

Aperitiefhapjes

Kleine creatie gerechtjes in trendy glaasjes en porselein, koud of warm	€ 1,85 / € 3,00 stuk
Aperitiefbord met kleine gerechtjes van vis, vlees en schaaldieren	€ 12,00 stuk

Koude voorgerechten

Buffel mozzarella / tartaar van tomatensoorten / basilicum / rode ui / dressing	€ 12,00
St. jakobsschelp & scampi / groene aspergetips / bieslook / kruidendip	€ 15,00
Schotse zalm gemarineerd / sinaasappel – rode biet – dille – olijfolie – zeezout / schaafsel van venkel / roze peper	€ 14,00
Halve kreeft / frivol slaatje / gepelde tomaat / hoeve-ei / cocktail / mayonaise / per 2 pers	€ 25,00
Visslaatje & gerookte zalm / kruidenmix / haringkaviaar	€ 12,00
Rundscarpaccio / raketsla / pijnboompitten / Parmezaanse kaas / olijfdressing	€ 12,00

Warme voorgerechten

Geroosterde scampi / Italiaanse pasta / zucchini / pomodoro saus / pesto	€ 15,00
St. jakobsschelp in een krokante panko korst / zomerse momentgroenten / schaaldierensaus	€ 15,00
Pasta frutti di mare / venusschelpen – scampi – kleine inktvis – mosselen / spinazie / tomaat / bladpeterselie	€ 15,00
Fricassee / kip – kalfswang – balletjes / Parijse champignons / gevogelte velouté / vers bladerdeeggebak	€ 10,00

Moet er nog soep zijn

Bisque van kreeft / kreeftenvlees / vleugje room / hoeveboter	€ 18,00 / liter
Vissoep / visstukjes volgens marktaanvoer / rouille / croutons	€ 12,00 / liter
Crème van witte asperges / peterselie / krokante broodkorstjes	€ 5,00 / liter
Minestrone soep / met veel gezonde groenten	€ 6,00 / liter

Van 't zeetje

Zeetong "Ostendaise" / grijze garnaal / champignons / sjalot / witte wijnsaus	€ 22,00
Het fijnste stukje van de griet / jonge groentjes in boter / jus van zeevruchten	€ 22,00
Millefeuille van kabeljauw / spinazie / chutney van tomaat / saus met sjalot	€ 18,00
Samenspel / zeetong – pladijs – kabeljauw – scampi / zomerse groenten / gebonden schaaldierensaus met kervel coulis	€ 20,00

Uit Belgische en andere stallen

Kalfstournedos boterzacht / variatie aan momentgroenten / rozemarijn / jus nature	€ 20,00
Drie recepturen van het pata negra varkenshaasje / gegrild – crispy in broodkruim – soufflé / saus met groene peper / champignon soorten	€ 20,00
Gelakte kippenborst / Asian style / sojascheut / pepertjes / mange tout / bami	€ 18,00
Lamskoteletjes / geroosterde zuiderse groenten / salie / donkere lamsjus	€ 22,00
Kalfszwezeriken / portosaus / kleurrijke groente mix / rösti aardappel met zwarte truffel	€ 25,00

Bij elk hoofdgerecht / vis of vlees / serveren wij verse seizoen groenten en aardappelbereiding

Vakantiedromen

Snel / makkelijk / lekker / vanaf 4 personen

Paella Royal € 20,00

Bouillabaisse / zeetong / staartvis / st. jakobsschelp / griet / Zeeuwse schelpjes /
rouille / kaas crackers € 25,00

Zoet, zoeter, zoetst...

Tiramisu / cacao / amaretto disaronno € 8,00

Dessertbord / variatie aan nagerechtjes / vers fruit € 15,00

Moulin Rouge / rood fruit / vanille / valrhona chocolade ganache / pate de fruits € 12,00

Piña Colada / krokante biscuit / witte chocolade / kokos / ananas /
passievruchten / pistache crème € 12,00

Grandioos dessertbuffet / vanaf 10 personen € 18,00

Zomerbuffet

*Nis gestoomde zalm rug met kleurige lentegroentjes

*Blozend gepeld tomaatje opgevuld met een garnalenslaatje

*Groene aspergetips, zacht gerookte zalm, crush van hoeve ei met peterselie

*Sierglasje, Schotse coquilles, noedels, granaatappel, soja dip Asian style

*Gemarineerde scampi's, rijst uit de wok met marktgroenten, gesnipperde koriander

*Fris slaatje, feta, rode biet en Franse meloen

*Geroosterd kippenhaasje, zachte curry, trofie pasta, bieslook

*Gerookte eend, groene fijne boontjes, mango, couscous, gestoofde sjalot

*Rundrolletje stijl carpaccio, rucola, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes

*Parelhoen gemaakt in rouladevorm, gegrilde groenten, topping van knolselder, tapenade van vijg en walnoot

*Slaatje van Charlotte aardappeltjes

*Gemengd slaatje, vinaigrette

*Huisbereid kruidensausje

€ 35,00 per persoon

Praktische afspraken

*Zoals altijd werken wij uitsluitend met verse producten. Daarom vragen wij U om Uw bestelling tijdig en uiterlijk 3 dagen voor afhaling / levering door te geven, zo kunnen we uw bestelling met de zorg behandelen die ze verdient.

*Alle gerechten zullen reeds kant en klaar zijn. Koude gerechten worden volledig afgewerkt op het gepaste porselein, de warme gerechten dienen enkel nog opgewarmd te worden. Je ontvangt hiervoor de nodige instructies.

*Uiteraard volgen we alle voorschriften en maatregelen op gebied van hygiëne en veiligheid op de voet.

*Het plaatsen van uw bestelling (min. 2 pers.) kan u doorgeven via telefoon 059/509216 of via email : info@demeester-delicatessen.be vermeld steeds uw volledige naam, adres en gsm-nummer.

*Bestellingen vanaf 250 € worden gratis thuis geleverd in Oostende en omstreken.

Borg porselein, glaasjes,...

Voor het gebruik van ons porselein vragen we een kleine waarborg. Brengt u binnen de 3 dagen na afhaling alles gereinigd terug dan betalen wij u deze borg meteen terug. Bij breuk wordt de waarde van de nieuwprijs van het porselein aangerekend.

Openingsuren van 9.00 tot 18.00 h / op vrijdag tot 19.00 h

Gesloten op zondagnamiddag en maandag

Lach, leef en geniet

Team Demeester