

Voorgerecht		
Paté duet (per 100 gr.)	€ 2,95	gr.
<i>Heerlijke terrine met gerookte vissoorten</i>		
Sashimi (per 100 gr.)	€ 3,95	gr.
<i>Aangebakken tonijn met zeewiersalade</i>		
Huispaté	€ 2,70	x
<i>Terrine met diverse soorten gerookte vis</i>		
Zalmbonbon	€ 0,95	x
<i>Bonbon met Hollandse garnalen, mascarpone en zalm</i>		
Zalmpralinés	€ 3,95	x
<i>6 heerlijke zalmpralinés in een bakje</i>		
Coquille schelpen	€ 5,95	x
<i>Schelp gevuld met 3 coquilles in roomsaus</i>		
Gevulde tomaat	€ 1,50	x
<i>Met Hollandse garnalen en cocktailsaus</i>		
Sushi	€ 16,95	x
<i>14 hapjes sushi op een schaalte</i>		
Gevuld ei	€ 1,00	x
Hollandse garnalenkroket	€ 1,80	x
Wraps uit 't vuistje (zalm)	€ 1,95	x
Wraps uit 't vuistje (tonijn)	€ 1,95	x
Mini-quiche (crab, zalm, garnalen)	€ 2,95	x

Gerookte specialiteiten		
Zalm	€ 3,25	gr.
Palingfilet	€ 4,50	gr.
Gestoomde makreel (heel)	€ 0,85	gr.
Gesneden zalm (graved lags kruiden)	€ 4,95	gr.
Forelfilet per bakje	€ 2,95	x
Makreelfilet peper per bakje	€ 3,25	x
Wilde zalm per bakje	€ 4,95	x
Ambachtelijk makreelfilet	€ 3,50	x
Gerookte zalm (100 gr.) per pakje	€ 3,95	x

Ovenproducten en Roerbakshotels (per 100gr.)		
Bouillabaisshotel*	€ 1,50	gr.
<i>Diverse soorten vis in een kruidige Franse saus</i>		
Kabeljauw honing mosterd*	€ 1,75	gr.
<i>Kabeljauw in een lekkere zoete mosterdsaus</i>		
Heilbot beurre blanc*	€ 1,60	gr.
<i>Heilbot in een zachte botersaus</i>		
Zalmsandwich*	€ 1,60	gr.
<i>Gevuld met een crab, béarnaisesaus en prei</i>		
Zalmsteak "Stockholm"	€ 2,25	gr.
<i>Zalm met citroenpepers en kreeftensaus</i>		
Roerbakshotel	€ 1,50	gr.
<i>Met verse groenten</i>		
Scholrolletjes met zalm in saus*	€ 1,95	gr.
Pangarol gevuld met zalm in saus*	€ 1,50	gr.
Zalmrollade met scholfilet en zeekraal	€ 2,25	gr.
Zalm in dillemarinade	€ 2,15	gr.
Roerbak garnalen*	€ 1,75	gr.
Gevulde forel	€ 3,95	x
Vissleetje (3 stuks à € 10,00)	€ 3,50	x
<i>Diverse soorten op een bedje van béarnaisesaus</i>		
Gevulde dorade of zeebaars	€ 5,95	x
<i>Gemarineerd en gevuld met groenten</i>		

* Voor deze producten geldt een adviesgewicht van 250 gram per persoon.

Slaatjes en Cocktails		
Lunchhapje	€ 2,50	x
Hollandse garnalencocktail	€ 4,95	x
Visslaatje	€ 2,75	x
Tonijnslaatje (2 personen)	€ 7,25	x
Amusehapje (sal.+gerookte vis)	€ 4,95	x

Salades		
Zalmsalade	€ 1,75	gr.
Tonijnsalade	€ 1,50	gr.
Urker vissalade	€ 1,75	gr.
Noordzeesalade	€ 1,75	gr.
Crabsalade	€ 1,95	gr.
Makreelsalade	€ 1,50	gr.
Scampi in look	€ 2,25	gr.
Forel champagnesalade	€ 1,95	gr.
Hollandse garnalensalade	€ 2,25	gr.

Sauzen koud		
Ravigottesaus	€ 1,00	gr.
Cocktailsaus	€ 1,00	gr.
Mosselsaus	€ 1,00	gr.
knoflooksaus	€ 1,00	gr.

Garnalen en Schelpdieren		
Hollandse garnalen	€ 4,50	gr.
Noorse garnalen	€ 2,25	gr.
Cocktailgarnalen	€ 2,75	gr.
Scampi knoflookolie	€ 2,75	gr.
Rivierkreeftvlees	€ 2,80	gr.
Crab chunks	€ 1,25	gr.
Gekookte mosselen	€ 2,00	gr.
Coquilles St. Jacques	€ 3,95	gr.
Scampistaarten	€ 1,80	gr.
Grill-Garnalen in knoflookolie	€ 2,50	gr.
Garnalenspies	€ 1,95	x
Wilde Canadese kreeft	dagprijs	500 gr.

Verse vis		
Zalmfilet		gr.
Zalmfilet wild		gr.
Kabeljauwfilet		gr.
Roodbaarsfilet		gr.
Tonijnfilet		gr.
Zwaardvis		gr.
Scholfilet		gr.
Heilbotfilet		gr.
Sliptong		gr.
Grote tong (evt. gefileerd)		gr.
Tarbot (evt. gefileerd)		gr.
Forel (evt. gefileerd)		gr.
Zalmforel (evt. gefileerd)		gr.
Zeewolf (evt. gefileerd)		gr.
Dorade (evt. gefileerd)		gr.
Zeebaars (evt. gefileerd)		gr.
Zeeduivel (evt. gefileerd)		gr.
Tilapiafilet (evt. gemarineerd)		gr.
Pangasiusfilet (evt. gemarineerd)		gr.

Gourmet- en Fondueschotel		
Luxe gourmetschotel/ fondueschotel		
Een mooie schaal gevuld met verschillende soorten vis zoals kabeljauw, pangasius, zalmfilet, heilbot, gamba's, tilapia en scholfilet. Deze schaal is zowel naturel als gemarineerd te bestellen.		
Per persoon (400 gram)	€ 7,95	x

Hapjesschaal		
Mooi opgemaakte schaal met div. soorten gerookte vis zoals: zalm, paling, forel, haring, makreel, Hollandse garnalen, Noorse garnalen, crab, etc.		
Klein (± 4 a 5 personen)	€ 29,50	x
Middel (± 7 a 8 personen)	€ 49,50	x
Groot (± 10 a 12 personen)	€ 69,50	x

Saladeschaal		
Als aanvulling op uw hapjesschaal of koud buffet hebben wij de keuze uit huzarensalade of tonijnsalade in 2 maten.		
Kleine schaal (15 bolletjes)		
* huzaren	€ 5,50	x
* tonijn	€ 5,50	x
* half huzaren / half tonijn	€ 5,50	x
Grote schaal (25 bolletjes)		
* huzaren	€ 8,95	x
* tonijn	€ 8,95	x
* half huzaren / half tonijn	€ 8,95	x
Haringschaal		
Mooi opgemaakte schaal met haring aan de staart of in stukjes, uiteraard met uitjes.		
Per gewenst aantal te bestellen	€	x

Vissoepen per 1 liter (4 koppen)		
Vissoep naturel	€ 4,95	l
<i>Heerlijke rijk gevulde huisgemaakte soep</i>		
Bouillabaisse soep	€ 5,95	l
<i>Heldere soep met een lichte pikante smaak</i>		
Bretonse vissoep	€ 6,95	l
Kreeftensoep	€ 7,95	l
Wij u raden aan uw soepen tijdig in huis te halen en in te vriezen.		

Contactgegevens		
Naam:		
Adres:		
Telefoonnummer:		
E-mailadres:		
Afhaaldatum:		

Prijswijzigingen en drukfouten onder voorbehoud

Mosselen	per kg	
Imperial mosselen(middel)	€ 6,95	kg
Jumbo mosselen (groot)	€ 7,95	kg

Oesters	per stuk	
Zeeuwse platte oesters	€ 2,50	x
Creuses oesters per stuk	€ 1,25	x
Creuses dozijn	€ 9,95	x

Warme sauzen	100 gr.	
Hollandaisesaus	€ 1,50	gr.
Béarnaisesaus	€ 1,50	gr.
Beurre blancsaus	€ 1,50	gr.
Witte wijnsaus	€ 1,50	gr.
Honingmosterdsaus	€ 1,50	gr.

Diverse	100 gr.	
Zeekraal	€ 2,00	gr.
Kruidenboter	€ 1,50	gr.
Japane zeewiersalade	€ 2,00	gr.
Aardappelgratin	€ 1,95	x
Haring	dagprijs	x

Pasta's en Deegwaren		
Warme pastaschotel (500gr.)	€ 6,95	gr.
<i>met kabeljauw, zalm en saus</i>		
Ravioli schotel (500 gr.)	€ 6,95	gr.
<i>met spinazie, zalm, garnalen en saus</i>		
Visnoedels (500 gr.)	€ 6,95	gr.
<i>met tilapia en garnalen</i>		
Visbami (500 gr.)	€ 5,95	gr.
Vispizza (rijkelijk belegd)	€ 5,95	x
Zalm/tonijn sandwich	€ 3,75	x
Smikkelbroodje	€ 3,95	x
<i>met tonijn en honingmosterd</i>		
Boboli broodje	€ 3,50	x
<i>met zalm, crab en kruidenkaas</i>		
Oven wraps	€ 2,95	x
<i>met crab, zalm, garnalen, groenten en saus</i>		

De tip van uw Visspecialist
Geef uw eigen ovenschaal ruim van te voren bij ons af. Geef aan wat u erin wilt hebben en het aantal personen. Dan heeft u een echt feestmaal wat ook nog eens super makkelijk te bereiden is! Verwarm de oven voor op 200°C en zet de schaal er ongeveer 25 minuten in. Eet smakelijk!

www.vishandelpieterpooye.nl

Opmerkingen
