



demeester
TRAITEUR - DELICATESSEN



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

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

Eindejaarsfeesten 2024

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 **vrijdag 20/12**. Uw bestelling voor Oudejaarsavond
en Nieuwjaarsdag noteren wij graag **vóór vrijdag 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
€ 15 / 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 / € 15,00
- ***Huisbereide vol au vent** / torentje van aardappelpuree / € 12,00
- ***Balletjes in tomatensaus** / torentje van aardappelpuree / € 12,00

Kerstmenu 2024

***Zalm & tonijn tataki style /** verfijnd noedelslaatje / sesam /
sojadip / Oosterse kruiden / koud gerecht ***

of

***Pot-au-feu van Mechelse koekoek /** curry / citroengras / kleurrijke
pepertjes / zwammetjes / sesamzaad / warm gerecht ***

***Veloutésoep van langoustines**

***Hertenkalffilet mooi sappig en rosé /** cox appeltje / marmelade van
veenbessen / gebrande witloofstronkjes / beignet van ajuinring /
gevuld stroardappeltje met raclette kaas en Breidelspek

of

***Boterzachte kalfs filet pure /** cox appeltje / marmelade van
veenbessen / gebrande witloofstronkjes / beignet van ajuinring /
gevuld stroardappeltje met raclette kaas en Breidelspek

of

***Samenspel van griet - staartvis - kabiljauw /**
romige Ostendaise saus / biscuit van waterkers /
oven gegaarde Provençaalse groenten spies /
konfijt van tomaat / aardappeltorentje

Prijs per persoon € 65

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

Nieuwjaarsmenu 2024

Sint – jacobsvrucht & scampi uit de pel / gesmoorde venkel / jonge spinazie / gnocchetti pasta / salsa di mare / warm gerecht **

of

Fazant in ballontine / truffel / gestoofde sjalot / selderij met gekarameliseerde nootjes / peertje in rode wijn / pompoenzalf / koud gerecht **

***Creme van woud champignons / broodkorstjes met tuinkruiden / beukenzwammetjes**

***Hertenkalffilet mooi sappig en rosé / cox appeltje / marmelade van veenbessen / gebrande witloofstronkjes / beignet van ajuinring / gevuld stroardappeltje met raclette kaas en Breidelspek**

of

*** Boterzachte kalfs filet pure / cox appeltje / marmelade van veenbessen / gebrande witloofstronkjes / beignet van ajuinring / gevuld stroardappeltje met raclette kaas en Breidelspek**

of

***Samenspel van griet - staartvis - kabiljauw / romige Ostendaise saus / biscuit van waterkers / oven gegaarde Provençaalse groenten spies / konfijt van tomaat / aardappeltorentje**

Prijs per persoon € 65

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

Nagerechten

***Chocolate Dream (1)** / chocolademousse / bol witte chocolade / quenelle melkchocolade / crumble / cremeux van hazelnoot / € 9,00

***Exotique (2)** / stukjes abrikoos / mousse gezouten karamel / spiegel passievrucht / macaron / € 9,00

***The apple of my eye (3)** / krokante génoise bodem / namelaka pistache / ganache vanille / mango & pompelmoes / € 9,00

***Nuts about you (4)** / chocoladebiscuit / krokant van yuzu / vanille / passie cremeux / sponge cake / € 9,00



1)



2)



3)



4)

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 vrijdag 20 december** te bezorgen en **voor Nieuwjaar op vrijdag 27 december voor het middaguur** door, zo kunnen we uw bestelling met de zorg behandelen die ze verdient.
- *Openingsuren eindejaar periode: vanaf 17 december tem 5 januari 2025 dagelijks geopend van 9.00 tot 18.00 h. Uitzonderlijk gesloten van 6 tem 9 januari 2025.
- *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 2025
Marc – Christiaan – Redgy – Louis