

0506



fest



in kursaal oostende

WHAT'S GOING ON...

ZATERDAG 24/12/05 KERSTREVEILLON ❄️

OSTEND QUEEN

20.00 uur

Champagne Moët & Chandon

Sashimi van bonitotoniijn met limoen
marinade van sepions
gefrituurde black tiger met coladip

In perkament gerookte zalm met een
bavarois van aardappel en handgepelde grijze garnalen

Velouté van polderhoen en king krab met
een julienne van mergpompoen

Tepan gebakken Sint-Jacobsvruchten met
gesuikerd witloof en appel met koriandersaus

Gebraden zeebaarsfilet met een eigentijdse couscous,
coulis van tomaat, rode paprika en pimenton

Verloren brood met warme ananas en
vanilleroomijs, coulis van framboos

Koffie met versnapering

Wijnen

Culemborg Chenin Blanc 2005 South Africa
Château De Quantin 2003 Pessac-Léognan France

PRIJS : € 90,- ALL IN

COFFEEHOUSE

20.00 uur

Prosecco Spumante Santo Stefano

Assortiment tapas

Artisanaal gerookte zalm met een
citroenroom en toast

Noordzevissoepje geparfumeerd
met anijslikeur

Kapoen in een romig champignonsausje
boterkroketjes en veenbessen

Kerststronk

Koffie met versnapering

Wijnen

Chardonnay South-Africa
Côtes du Roussillon France

PRIJS : € 60,- ALL IN

OSTEND QUEEN

12.00 uur

Champagne Moët & Chandon

Sashimi van bonitotonijn met limoen
marinade van sepions
gefrituurde black tiger met coladip

Tepan gebakken Sint-Jacobsvruchten met
gesuikerd witloof en appel met koriandersaus

Gebraden zeebaarsfilet met een
eigentijdse couscous, coulis van tomaat,
rode paprika en pimenton

Verloren brood met warme ananas en
vanilleroomijs, coulis van framboos

Koffie met versnapering

Wijnen

Culemborg Chenin Blanc 2005 South Africa
Château De Quantin 2003 Pessac-Léognan France

PRIJS : € 65,- ALL IN

COFFEEHOUSE

12.00 uur

Prosecco Spumante Santo Stefano

Assortiment tapas

Artisanaal gerookte zalm met een
citroenroom en toast

Kapoen in een romig champignonsausje
boterkroketjes en veenbessen

Kerststronk

Koffie met versnapering

Wijnen

Chardonnay South-Africa
Côtes du Roussillon France

PRIJS : € 40,- ALL IN



OSTEND QUEEN

20.00 uur

Champagne Moët & Chandon



Tarte flambée uit de Elzas
brochetje van mosselen
sushi met Oostendse garnaal



Schotse langoustines in gelei, slaatje van
groene kruiden en prei



Open ravioli van king krab met
schorseneren en zwarte truffel



"Oystershot"



Ovengebraden tarbotmoot met stoemp van
boschampignons en blokjes ganzenlever
gevogeltejus met platte peterselie



Gebakken geitenkaasje met
mangovinaigrette



Soepje van evenaarsfruit met een
gekoelde sabayon



Koffie met versnapering



muzikale omlijsting : Petia & Emil
PRIJS : € 155,- Exclusief wijnen

❖ NIEUWJAARSREVEILLON ZAT. 31/12/05

COFFEEHOUSE

20.00 uur

Prosecco Spumante Santo Stefano



Assortiment tapas



Slaatje van "black tiger"-scampi en
groene appelkerrie



Stoofpotje van Noordzeevissoorten
met saffraan



Het beste van parelhoen met amandine-
aardappel en veenbessensausje



Vacherin van chocolade met mangosaus



Koffie met versnapering



Wijnen

Culemborg Chenin Blanc 2005, South-Africa
Douro "Collega" Vinhos Douro Superior 2002, Portugal



Gratis toegang Lounge Bar / fuif in de Erehal

2006/0035 ✱

PRIJS : € 90,- ALL IN

DELVAUX

20.00 uur

Champagne Mercier



Javanais van zalm met z'n kaviaar
rollade van parmaham met meloencoulis
garnaalkroketje



Najaarsterrine van fazant met een
chutney van witloof



Noordzee garnaleninfusie
met dilleroom



Zeewolf in een krokant jasje, saus van
pompoen en julienne van shii take



Het fijnste van hertenkalf met een
knolseldergratin en jeneverbessen
saus van peer en cacao



Snoeperijen op een bord



Koffie met versnapering



Wijnen

Punta Nogal Chardonnay 2004 Chili
"Cuvée Natascha" Vieilles Vignes 2001 France



muzikale omlijsting : Bobby Setter Band
PRIJS : € 125,- ALL IN



EREHAL

SPETTERENDE EINDEJAARSPARTY

✧
vanaf 22.00 uur

✧
INKOM : € 15,-

LOUNGE BAR

CHAMPAGNE EN COCKTAILBAR

✧
vanaf 22.00 uur

✧
INKOM : € 15,-

disco fever

❖ NIEUWJAARSDAG ZONDAG 01/01/06

OSTEND QUEEN

12.00 uur

Champagne Moët & Chandon



Tarte flambée uit de Elzas
brochetje van mosselen
sushi met Oostendse garnaal



Open ravioli van king krab met
schorseneren en zwarte truffel



Ovengebraden tarbotmoot met stoemp van
boschampignons en blokjes ganzenlever
gevogeltejus met platte peterselie



Soepje van evenaarsfruit met een
gekoelde sabayon



Koffie met versnapering



Wijnen

Domaine de l'Orviel 2003 France
Nebula Colli di Salerno 2003 Italia



PRIJS : € 75,- ALL IN

COFFEEHOUSE

12.00 uur

Prosecco Spumante Santo Stefano



Assortiment tapas



Slaatje van "black tiger"-scampi en
groene appelkerrie



Het beste van parelhoen met amandine-
aardappel en veenbessensausje



Vacherin van chocolade met mangosaus



Koffie met versnapering



Wijnen

Chardonnay South-Africa
Côtes du Roussillon France



PRIJS : € 40,- ALL IN



RESERVATIES

naam : voornaam :
adres : nr. :
stad : postcode : bus :
tel. : mail :

reservatie voor:

24 december	☐ Ostend Queen (90 euro)	☐ Coffeehouse (60 euro)	x	personen :	euro	
25 december	☐ Ostend Queen (65 euro)	☐ Coffeehouse (40 euro)	x	personen :	euro	
31 december	☐ Ostend Queen (155 euro)	☐ Coffeehouse (90 euro)	☐ Delvaux (125 euro)	x	personen :	euro
01 januari	☐ Ostend Queen (75 euro)	☐ Coffeehouse (40 euro)	x	personen :	euro	

Het totaalbedrag wordt via overschrijving betaald op rekeningnummer 091-0131566-63, waarna de reservatie schriftelijk wordt bevestigd.
Gelieve dit formulier in te vullen en te faxen naar 059 50 71 64 of mailen naar ostend.queen@kursaalloostende.be

INFO & TICKETS :

KURSAAL OOSTENDE • Westhelling • 8400 Oostende

tel: 059 32 00 12 • info@kursaalooostende.be • www.kursaalooostende.be

BOXOFFICE • maandag tot zondag / lundì à dimanche : 10.00 - 13.00 en / et 13.30 - 18.00

tel: 059 32 00 12

KURSAAL
OOSTENDE