

Beste klant

Dit jaar staat er bij u geen keukenstress op het eindejaarsmenu. U geniet samen met uw gasten van culinaire creaties.

Het team van Demeester maakt voor u subtiele hapjes, verfijnde voor- en hoofdgerechten en zalige desserts. Met liefde en vakkennis bereid en stijlvol gepresenteerd. Advies over bereidingen en bijpassende wijnen krijgt u er gratis bij.

Zo bent u zeker van een geslaagd feest. Waarvan u ook zelf met volle teugen geniet. In alle rust en gezelligheid.

Smakelijk!

“Een hongerige maag heeft geen oren”

DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

Aperitiefhapjes

Een keuze van ruim 25 soorten dagverse koude en warme mondvermaakjes, tapas en hippe hapjes in glaasjes zijn gedurende de eindejaarsperiode te verkrijgen in de winkel en hoeven niet gereserveerd te worden op voorhand. (richtprijs per stuk tussen 1.25 en 2.10 €)



DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

Koude voorgerechten

***Sint-jakobsvrucht & eendelever** | wintertruffel | knolseldercème |

exquise winterslaatje |*** 15 €

***Carpaccio van tonijn** | flinterdunne schijfjes selder | pamezaanse kaas |

olijfolie met zongedroogde tomaat |*** 12 €

***Schotse zalm** | gemarineerd & gerookt | soja-mosterddressing |

Isigny room | bloedzuring |*** 15 €

***Rundscarpaccio** | raketsla | geroosterde pijnboompitjes |

geschaafde parmezaan | pesto olie |*** 10 €

***Ganzenlever 'home made'** | portogelei | mangochutney |

brioche met veenbessen en noten | 15 €

***Kreeft "Belle Vue"** | op basis van een halve kreeft cat. 650 gr. | frivol

slaasje | schareleitjes | gepelde tomaat | twee klassieke sausjes | 25 €

**Oesters: Oostendse of Zeeuwse holle en platte oesters |*

verkrijgbaar per 6 stuks | gratis voor u geopend

Dagprijs

*** vermeld = waarborg porselein 5 € = contante betaling



DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

Warme voorgerechten

***Soufflé van langoustienen** | kreeftensaus | gebrande prei |
peterseliecrème | *** 16 €

***Uit de schelp geroosterde scampi's** | sausje van kokos en zachte curry |
Oosterse rijst in de wok | *** 16 €

***Wit van tarbot** | korst van groene kruiden | groentensliertjes | zeekraal |
jus met fijngenipperde sjalot | 16 €

***Dik stukje kabeljauwwit** | kreeftenstukjes |
tagliatelle van kleurrijke groenten | lichte jus van bouilliabaisse | 16 €

***Vegetarisch bereiding** | ovenbiscuit van boschampignons |
saus met zwammetjes en spinazie | butternutpuree *** 10 €

*** vermeld = waarborg porselein 5 € = contante betaling

DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

Soepen

***Wildconsommé** | kleurrijke groenten mozaïekjes

12 €/liter

***Kreeftensoep** 'classic' met kreeftenvlees | vleugje room apart

18 €/liter

***Noordzeevissoep** | stukjes vis | rouille | kaascrackers

12 €/liter

Tip:

1 liter = 3 pers.



DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

Hoofdgerechten vis

***Deense dikke kabeljauwrug** | chiffonade van preiwit |

Parijse champignons | licht sausje met bieslooksnippers | 20 €

***Zeetong van onze kust** | bereid zoals vroeger | Ostendaise | 25 €

***Symphonie** van zeetong, staartvis, zeebaars en kruidige scampi's |

coulis van platte peterselie | tomatenkubus | 22 €

***Kreeftenbereiding** naar keuze | Belle –Vue | Thermidor | Armoricaïne |

Champagne | op basis van een halve kreeft cat. 650 gr. 25 €

***Bouillabaisse** | noordzeetong - staartvis - st jacobsvrucht - scampi -

roodbaars - kleine zeevruchten | rouille | kaascrackers | 22 €

Hoofdgerechten vlees

***Hertekalf** | mooi sappig rosé | poivradesaus | wijnpeer gevuld met gepofte butternut | gegrilde aardappel, gehakte boschampignons | 18 €

***Wit van fazant** | taartje van witloof & Breidelham | ovenaardappel met kastanjes | romige wildsaus “fine champagne” | 18 €

***Borstwit van Bresse kip** | vulling van de billetjes | ovengebakje met groene kool | gratin van knolgroenten | saus met paddestoeltjes | 16 €

***Suprême van Franse parelhoen** | gecarameliseerde appeltjes |
Calvadossausje “Vallée d’Auge” | 16 €

***Kalkoenfilet boterzacht gegaard** | gevulde conference peer met pompoen | veenbessenchutney | verse aardappelkroketjes 5 pp. | 16 €

***Groenten tournedos** | Italiaanse pasta | aubergines |
confit van tomaat | pesto | 10 €

Alle vis- en vleesgerechten zijn voorzien van de nodige groenten- en aardappelgarnituur.

Voor de kids

*Tomatensoep met balletjes

3 €

*Gebakken kippenborst, chipolata of rundburger | appelmoes |
aardappelkroket

10 €

*Huisbereide vol au vent | torentje van aardappelpuree

10 €

*Garnaal- en kaaskroket | peterselie | citroen

5 €

Kerstmenu

Sint-jacobsvrucht | Canadese kreeft | groentenslaatje | zalmkaviaar |

kiemscheuten | kervel ***

Crème van boschampignons | flan van knolselder en truffel |

snippers bieslook

Borst van fazant | kastanjes | pompoen | romige wildsaus |

Ovenaardappel met gratin dauphinois | notencrumble | panko

45 €/ pp.

*** vermeld = waarborg porselein 5 € = contante betaling

DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

Nieuwjaarsmenu

“Mille Couleurs” | zeetong | kreeftenvlees | sint-jacobsnootjes | gravlax
van Schotse zalm | krabcakes | texturen van winterse groenten ***

Bisque langoustienen | klassiek gemaakt met een vleugje room en
Armagnac

Filet pur van ree mooi sappig en rosé | soufflè van zwammetjes |
wildsaus | ovengegaarde aardappel met butternut

45 €/ pp.

*** vermeld = waarborg porselein 5 € = contante betaling

DEMEESTER DELICATESSEN | GISTELSESTEENWEG 78 | 8400 OOSTENDE | T 059 50 92 16 |

WWW.DEMEESTER-DELICATESSEN.BE INFO@DEMEESTER-DELICATESSEN.BE

En verder

**Mini broodjes | pinxtos | met divers beleg feestelijk verpakt | 6 stuks pp*

10 €

Praktische afspraken

- *Bestellingen vanaf 250 € worden gratis thuisgeleverd in Oostende.*
- *Bestel tijdig, zo kunnen we uw bestelling met de zorg behandelen die ze verdient.*
- *Gelieve de bestelling voor Kerst ten laatste op 20 december te bezorgen en voor Nieuwjaar op 27 december.*
- *Openingsuren eindejaarsperiode: vanaf 18 december tem 1 januari 2019 dagelijks geopend van 9.00 tot 19.00 h.*