

## Openingsuren Feestdagen

Maandag **22** en dinsdag **23** gesloten

Woensdag **24** enkel op bestelling tussen 10:00 tot 18:00 uur

Donderdag **25** enkel op bestelling tussen 10:00 tot 12:00 uur

Vrijdag **26** voor het terugbrengen van materiaal van 13:00 tot 17:00 uur

Zaterdag **27** enkel op bestelling en terugbrengen van materiaal  
van 11:00 tot 14:00 uur

Zondag **28** enkel op bestelling tussen 10:30 en 11:30 uur

Maandag **29** gesloten

Dinsdag **30** voor het terugbrengen van materiaal  
van 10:00 tot 12:00 uur

Woensdag **31** enkel op bestelling tussen 10:00 en 17:00 uur

**Vakantie van donderdag 01 januari tot en met donderdag 08 januari**

**Van woensdag 24 tem woensdag 31 december kan er  
enkel uit deze Feest- brochure besteld worden**

### Wanneer bestellen?

Bestellingen voor de kerstdagen 24 - 25 ten laatste op donderdag 18 december

Bestellingen voor zaterdag 27 en zondag 28 ten laatste op zondag 21 december

Bestelling voor de eindejaar 31 december ten laatste op vrijdag 26 december

### Hoe bestellen?

Bestellen kan in onze winkel of via mail ([dedis@skynet.be](mailto:dedis@skynet.be))

Geen telefonische bestellingen om misverstanden te voorkomen.

**De DIS**  
t r a i t e u r

**2025**

De DIS traiteur - Herentalsstraat 7 - 2300 Turnhout  
014 43 10 08 - 0494 38 37 16 - [dedis@skynet.be](mailto:dedis@skynet.be)

## Menu De DIS - 3 gangen 45,00 € pp

Rundscarpaccio met truffeltapenade, champignons, waterkers en amandelen of  
Vitello Tonnato of  
Gemarineerde coquilles met citroenolie, kruidensalsa, radijsjes en zure room of  
Risotto met schartong-rolletjes, pompoen - tapenade en shiitake ( warm )( +2,00 € ) of  
Spaghetti met hertenragout en kaneel appeltjes ( warm )

Roodbaarsfilet met tapenade van pistachenootjes , winterse ratatouille en krieltjes of  
Kalkoentournedos met marsalasaus, boretane uitjes, broccoli en knolselderpuree of  
Everzwijnstoverij met chianti, wintergroenten, peertjes en boerenkoolpuree of  
Filet van hert met paksoi, zoete aardappel, pompoen, broccolipuree  
en wildsaus ( + 8,50 € )

Chiapudding met kokos, mango en bosbessen of  
Tiramisu met speculoos en amarenekersen of  
Panna Cotta met witte chocolade, gekarameliseerde peer en pijnboompitjes of  
Talleyio met radicchio, pompoen en walnoot (+ 4,50 €)

## Menu Veggie - 3 gangen 36,00 € pp

Burrata met citroendressing, pijnboompitjes, rucola en artisjok

Paksoi met zoete aardappel, pompoen, wortel, broccolipuree en broccoliballetjes

Chiapudding met kokos, mango en bosbessen of  
Tiramisu met speculoos en amarenekersen of  
Panna Cotta met witte chocolade, gekarameliseerde peer en pijnboompitjes of  
Talleyio met radicchio, pompoen en walnoot ( + 4,50 € )

## Menu Vegan - 3 gangen 36,00 € pp

Knolseldercarpaccio met granaatappelpitjes, hummus, pitten en noten

Winterse ratatouille uit de oven met rozemarijolie, broccolipuree en peertjes

Chiapudding met kokos, mango en bosbesen

## Pastabuffet - 30,00 € pp - vanaf 2 personen

Tagliatelle met boschampignons, pijnboompitjes en truffeltapenade ( vegan )  
Cannelloni met spinazie en ricotta, courgette en kruidenkaas-saus ( veggie )  
Penne Italiano met rucola, zongedroogde tomaatjes, olijven en garnaaftjes  
Ravioli met gehaktvulling en paprika, pancetta en tomatensaus  
Spaghetti met hertenragout en kaneelappeltjes  
Italiaans brood en parmezaanse kaas

## Koude hapjes - 3,25 € stuk

. Hummus met tuinkersdressing, buffelmozzarella en artisjok  
. Zalmcarpaccio met gegrilde groene asperges en citroenyoghurt  
. Bresola met gekonfijte citroen en parmezaan  
. Fregola - pasta met salsa verde, zongedroogde tomaatjes en grijze garnaaftjes

## Warme hapjes

. Mini Quiche met zuiderse groenten en mozzarella 4,00 € ( veggie )  
. Mini Quiche met Italiaanse ham en tomaat 4,50 €  
. Mini Pizza met Courgette en Burrata 2,50 € ( veggie )  
. Mini Pizza met tonijn, rode ui en paprika 3,50 €

## Losse gerechten

### Voorgerechten

Knolseldercarpaccio met granaatappelpitjes, hummus, pitten en noten ( vegan/veggie ) 13,00 €  
Burrata met citroendressing, pijnboompitjes, rucola en artisjok ( veggie ) 13,00 €  
Rundscarpaccio met truffeltapenade, champignons, waterkers en amandelen 16,50 €  
Vitello Tonnato 16,50 €  
Gemarineerde coquilles met citroenolie, kruidensalsa, radijsjes en zure room 16,50 €  
Risotto met schartong-rolletjes, pompoen - tapenade en shiitake ( warm ) 18,50 €  
Spaghetti met hertenragout en kaneel appeltjes 16,50 €

### Soepen

Courgette - kokosroom - currysoep ( veggie/vegan ) 8,00 €/liter  
Spinazie en waterkerssoep met kipreepjes 9,50 €/liter

### Hoofdgerechten

Winterse ratatouille met rozemarijolie, broccolipuree en peertjes ( vegan ) 18,00 €  
Paksoi met zoete aardappel, pompoen, wortel, broccolipuree en broccoliballetjes ( veggie/vegan ) 18,00 €  
Roodbaarsfilet met tapenade van pistachenootjes, winterse ratatouille en krieltjes 22,00 €  
Kalkoentournedos met marsalasaus, boretane uitjes, broccoli, knolselderpuree 22,00 €  
Everzwijnstoverij met chianti, wintergroenten, peertjes en boerenkoolpuree 22,00 €  
Filet van hert, paksoi, zoete aardappel, pompoen, broccolipuree en wildsaus 32,00 €

### Desserten

Chiapudding met kokos, mango en bosbessen 9,00 €  
Tiramisu met speculoos en amarenekersen 9,00 €  
Panna Cotta met witte chocolade, gekarameliseerde peer en pijnboompitjes 9,00 €  
Talleyio met radicchio, pompoen en walnoot 14,00 €

### Extra

Focaccia Klein - tomaat en oregano 4,50 €  
Focaccia Groot - Rozemarijn 9,00 €  
Ciabatta 3,50 €

Huiswijn wit - Siciliaanse grillo 11,50 €  
Huiswijn rood - Siciliaans nero d'avola 11,50€  
Prosecco - Jeio Bisol 17,50 €

Zero / zero - alcoholvrije bubbels 11,40 €  
Sparkling juices - alcoholvrij 9,25 €

### Kindergerechten

Lasagne alle bolognaise 11,00 €  
Macaroni met ham en kaas 11,00 €