

SEL DE MER

V I S D E L I C A T E S S E N



FEESTFOLDER 2023-2024

Het Sel de Mer team verzorgt graag jullie eindejaar feesten en dankt jullie voor het vertrouwen.

FEESTMENU'S

KERSTMENU 56,00€/pp Te verkrijgen op zondag 24 en maandag 25 december 2023

Voorgerecht	Tongrolletjes met fijne groentjes en nantuasaus (rivierkreeftjes)
	OF Gegratineerde coquilles schelp
Soep	Romig vissoepje
Hoofdgerecht	Stukje griet en kabeljauwrug met blanke botersaus, groentjes uit de wintertuin en krieltjes
Dessert	Dessert van de kerstman met chocolade, walnoot en koffieparfums

NIEUWJAARSMENU 56,00€/pp Te verkrijgen op zondag 31 december 2023

Voorafje	3 oesters "fine champagne saus"
Voorgerecht	Huisgemaakte ravioli (kreeft-coquilles-king crab) met een sausje van tomaat basilicum
Hoofdgerecht	Zeewolfhaasje "Ostendaise" met boschampignons, warme groentjes en aardappelmousseline met knolselder
Dessert	Dessert Nieuwjaar 2024

Aan de samenstelling en de inhoud van de menu's kan er niets gewijzigd worden.

PRETTIG OM GEVEN, LEUK OM KRIJGEN een CADEAUBON van Sel de Mer.

TE VERKRIJGEN IN DE WINKEL

**RUIM ASSORTIMENT DAGVERSE VIS, APERITIEFHAPJES EN TAPAS,
OESTERS EN SCHAALDIEREN** (volgens marktaanbod)

TE BESTELLEN

SOEPEN

VISSOEP	12,00€/L
KREEFTENSOEP	15,00€/L

WARME VOORGERECHTEN

GEGRATINEERDE VISSCHELP	12,90€/st
GEGRATINEERDE ST. JACOBSSCHELP	15,90€/st
VERSE GARNAALKROKETTEN	4,50€/st
VERSE KREEFTENKROKETTEN	5,00€/st
VERSE KING CRAB KROKETTEN	5,00€/st
SCAMPI SEL DE MER (getomateerde saus lichtjes pikant)	42,00€/kg
SCAMPI FIJNE GROENTEN	42,00€/kg

VISGOURMET 26,50€/pp 350 gr assortiment verse vis en sauzen

Bakken in boter of olijfolie op uw gourmet- of steengrill

VISFONDUE 26,50€/pp 350 gr assortiment van verse vis, vis fumet en sauzen

Pocheren in visfumet in uw fonduetoestel

FEESTSCHOTELS

VISSCHOTEL KLASSIEK	33,50€/pp
Gepocheerde zalm, tomaat garnaal, koningsgarnaal, langoustine, gerookte zalm, gebrande zalm, tongrol, eitje, krabsalade, rauwkost, fruit, koude patatjes en coctailsaus	
VISSCHOTEL ROYALE	45,00€/pp
Visschotel klassiek + ½ kreeft	
TERRE ET MER	36,50€/pp
Gevarieerde schotel van fijne vis- en vleeswaren, rauwkost, koude patatjes en coctailsaus	
TERRE ET MER ROYALE	49,50€/pp
Terre et mer + ½ kreeft	
KREEFTENSCHOTEL	43,50€/pp
1/1 kreeft, tomaat garnaal, gerookte zalm, eitje, rauwkost, koude patatjes en coctailsaus	
ZEEVRUCHTENSCHOTEL SEL DE MER	56,00€/pp
Rijkelijk gevulde boot met een groot assortiment van verse zeevruchten – ½ kreeft, oesters, krabbenpoot, wolken, kreukels, vongole, scheermessen, ongepelde garnalen, ..., tomaat garnaal en coctailsaus	

KREEFTENBEREIDINGEN prijs per volledige kreeft

LEVENDE uit eigen homarium	55,00€/kg
GEKOOKT in kreeftenbouillon en versneden ca 650gr	38,50€/stuk
MET LOOKBOTER ca 650gr	42,00€/stuk
MET FIJNE GROENTJES ca 650gr	42,00€/stuk
ARMORICAINE (kreeftensaus) ca 650gr	42,00€/stuk
BELLE VUE – zie kreeftenschotel	43,50€/stuk
BOUILLABAISE met ½ kreeft	32,00€/pp

OPENINGSUREN FEESTPERIODE

Zaterdag 23/12 open van 9u tot 17u

Zondag 24/12 open van 10u tot 16u

Maandag 25/12 open van 10u tot 12u ENKEL AFHAAL VAN BESTELLINGEN

Dinsdag 26/12 en woensdag 27/12 GESLOTEN

Donderdag 28/12 en vrijdag 29/12 open van 9u tot 18u

Zaterdag 30/12 open van 9u tot 17u

Zondag 31/12 open van 10u tot 16u

Maandag 01/01, dinsdag 02/01 en woensdag 03/01/2024 GESLOTEN

Terug open op donderdag 04/01 vanaf 09u

AFSLUITEN BESTELLINGEN

Alle kerstbestellingen worden **DEFINITIEF AFGESLOTEN** op zondag 17 december

Alle bestellingen voor oudejaar worden **DEFINITIEF AFGESLOTEN** op

vrijdag 22 december.

Met bestellingen die ons nog bereiken **na die data** (ook via mail) kunnen wij jammer genoeg **geen rekening meer mee houden**.

Wees er tijdig bij zodat wij u niet hoeven teleur te stellen.

Enkel **bestellingen** doorgeven in de **winkel** zelf of via **mail** op info@seldemer.be.

Wacht ook steeds op **BEVESTIGING**.

Wij aanvaarden **GEEN bestellingen** via **andere kanalen** (telefoon, instagram, facebook, whatsapp, ...)

Wij zijn niet verantwoordelijk voor druk- of typefouten.

