

# *Feestdagen*

## *2025 - 2026*



*Delicatessen Devos*

# Kerstmenu

## Hapjes

Mini pannetje van noordzeevis  
Panna cotta van kokos met een mangochutney & gebakken scampi  
Mini croque serranoham, rode pesto & mozzarella

## Voorgerecht

Soepje van prei & zachte graanmosterd met krokantje van gandaham

## Hoofdgerecht

Gebraiseerd rugje van durocvarken, grand veneursaus, een groentenkrans  
& mini aardappelkroketjes

## Dessert

Mini buche van chocoladegenoise & ganache

**Volledig menu: € 42,90 pp**  
Elk gerecht is ook apart te verkrijgen.

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten,  
exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# Nieuwjaarsmenu

## Hapjes

Panna cotta van erwt met serranoham  
Mousse van bloemkool met gerookte zalm & tuinkers  
Rundscarpaccio met balsamicodressing & parmezaanse kaas  
Soepje van knolselder met een crumble van chorizo

## Voorgerecht

Pannetje van sint-jacobsvrucht op een preibedje  
en/of  
Slaatje met gerookte eendeborst vergezeld van ganzelever & garnituren

## Hoofdgerecht

Rundshaasje met een sausje van boschampionns, winters groentenpallet  
& truffelkroketje

## Dessert

Chocoladebiscuit met krokant gezouten karamel & witte chocolade

Kort menu: € 64,50 pp

Volledig menu: € 81,90 pp

Elk gerecht is ook apart te verkrijgen.

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten,  
exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# Feestelijke hapjes

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Royaal tapasplankje Delicatessen Devos                         | € 7,50 pp |
| Rundscarpaccio met balsamicodressing & notensla                | € 2,20    |
| Mousse van foie gras met uienkonfijt & krokantje van peperkoek | € 3,00    |
| Koude zeeuwse oester met citroen                               | € 2,70    |
| Mini pannetje van noordzeevis                                  | € 3,00    |
| Panna cotta van erwt met serranoham                            | € 2,70    |
| Mini croque met rode pesto & serranoham                        | € 2,10    |
| Mousse van bloemkool met gerookte zalm & tuinkers              | € 2,80    |
| Soepje van knolselder met een crumble van chorizo              | € 2,20    |
| Bavarois van bisque met grijze garnaal en rouille              | € 2,70    |
| Gegratineerde oester met jonge spinazie & champagnesaus        | € 3,20    |

€ 17,00

## Partybox warm

4 x mini croque ham, mozzarella & pesto

4 x mini pizza bolognaise

4 x mini quiche ham & prei

4 x mini bouchée van hoevekip

## Partybox deluxe € 38,00

4 x mousse van bloemkool met gerookte zalm & tuinkers

4 x rundscarpaccio met balsamicodressing & notensla

4 x soepje van knolselder met een crumble van chorizo

4 x gratineerde oester met jonge spinazie & champagnesaus

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten,  
exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# Hartverwarmende soepen

|                                                                  | 0,5 L / 1 L     |
|------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Tomatensoep met balletjes                                        | € 3,00 / € 5,40 |
| Bisquesoep met grijze garnalen                                   | € 4,50 / € 8,50 |
| Currysoep met een toets van citroengras & gerookte kip           | € 4,10 / € 7,90 |
| Soepje van prei & zachte graanmosterd met krokantje van goudaham | € 4,00 / € 7,70 |

## Koude voorgerechten

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Rundscarpaccio met zongedroogde tomaat, notensla, foie gras & briochebrood | € 18,00 |
| Slaatje met gerookte eendeborst vergezeld van ganzelever & garnituren      | € 18,00 |

## Warme voorgerechten

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Pannetje van sint-jacobsvrucht op een preibedje                            | € 18,50 |
| Gegrilde roodbaars, kruidenpuree, tagliatelle van courgette & sauce nantua | € 18,50 |

**Alle soepen en voorgerechten worden voorzien van  
aangepaste broodjes & boter**

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten,  
exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# Hoofdgerechten

|                                                       |         |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Gebraiseerd rugje van durocvarken & grand veneursaus  | € 14,50 |
| Rundshaasje met een sausje van boschampignons         | € 16,50 |
| Stoofpotje van hert op grootmoeders wijze             | € 15,50 |
| Gebakken hertenkalffilet met een sausje van oude port | € 17,50 |

## Groentjes

|                                                                                                                                          |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Groentenpallet classic<br><i>(boontje spek, bloemkoolgratin, gestoofde witloof &amp; jonge wortel)</i>                                   | € 6,50 |
| Groentenpallet Deluxe<br><i>(truffelcrème, gevulde courgette, asperges in spekjasje, peertje rode wijn, gevuld appeltje met veenbes)</i> | € 7,50 |

## Aardappelbereidingen

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Huisgemaakte gratin    | € 2,50 pp |
| Rösti aardappel        | € 0,70/st |
| Mini aardappelkroketje | € 0,30/st |
| Truffelkroketje        | € 0,65/st |

## Desserts

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Mini buche van chocoladegenoise & ganache                                | € 10,50 |
| Chocoladebiscuit met krokant gezouten karamel & witte chocolade          | € 12,50 |
| Mousse van Toblerone chocolade                                           | € 11,90 |
| Guilty pleasure box voor bij de koffie (assortiment van 10 minigebakjes) | € 18,00 |

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten,  
exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

## *Luxe steengrill / teppanyaki*

Zalmhaasje

Coquillespiesjes

Brochettes van scampi

Gemarineerde lamskroontjes

Gemarineerde rundsspiesjes

Varkenshaasjes van de chef (honingdressing)

Kip ananas

Assortiment mini worstjes

Beefburgers

€ 22,50 pp

*Apart te verkrijgen (€ 6,00 pp)*

**Assortiment warme groentjes:** paprika, boontje spek, gemarineerde courgette, & champignons

**Sausjes:** currymayonaise, provençaalse saus & tartaar

**Rozemarijnkrieltjes**

## *Fondue*

4 soorten fantasieballetjes

Rund - assortiment worst

Witte pens - grillworst

Gemarineerd varkenshaasje

Kip panko

€ 15,50 pp

*Apart te verkrijgen (€ 6,00 pp)*

**Assortiment groentjes:** sla, tomaat, wortel, komkommer, appelkoolsalade, & seizoensalade

**Sausjes:** mayonaise, ketchup, vinaigrette & tartaar

**Frietjes**

## *Gourmet classic*

Steak

Cordon bleu

Blinde vink

Slavink

Miniburger

Chipolata

Mergueze

Mini kippenbrochet

€ 15,50 pp

## *Gourmet maison*

Steak (+ lookboter)

Assortiment miniburgers

Mini kippenbrochette

Medaillon van varkenshaasje

Scampi brochette

Gemarineerde lamsfilet

Assortiment mini worstjes

Gyros van het huis

€ 18,50 pp

*Apart te verkrijgen (€ 6,00 pp)*

**Assortiment groentjes:** sla, tomaat, wortel, komkommer, appelkoolsalade, & seizoensalade

**Sausjes:** mayonaise, ketchup, vinaigrette & tartaar

**Rozemarijnkrieltjes**

## *Kaasplank maison*

**De beste soorten kaas op je plank!**

Diverse kaassoorten (8) vergezeld van konfijten, fruit, noten, broden en boter

€ 15,50 pp

# *Koud buffet vis & vlees*

## *Vis & vlees*

Tomaat gevuld met krabsla & afgewerkt met garnaal

Gebakken kruidige scampi

Gerookte zalm

Gerookte forel

Gestoomde verse zalmfilet

Beauvoordse paté met uienkonfijt

Cavaillon met gerookte ham

Huisgemaakte rillette

Salami

Kippenwit met tuinkruiden

Hamrolletje van brasvarken met verse asperge

## *Bijgerechten & groentjes*

Geraspte wortelen, gemengde sla, tomaat in schijf, komkommersalade, appelkoolsalade, aardappelsalade, rode bietsalade met appel & pastasalade

## *Sauzen*

Mayonaise, cocktail, tartaar, ketchup & vinaigrette

**Volledig buffet: € 29,00 pp**

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten, exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# *Royaal buffet vis & vlees*

## *Vis & vlees*

Tomaat gevuld met krabsla & afgewerkt met garnaal

Gebakken kruidige scampi

Gerookte zalm

Gerookte forel

Gestoomde verse zalmfilet

Beauvoordse paté met uienkonfijt

Cavaillon met gerookte ham

Huisgemaakte rillette

Salami

Kippenwit met tuinkruiden

Hamrolletje van brasvarken met verse asperge

Koude oester

Gegrilde gamba

Vitello tonnato

Fijne saltuffo

## *Bijgerechten & groentjes*

Geraspte wortelen, gemengde sla, tomaat in schijf, komkommersalade, appelkoolsalade, aardappelsalade, rode bietsalade met appel & pastasalade

## *Sauzen*

Mayonaise, cocktail, tartaar, ketchup & vinaigrette

**Volledig buffet: € 37,00 pp**

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten, exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# *Koud visbuffet*

## *Vis*

Tomaat gevuld met krabsla & afgewerkt met garnaal

Gebakken kruidige scampi

Gerookte zalm

Gerookte forel

Gestoomde verse zalmfilet

Koude oester

Gegrilde gamba

Gerookte heilbot

Carpaccio van coquille

## *Bijgerechten & groentjes*

Geraspte wortelen, gemengde sla, tomaat in schijf, komkommersalade, appelkoolsalade, aardappelsalade, rode bietsalade met appel & pastasalade

## *Sauzen*

Mayonaise, cocktail, tartaar, ketchup & vinaigrette

**Volledig buffet: € 37,00 pp**

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten, exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis

# Bestellen

Bestellen kan bij ons in de winkel!

## *Kerst*

Bestellen kan tot en met 19 december.

Afhalen kan op 24 december van 8u tot 16u

## *Oudejaar*

Bestellen kan tot en met 26 december

Afhalen kan op 31 december van 8u tot 16u

Alle prijzen zijn inclusief BTW, bestek, borden & servetten,  
exclusief verplaatsingskosten en/of personeel catering aan huis.

*Bedankt voor uw bestelling.*

*Team Delicatessen Devos  
wenst u fijne feestdagen!*

# Delicatessen Devos



## Adres

Brugseweg 38  
8920 Langemark

## Openingsuren

Woensdag: 8u - 18u  
Donderdag: 8u - 18u  
Vrijdag: 8u - 18u  
Zaterdag: 8u - 17u  
Zondag t.e.m. dinsdag: gesloten  
Feestdagen: gesloten

## Btw

BE0683.868.014

## Website

[www.delicatessendevos.be](http://www.delicatessendevos.be)

## Email

[info@delicatessendevos.be](mailto:info@delicatessendevos.be)

## Telefoon

057 33 92 04

*\* Enkel telefonisch bereikbaar tijdens openingsuren*

*Team Delicatessen Devos wenst u fijne feestdagen!*