



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

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

Eindejaarsfeesten 2023

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 kan van genieten in alle rust en gezelligheid.

Smakelijk!

“De buik is de baas van de hersenen”

Uw bestelling voor Kerstavond en Kerstdag verwachten wij uiterlijk op **woensdag 20/12**. Uw bestelling voor Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag noteren wij graag vóór **woensdag 27/12**.

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.



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

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

Oesters

Oostendse of Zeeuwse holle en platte oesters / Irisch mor
verkrijgbaar per 6 stuks / gratis voor u geopend / Dagprijs

Soepen

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

€ 18 / liter

***Noordzeevissoep** / stukjes vis / rouille / kaascrackers

€ 12 / liter

***Asperge cremesoep** / gepelde scampie staartjes /

fijngesnipperde bieslook

€ 12 / liter

***Tomatensoep** / balletjes

€ 10 / liter

Kreeftenbereiding

***Kreeft** naar keuze / Belle –Vue of warm

Op basis van een halve kreeft cat. 650 gram / Dagprijs

Voor de kids

***Gebakken kippenborst of kalfsbrood** / appelmoes

aardappelkroket / € 12,00

***Huisbereide vol au vent** / torentje van aardappelpuree / € 12,00

***Balletjes in tomatensaus** / torentje van aardappelpuree / € 12,00

Kerstmenu 2023

***Duo Schotse zalm** / remoulade – bavarois / pachagreens / basilicum
tomaat / venkel / supplement kaviaar € 15,00 / ***

Of

***Viermaal fazant** / flan – terrine – preskopje - praline / vijgenjam
frambozen drops / kiemscheuten / briochebrood / ***

Veloutésoep van knolselderij / fijne reepjes buikspek / wilde kervel

***Hertenkalf tournedos mooi sappig en rosé** / tarte tatin witloof /
gefruite kastanjechampignons / gebraiseerde jonge wortel /
souffle aardpeer / aardappelnestje

Of

***Haasje van het pata negra Iberico Belotta varkentje** /
vulling met woudchampignons / sjalot / tarte tatin witloof /
gefruite kastanjechampignons / gebraiseerde jonge wortel /
souffle aardpeer / aardappelnestje

Of

***Dikke Deense kabeljauw rug** / romige Ostendaise saus /
biscuit van waterkers /
oven gegaarde Provençaalse groenten spies / courgette
konfijt van tomaat / aardappeltorentje

Prijs per persoon €55

***** vermeld = waarborg porselein 10 € = contante betaling**

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

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

Nieuwjaarsmenu 2023

***Creatief gerecht met losgemaakte kreeft** / kubus van momentgroenten / kwarteleitjes gevuld / Isygnny room / microgreens spicy mix / supplement kaviaar € 15,00 / ***

Of

***Avontuur met kwartel** / roulade – cannelloni – borstje / knapperig biljetjes / lichte gevogelte saus / fijngehakte truffel / warm gerecht ***

***Pompoensoep “butternut”** / gesneden gekonfijte eend / krokant gebakken broodkubus

***Hertenkalf tournedos mooi sappig en rosé** / tarte tatin witloof / gefruite kastanjechampignons / gebraiseerde jonge wortel / soufflé aardpeer / aardappelnestje

Of

***Haasje van het pata negra Iberico Belotta varkentje** vulling met woudchampignons / sjalot / tarte tatin witloof / gefruite kastanjechampignons / gebraiseerde jonge wortel / soufflé aardpeer / aardappelnestje

Of

***Dikke Deense kabeljauw rug** / romige Ostendaise saus / biscuit van waterkers / oven gegaarde Provençaalse groenten spies / courgette konfijt van tomaat / aardappeltorentje

Prijs per persoon € 55

***** vermeld = waarborg porselein 10 € = contante betaling**

Nagerechten

***Chocolate Dream** / biscuit nature / trio chocolademousse / macaron / amandel crunch / € 8,00



***Chef's favourite** / krokante croute met framboos / mousse champagne / bergamot / namelaka vanille / rice poppers / € 8,00



***Mini wave bar** / pistache / zoute karamel / exotique / framboos / € 8,00



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

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

Praktische afspraken

*Zoals altijd werken wij uitsluitend met verse producten. Daarom vragen wij U om Uw bestelling tijdig en **uiterlijk voor Kerst op woensdag 20 december** te bezorgen en **voor Nieuwjaar op woensdag 27 december** door, zo kunnen we uw bestelling met de zorg behandelen die ze verdient.

*Openingsuren eindejaar periode: vanaf 12 december tem 1 januari 2023 dagelijks geopend van 9.00 tot 18.00 h.

Uitzonderlijk gesloten op:

maandag 18/12/2023

dinsdag 02/01/2024

woensdag 03/01/2024

*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.

Wij wensen u alvast een sfeervolle Kerst en een warm eindejaar toe en zien u graag terug in 2024

Marc – Christiaan – Redgy – Louis – Geert

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

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