



Smakelijke
FEESTEN
2024

GENIETEN

APEROTIME

njam



OESTERS

6 x Holle Oostendse <i>APERO</i>	€ 6,00
6 x Holle Oostendse <i>MEDIUM</i>	€ 7,50
6 x Holle Oostendse <i>GROOT</i>	€ 9,30
6 x Ostendaise <i>3/0</i>	€ 10,80
6 x Ostendaise <i>4/0</i>	€ 13,20
6 x Ostendaise <i>5/0</i>	€ 15,00



Openen oesters + € 0,15/oester

WARME HAPJES

Mini Videe (garnaal / zalm)	€ 1,50
Bruschetta (geitenkaas / espagnol)	€ 2,50
Mini visschelp 3 soorten per 9 stuks	€ 12,00
Hartige wafels (3 bolognaise / 3 geitenkaas / 3 ham)	€ 13,00
Mini coquilleschelp per 12 stuks	€ 18,00
Visfestijn variatie met 15 hapjes	€ 18,00
Mini garnaalkroket 40 gram	€ 2,00
Mini kreeftenkroket 40 gram	€ 2,00

Klein gezelschap? Bestel onze hapjesbox!

AMUSES

Tartaar van zalm - mousse v. citroen (50 ml)	€ 2,50
Tartaar van zalm - dillecreme (70 ml)	€ 2,50
Tomatencrème - pasta pesto (70 ml)	€ 2,50
Tonijn - fregola - tomaat courgette (70 ml)	€ 2,50
Geitenkaascrème - paprika - confijt tomaat (70 ml)	€ 2,50
Zalmmousse - gerookte forel (70 ml)	€ 2,50
Tartaar van coquilles - groene kruiden (70 ml)	€ 3,00
Tartaar van koningsgarnaal - mango (70 ml)	€ 2,50
AMUSE BOX (alle bovenstaande amuses 8 st.)	€ 18,00

KAVIAAR



Sturia Caviar komt uit de regio Aquitaine en is de grootste producent van kaviaar in Frankrijk. De kaviaar wordt gemaakt volgens traditionele expertise: de korrels worden zorgvuldig met de hand gezeefd, gewassen in schoon water, gemengd met zout en ingeblikt – niets meer!

Vintage 15 gram - 30 gram	€ 38,00 - € 75,00
Primeur 15 gram - 30 gram	€ 39,00 - € 78,00
Oscietra 15 gram - 30 gram	€ 44,00 - € 87,00
Classic 15 gram - 30 gram	€ 28,00 - € 56,00

HAPJESBOX

2 x mini coquille, 2 x videe garnaal, 2 x bruschetta geitenkaas, 3 x hartige wafels, 2 x amuse tonijn, 2 x amuse zalm, 500 ml kreeftenbisque, scampi's kruidenboter, 2 mini garnaalkroket, 2 mini kreeftenkroket.	€ 35,00
---	---------





heerlijk
SMUL

SMUL MENU

€ 30,00 PER PERSOON

Amuses

6 warme hapjes voor de oven

Garnaalkroketten

Twee stuks heerlijke garnaalkroketten met salade.

Vispannetje

Vispan met mooie stukjes kabeljauw, zalm, coquille, tongrolletje, garnaaltjes & puree.

Tarwebroodje met zeezout & peper

FEESTMENU

€ 45,00 PER PERSOON
MET KREEFT € 60,00

Amuses

6 warme hapjes voor de oven

Gevulde Sint-Jakosschelp

Klassieker met coquillennootjes, prei & wittewijnsaus

Bouillabaisse

Verrukkelijke vissoep met verse stukken vis (kabeljauw, coquille, zalm, tong,..) afgewerkt met garnalen

Rouille, croutons & stokbrood.





**VAN BEGIN
TOTTEN TOT EIND**

DELUXE MENU

€ 60,00 PER PERSOON

Amuses

6 warme hapjes voor de oven

Kreeftenbisque

Romige kreeftensoep met stukjes kreeft & oude porto.

L'amour de la mer

Halve kreeft, krabbenpoten, king krab, langoustines, gamba's, scampi's met onze heerlijke kruidenboter. Gevulde oester.

Tarwebroodje met zeezout & peper.

KREEFTENMENU

€ 70,00 PER PERSOON

Amuses

6 warme hapjes voor de oven

Kreeftenbisque

Romige kreeftensoep met stukjes kreeft & oude porto.

Langoustines

Schotse langoustines met huisgemaakte kruidenboter

Kreeft van de chef

Volledige kreeft met pittige tomatenroomsaus & groentjes.

Tarwebroodje met zeezout & peper





IN HUIS
GEMAAKT

LEKKERS



VOORGERECHT

Oester in de oven per 2 stuks	€ 6,00
Oester tartaar Granny Smith per 2 stuks	€ 6,00
Oester venkel mousseline per 2 stuks	€ 6,00
Oester 'Bloody Mary' per 2 stuks	€ 6,00
Garnaalkroket 75 gr per stuk	€ 3,50
Gevulde Sint-Jakobsschelp per stuk	€ 12,00
Langoustines kruidenboter 6 stuks	€ 12,00
Oostendse vissoep per liter	€ 9,00
Garnalenbisque per liter	€ 10,00
Kreeftenbisque met oude porto per stuk	€ 12,00

HOOFDGERECHT

Vispannetje per stuk	€ 15,00
Bouillabaisse per portie	€ 25,00
Bouillabaisse met kreeft per portie + halve kreeft	€ 40,00
L' amour de la mer	€ 55,00
Kreeft Lookboter 600 gram	€ 40,00
Kreeft Thermidor 600 gram	€ 40,00
Kreeft Americaine 600 gram	€ 40,00
Kreeft Basilicumboter 600 gram	€ 40,00

Bijgerechten: Hoevepuree, Tagliatelle groenten of
Risotto + 3,5 EURO



SCHOTELS



APEROSCHOTEL (vanaf 2 personen)

Oesters (2/pp), krabbenpoten, grijze garnalen, wulken, kreukels, & koningsgarnalen.

€ 20,00

KOUDE VISSCHOTEL

Schotel bestaande uit mootje zalm, tomaat garnaal, vissalade, sneetje visterrine, zacht gekarameliseerde zalm, perzik met tonijnsalade, koningsgarnalen, fris krabvlees, langoustines, komkommer, worteltjes, eitjes.

€ 22,00

GEROOKTE VISSCHOTEL

Bovenstaande koude visschotel kan voor de liefhebbers aangevuld worden met gerookte vis. Als extra komt er dan op de schotel gerookte zalm, heilbot, zeepaling, forefilets, warm gerookte zalmblokjes met kruiden, haibuijke en makreel.

€ 40,00

ZEEVRUCHTENSCHOTEL

Topper met schaal- en schelpdieren zoals krab, ongepelde garnalen, wulken, kreukels, oesters (3/pp), diverse kleine schelpen (palourdes, kokkels, messen, amandes,...), langoustines, koningsgarnalen, enz.

€ 40,00

KREEFTENSCHOTEL BELLE VUE ROYAL

Feestelijke schotel met volledige kreeft van 500 gram, tomaat garnaal, mootje zalm, koningsgarnalen, langoustines, eitjes, komkommer.

€ 40,00

Supplement halve kreeft op schotel

€ 15,00

Supplement volledige kreeft op schotel

€ 30,00



Bijgerechten: aardappelsalade of pastasalade + 3,5 EURO
Waarborg inox schotels: 10 EURO/PP

EXTRA DAGEN en OPENINGSUREN



Zondag 24 & 31 december: 8u00 – 12u00 en 13u00 – 17u00
Maandag 25 december: 9u00 – 12u00

GESLOTEN van 1 t.e.m. 3 januari (ook geen afhalen mogelijk)
Andere niet vermelde dagen zijn we open op de gebruikelijke uren.

Afsluiten bestellingen Kerst **18 DECEMBER**
Afsluiten bestellingen Eindejaar **25 DECEMBER**

webshop
ONLINE
BESTELLEN

Op onze website is ons assortiment voor de feestdagen te vinden. Heb je je keuze gemaakt dan kan je gemakkelijk de bestelling doorgeven online. Je kiest op welke dag je je bestelling komt afhalen, of je laat je bestelling thuis leveren.

Van elke bestelling krijg je een bevestiging in je mailbox. Betalen kan ook makkelijk online gebeuren.

Bestellingen kan je dit jaar enkel online of fysiek in onze winkel doorgeven. Telefonisch is dit niet mogelijk.



HTTPS://WWW.DE-OESTERPUT.BE

SCHIETBAANSTRAAT 84, 8400 OOSTENDE

- 059 33 08 73