Hierbij vervalt onze brochure 2022

Onderstaande pasta's kan je bestellen vanaf 1 kg.
We rekenen ongeveer 500 gr pasta voor een gemiddelde,
maaltijd.

PASTA

Pasta Vegan

* Pastasalade met olijfolie-balsamico-vinaigrette en groentjes (bbq-tip)	15,00 €/kg
* Couscous op Siciliaanse wijze	15,00 €/kg
* Penne met boerenkool, gemarineerde kerstomaatjes en avocado.	15,00 €/kg
* Quinoa met boerenkool, avocado, kruidendressing en komkommer	15,00 €/kg
Spaghetti met gewokte oosterse groenten, curry, sesam en kokosmelk	15,00 €/kg
Algerijnse couscous (paprika - tomaat - kikkererwtjes)	15,00 €/kg

Pasta Veggie

* Penne alla caprese (pesto, mozzarella en tomaat)	16,00 €/kg
* Pasta pesto met groene groenten (erwtjes, broccoli, boontjes, courgette)	15,00 €/kg
* Gnocchi met geroosterde groentjes, pecorino en tomatenpesto	16,00 €/kg
Macaroni met 4 kazen	16,00 €/kg
Tortelloni con funghi (boschampionns en truffel)	23,00 €/kg
Lasagne con melanzane (gegrilde aubergine, mozzarella, basilicum)	18,00 €/kg
Spaghetti met spinazie, kerstomaatjes, veggie balletjes en courgette	16,00 €/kg
Cannelloni met geroosterde zuiderse groenten, gele paprikasaus	18,00 €/kg

Pasta Vlees


Penne met kip, champignonroomsaus en pancetta	18,00 €/kg
Spaghetti alla carbonara	18,00 €/kg
Penne met kip, broccoli, salsa verde en amandel	18,00 €/kg
Ravioli met gehaktvulling, salie-botersaus, kerstomaatjes en pecorino	19,50 €/kg
Lasagne alla Bolognese	18,00 €/kg
Aardappelgnocchi met gerookt spek, tomaat – groentensaus	18,00 €/kg
Penne alla primavera (kaassaus - hamblokjes - groentjes	18,00 €/kg
Spaghetti alla amatriciana (pancetta – tomaat – groenten)	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	21,00 €/kg
Tagliatelle met coquilles, spinazie, saffraan, roomsaus.	23,00 €/kg
Spaghetti met pesto, kerstomaatjes en witte vis	23,00 €/kg
Spaghetti scampi, sambuca – tomaat – roomsaus	21,00 €/kg

* deze pasta's kunnen ook **koud** geserveerd worden.

Risotto





Risotto alla primavera (groenten blokjes en parmezaan kaas) 	16,00 €/kg
Risotto met kip, champignons, pompoen en spinazie	18,00 €/kg
Risotto met scampi, courgette, spinazie, prei en kruiden	21,00 €/kg

Salade - Groentengerechten - Verdure


Parmigiana alla Melanzane (aubergine - tomaat -mozzarella - basilicum)	18,00 €/kg
Geroosterde seizoens groenten uit de oven met kruidenolie	15,00 €/kg
Groene groenten met citroenolie, tuinkers en hazelnootjes	15,00 €/kg
Salade verde - groene groenten	15,00 €/kg
Salade Rosso - paprika- tomaat-radicchio-...	15,00 €/kg

**Alle onderstaande Voorgerechten – Hoofdgerechten – Desserten
kan je 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
Boerenkoolsalade met tarwe, gemarineerde kerstomaatjes en avocado 	8,00 €/pp
Knolseldercarpaccio met hummus, rozemarijolie, pitten en noten 	10,00 €/pp
Zalmcarpaccio met yoghurt - mieriksworteldressing, dille en tuinkers	12,50 €/pp
Tartaar van coquilles met koriandersalsa, limoendressing, bieslook	15,00 €/pp
Rundscarpaccio classico (parmezaan, balsamico, tomaatjes, rucola)	12,50 €/pp
Rundcarpaccio met artisjok, truffelsalsa, waterkers, pecorino	15,00 €/pp
Vitello tonnato (sneetjes kalfsgebraad, tonijnmayonaise, kappers en rucola)	12,50 €/pp

SOEPEN

Toscaanse tomatensoep met ajuin en Parmezaanse kaas	6,00 €/L
Waterkers - courgette soep met tzai en bieslook	6,00 €/L 
Pompoen - wortelsoep met guanciaale spek en tijm	6,00 €/L
Minestrone (Toscaanse groentenbrunoise)	6,00 €/L

HOOFDGERECHTEN

Vegan

Zoete aardappel, paksoi, pompoen, wortelbolletjes, zwarte olijven en broccolipuree	10,00 €/pp
Kimchiburger met oosterse groenten, basmatirijst, kokosdressing en kimchi	12,00 €/pp
Pastinaak reepjes uit de oven met pompoenpuree, granaatappelpitjes, hazelnootjes, oesterzwam en rozemarijolie	10,00 €/pp

Veggie

Pompoenburger met kruidenrisotto, bieslookdressing en pompoentapenade	12,00 €/pp
Goulash met knolselder en paprika, tomatensaus en bieslookpuree	12,00 €/pp
Aubergine gevuld met ricotta en spinazie, kerstomaatjessaus en veggie cannelloni	12,00 €/pp
Paprika gevuld met buffelmozzarella, tomaat, basilicum en gratinaardappel	12,00 €/pp

Vlees

Saltimbocca van kip, groene seizoensgroenten, marsalasaus, gepofte aardappel 13,50 €/pp
Paprika met tosaanse gehaktvulling, kerstomaatjes – courgette en gratin 13,50 €/pp
Osso bucco – Kalfsschenkel met tomaat – groentensaus en rozemarijnaardappel 16,50 €/pp

Vis

Schartongrolletjes, witte wijn-brunoisegroenten & roomsaus, bieslookaardappel 15,00 €/pp
Zalmfilet met tomaattapenade, courgette, mozzarella en mascarponepuree 15,00 €/pp
Roodbaars met pompoentapenade, parmaham, bimibroccoli en ovenaardappel 15,00 €/pp

'DOLCI' DESSERTEN

Kokos-mango-mascarpone mousse

Panna cotta met vanille en bosvruchtensalsa

Tiramisu 'classico'

Siciliaanse rijstpap met kruiden en noten

4,00 €/st

Panna cotta koffie en amaretto - witte chocolademousse - amarettikoekjes

Yoghurt - mascarpone - passievruchten - honing en amandel

6,00 €/st

Apéro - hapjes - receptie

Hapjesformules

Formule 1 - 3 Veggie hapjes

- . Burratta met truffeltapenade, granaatappelpitjes en parmezaan
- . Gemarineerde tofu met hazelnootjes en kappertjes
- . Rode bietcarpaccio met feta en pompoentapenade 5,25 €/pp

Formule 1 - 3 koude hapjes

- . Burratta met truffeltapenade, granaatappelpitjes en parmezaan
- . Sneetjes coppa di parma met rabarberconfituur en walnoot
- . Spiesje scampi en pancetta met tzaziki 6,50 €/pp

Formule 2 - 3 koude hapjes

- . Bresola met kruidenricotta
- . Zalmparpaccio met mierikswortel, yoghurt en dille
- . Vitello tonnato 7,50 €/pp

Formule 3 - 5 koude hapjes

- . Scampi - sinaasvinaigrette - koriander - sesam
- . Rundcarpaccio classico
- . Grijze garnaal - salsa verde - ei mimosa - kerstomaat
- . Tartaar van coquilles met limoen en bieslook
- . Bresola met citroenvinaigrette en walnoot 12,50 €/pp


Formule 4 - 3 koude hapjes en 2 warme hapjes

- . Tartaar van coquilles met limoen en bieslook
- . Oosters gemarineerde zalm met komkommer en sesam
- . Sneetjes coppa di parma met rabarberconfituur en walnoot
- . Toscaans gehaktballetje met tomaat -basilicumsaus
- . Quiche met garnaaltjes en courgette 12,50 €/pp



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 zongedroogde tomaat.
- .Mozzarella buffala, huisgemaakte pesto 1,85€ /st

Quiche

- Parmaham & tomaat
- Gerookte zalm en courgette
- Gegrilde groentjes en mozzarella 
- Klein 3,00 €/st
- Groot 9,90 €/st

Pizza

- Met salami en tomaat
- Alla Caprese – basilicum & mozzarella 
- Met burrata, citroen en courgette 
- Klein 2,00 €/st Groot 3,00 €/st


Italiaanse tapas met charcuterie en kaas

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

10,00 €/pp (vanaf 4 personen)

Fingerfood

Zongedroogde tomaatjes, olijven, humus kruidenham, chorizo en manchego
24,00 € voor 4 personen

Zoete aardappel uit de oven met curry mayonaisse en kurkuma yoghurt 
12,50 € voor 4 personen

Grissini en rubata (broodstokjes) met pomoendip, tomaattapenade en tzatziki
16,00 € voor 4 personen

Desserthapjes

Kokos-mango–mascarpone mousse
Panna cotta met vanille – bosvruchtensalsa
Tiramisu 'classico'
Siciliaanse rijstpap 2,25 €/st

Panna cotta koffie en amaretto - witte chocolademousse - amarettikoekjes
Yoghurt - mascarpone - passievruchten - honing en amandel 2,75 €/st

PASTA BUFFETTEN

Klassiekers uit pastaland

Cannelloni gevuld met geroosterde zuiderse groenten en gele paprikasaus
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 17,50 €/pp

**Al onze
buffetten zijn
te bestellen
vanaf 6
personen**

Pasta Basta

Tagliatelle met kippenreepjes 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 21,00 €/pp

Veggie pasta buffet

Pasta pesto met groene groenten (erwtjes, broccoli, boontjes, courgette)
Couscous op Siciliaanse wijze
Spaghetti met gewokte oosterse groenten, curry, sesam en kokosmelk
Tortelloni con funghi (boschampignons en truffel)
Lasagne con melanzane (gegrilde aubergine, mozzarella, basilicum)
Italiaans brood en parmezaankaas 15,00 €/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
Pasta pesto met groene groenten (spinazie, broccoli, boontjes, courgette)
Siciliaanse couscoussalade
Italiaans brood
20,00 €/pp

Typico - 'Italia'

Salade met mozzarella buffala en zongedroogde tomaattapenade
Vitello tonnato
Sgambatoham met meloen, honing en rood fruit
Knolseldercarpaccio met hummus, pitten en rozemarijolie
Bresaola met gekonfijte citroenschil en rucola
Radicchiosalade met balsamico, parmezaan, parmaham en burrata
Siciliaanse couscous
Penne scampi Italiano (rucola, tomaat, olijf , zongedroogde tomaatjes)
Italiaans brood
32,00 €/pp

KOUDE & WARME BUFFETTEN

Koud buffet en Warme Pasta's

Mozzarella – Rucola – Tomaattapenade
Parmaham meloen en rood fruit salade
Vitello tonnato
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
26,50 €/pp

Koud buffet en Warme pasta's

Rucolasalade met burrata, venkel, dragon en citroendressing
Zalmcarpaccio met yoghurt - mieriksworteldressing, dille en tuinkers
Tartaar van coquilles met koriandersalsa, limoendressing, bieslook
Rundcarpaccio met artisjok, truffelsalsa, waterkers, pecorino
Vitello tonnato (sneetjes kalfsgebraad, tonijnmayonaise, kappers en rucola)

Tortelloni con funghi (boschampignons en truffel)
Penne met kip, broccoli, salsa verde en amandel
Ravioli met krab, tomatenroomsaus, basilicum en tomatenblokjes
Italiaans brood en parmezaan kaas
31,00 €/pp

BUFFET “ Dolce far niente “

Lekker lang tafelen

Anti pasti misti

Variatie hapjes uit ons buffet met charcuterie en kaas.

Primo Koude voorgerechten

Zalmcarpaccio met yoghurt - mieriksworteldressing, dille en tuinkers
Vitello tonnato

Secondo Warme pasta's

Lasagne alla Parmigiana (aubergines, mozzarella, basilicum en tomaat)
Spaghetti all amatriciana (pancetta - tomaat -groentensaus)

Terzo Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje op Siciliaanse wijze
Saltimbocca van kalfsfilet met salie en parmaham
Geroosterde seizoens groentjes
Aardappel uit de oven met rozemarijnolie

Dolce Desserten

Tiramisu classico
Panna Cotta met bosvruchten en vanille

Italiaans brood 43,00 € /pp

Italiaanse charcuterie en kaasschotel

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

Als Tapas : 10,00 €/pp
Als Maaltijd : 17,50 €/pp

FORMAGGIO – KAASSCHOTEL

Gegarneerd met druiven, fruit en noten.

Kaasplank als dessert of aanvulling bij een buffet (150 gr/pp)	10,00 €/pp
Kaasplank als maaltijd (250 gr/pp)	15,00 €/pp

BELEGDE focaccia BROODJES

Ricotta, gegrilde courgette en tomaat
Humus, avocado en pompoenpitjes
Bresoala met rucola en parmezaan
Gerookte zalm met mascarpone en
komkommerschijfjes
Mortadella, artisjok en rucola
Caprese : Mozzarella buffala, pesto en
zongedroogde tomaat

Sgambatoham, meloen, munt
Parmaham, mozzarella en tomaten-
tapenade

<p>In hapjesformaat 1,90 €/st Open belegde focaccia broodjes 3,00 €/st</p>
--

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 €

Ruimer assortiment aan Italiaanse wijnen in onze winkel

BAMBINI

Kinder Buffet

<p>Italiaanse ham & meloen Gevulde eitjes Mozzarella spiesje met druifjes en aardbei Tomaatje grijze garnaaltjes Lasagne alla Bolognese Macaroni met hamblokjes en kaassaus 19,00 €/pp</p>
--

Bambini – kindergerechten

Tomatensoep met spinnenkop-gehaktballetjes 5,00 €/l

Spaghetti of lasagne bolognese	6,50 €/pp
Macaroni met kaassaus en hamblokjes	6,50 €/pp
Spaghetti met gehaktballetjes en tomatensaus	6,50 €/pp

Chocomousse '	4,00 €/pp
Tiramisu (zonder amaretto)	4,00 €/pp