

DIVERSEN - PER PERSOON



- Koude schotel €30,00
gepocheerde zalm – tomaat met vers gepelde garnalen – graved lax – diverse patés met garnituur – diverse seizoenskazen – tagliatta van rund – Oosterse salade – Aardappelsalade – Tabouleh salade – pastasalade – Vitello Tonato – versgebakken broodjes.
- Koude schotel met ½ babykreeft €45,00
- Rijkelijk gevulde kaasschotel €16,50
(per persoon/vanaf 4 personen – incl. brood & garnituren)
- Gevarieerde charcuterieschotel €16,50
(per persoon/vanaf 4 personen – incl. brood & garnituren)
- Zeevruchtenschotel €65,00
(platte & diepe oesters – ½ kreeft – langoustines – scampi's – gamba's – kokkels – escargots – ongepelde grijze garnalen – Noordzeekrab – feestelijk gepresenteerd op schilferijs)
- Vleesfondue "Deluxe" – aardappelgratin – warme wintergroenten €25,50
- Steengrill "Deluxe" – aardappelgratin – warme wintergroenten €25,50

NAGERECHTEN



- Dessertbox met huisbereide zoetigheden (2 pers.) €26,00
Variatie van 5 verschillende dessertjes met chocolade, braambes,



BESTELLINGEN



GELIEVE UW BESTELLING TE PLAATSEN VOOR;

- 24 & 25 december: t.e.m. 19 december 13u30
- 31 december: t.e.m. 26 december 13u30

In de winkel of via onze webshop www.desmaakboetiek.be

LEVERING AAN HUIS VANAF €60.00 – ENKEL INDIEN VOORAF BETAALD :
Uitsluitend in Berlare – Uitbergen – Overmere Gratis vanaf €30,00

AANGEPASTE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

19 DECEMBER: 10U -18	26 DECEMBER: 10U -13U30
20 DECEMBER: 10U -18	27 DECEMBER: 10U -13U30
21 DECEMBER: 10U -16U	28 DECEMBER: 10U -16U
22 DECEMBER: GESLOTEN	29 DECEMBER: GESLOTEN
23 DECEMBER: 10U -13U30	30 DECEMBER: 10U -13U30
24 DECEMBER: 10U -13U (AFHALING VAN 15 -17U)	31 DECEMBER: 10U -13U (AFHALING VAN 15 -17U)
25 DECEMBER: ENKEL AFHAAL (TUSSEN 10 & 12)	1 JANUARI: GESLOTEN

WAARBORG

Alle waarborgmaterialen kunnen samen met het kasticket worden terugbezorgd tot 31 januari 2025.

Winkel gesloten van 01/01 t.e.m. 5/01, wel afhalingen op 4 & 5 januari

Donklaan 94 - 9290 Berlare
09 278 27 73 - info@desmaakboetiek.be
BTW BE0798.943.072



FEESTFOLDER 2024 -2025



HAPJES

- Tappasschotel €25,00
- Oesters (12 stuks) Zeeuwse creuze n°3 €30,00
- Warme oesters (12 stuks) Zeeuwse creuze n°3 €42,00
(Te gratineren – Met jonge spinazie & champagne)
- Trio van oesters (12 stuks) Zeeuwse creuze €42,00
chili, komkommer en natuur
- Hapjesbox (5 verschillende hapjes/pers. – 2 pers/ box) €30,00
Krokante kip sweet patato + curry - Carpacio van Hert - Oosterse Scampi Cury - St.-Jacobsvrucht in de schelp Graved Lax zure room sinaasappel
- Kidsbox (4 verschillende hapjes/kind – 2 kids/box) €16,00
Kippeboutje - Mini pizza - Worstebroodje - Mini kinder croque
- Huisgemaakte videebox met alle klassiekers (20 st.) €18,00

SOEPEN/LITER

- Crème van tomaat €6,00
- Kreeftensoep €11,00
- Knolselder & truffel €7,00

KOUDE VOORGERECHTEN

- ½ kreeft belle-vue €29,00
- Carpaccio St-Jacobsvrucht €26,00
crème van bloemkool en Belgische kaviaar
- Canneloni – Blauw-wit rund – Manchegokrokant €17,00
- Wilde zalm – Gravad lax – Crème van dille & kruiden €18,00

WARME VOORGERECHTEN

- Artisanale kaaskroket €2,50
- Artisanale kroket met grijze garnalen €4,50
- Grietbot met risotto en tuinkruiden €21,50
- Schar tong Dugléré (witte wijnsaus, grijze garnaal & tomaat) €18,50
- Vispannetje – Noordzeevissen €16,00
- St-Jacobsvrucht – pompoen & zonnebloempit – spek & zoete aardappel €20,50
- Gegrilde zeebaars, taboulet en geroosterde paprika €18,50

HOOFDGERECHTEN VLEES

Alle vleesgerechten worden steeds vergezeld van een aangepaste garnituur & aardappelbereiding.

- Stoofpotje van Hert – klassieke garnituur €29,00
- Fazant 'Fine Champagne' – crème van knolselder €28,00
- Filet van hert – butternut – poivradesaus €31,00
- Parelhoen - pompoen - dragon €26,00

HOOFDGERECHTEN VIS

Alle vleesgerechten worden steeds vergezeld van een aangepaste garnituur & aardappelbereiding.

- Grietbot - risotto met tuinkruiden €32,50
- Schar tong Dugléré (witte wijnsaus, grijze garnaal & tomaat) €28,00
- Vispannetje – Noordzeevissen €25,00
- Kreeft belle vue (700gr) €60,00

KIDS SUGGESTIE

- Balletjes in tomatensaus – aardappelpuree €10,00
- Vol – au – Vent – bladerdeeggebakje – verse frietjes €11,00
- Spaghetti Meatballs €10,50

SMAAKPOTJES

€49,00/pp

Verras je gasten met een 6 gangen menu met verschillende kleine gerechtjes. Aan tafel geserveerd of gewoon gezellig in de zetel? Het is hierbij allemaal mogelijk.

Wij voorzien :

- Oosters gelakte kippenboutjes – sesam & pijpajuin
- Vispannetje – grijze garnaal
- St-Jacobsschelp –pompoen & zonnebloempit – spek & zoete aardappel
- Kingkrab – tomaat – look
- Gelakt buikspek – Hoi Sin & butternut
- Fazant 'Fine Champagne'

Om je menu eventueel mee uit te breiden:

Tapasschotel
Hapjesbox
Dessertbox