

BESTELNUMMER:	
Gourmet	
Schaal	
Los	

De lekkerste voorgerechten, Sushi & Sashimi

Vis trio (bakje ± 150 gr.)	x
Gerookte zalm/paling en Hollandse garnalen	
Zalmrolletjes (bakje 6 st.)	x
Gerookte zalm gevuld met roomkaas	
Hollandse garnalenkroket (per stuk)	x
Huisgemaakt, eerste klas!!	
Coquille schelp (per stuk)	x
Huisgemaakte schelp, gevuld met 3 verse coquilles, voor in de oven	
Gevulde visschelp (per stuk)	x
Huisgemaakte ragout van verse vis in een grote schelp, voor in de oven	
Tonijn Sashimi per bakje ± 150 gram (per 100 gr.)	x
Triple A kwaliteit tonijn zacht aangezet in hete olie met Japanse kruiden	
Zalm Sashimi (per 100 gr.)	x
Licht aangebakken met Japanse kruiden	
Sushi crunchi , Zalm of Crab (per bakje)	x
Amuse glaasje (per stuk)	x
Salade met gerookte forel, paling, zalm	
Maaltijd (groenten/vis/aardappel) (per stuk)	x

Huisgemaakte vissoepen (met de feestdagen vooraf mee te nemen)

Vissoep bomvol verse vis, gebonden (per liter)	x
Bouillabaise bomvol verse vis, helder (per liter)	x
Kreeftensoep bisque met coquilles (per liter)	x
Bretonse Vissoep gekruid en gebonden (per liter)	x
Mosselsoep (per liter)	x
Thaise Currysoep (garnalen) (per liter)	x

Slaatjes, Cocktails & Amuses

Visslaatje (per stuk)	x
4 bolletjes salade met div. soorten gerookte vis, crab & garnalen	
Lunchhapje (crabcocktail) (per stuk)	x
De beste surimicrab op een bedje van ijsbergsla & heerlijke cocktailsaus	
Tonijnschotel (per stuk)	x
2 pers. met tonijnsalade en gerookte vis	
Hollandse garnalen cocktail (per stuk)	x
De beste grijze garnaal op een bedje van ijsbergsla met cocktailsaus	
Zeevruchtenhapje (per stuk)	x
Hollandse garnalen, gamba's, zalm en chunks op een bedje van rauwkostsalade	
Luxe tonijnslaatje (per stuk)	x
met paling, makreel, zalm en Hollandse garnalen	
Dongenaartje (per stuk)	x
3 bolletjes salade met div. soorten gerookte vis	

Gerookte / Gestoomde vispecialiteiten

Makreelfilet schoongemaakt (150 gr.) (per bakje)	x
Canadese wilde zalm (100 gr.) (per bakje)	x
Palingfilet (per 100 gr.)	gr.
Zalm (per 100 gr.)	gr.
Forelfilet (per 100 gr.)	gr.
Makreelfiletzijde (naturel/peper) (per 100 gr.)	gr.
Zalmblok warmgerookt (per 100 gr.)	gr.

Huisgemaakte sausjes (koud) 100 gr.

Ravigottesaus	gr.
Knoflooksaus	gr.
Cocktailsaus	gr.
Mosselsaus	gr.
Kibbelingsaus	gr.

Huisgemaakte sausjes (warm) 100 gr.

Kreeftensaus	gr.
Blanke botersaus	gr.
Hollandaise saus	gr.
Béarnaise saus	gr.

Pasta's / Deegwaren

Visbami (garnaaltjes met crab) (per 100 gr.)	gr.
Noedels (garnalen en witvis) (per 100 gr.)	gr.
Warme pasta (per 100 gr.)	gr.
Visquiche (per stuk)	x
Broodje Boboli (per stuk)	x
Tonijn rondo (per stuk)	x
Zalm/tonijn tompouce (per stuk)	x
Wrap uit 't vuistje zalm, tonijn of crab (per stuk)	x

Garnalen, Schaal en Schelpdieren

Hollandse (grijze) garnalen	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Cocktailgarnalen	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Noorse garnalen	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Grillgarnalen gekookt en gemarineerd	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Roerbakgarnalen	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Rivierkreeftenvlees	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Crab (surimi) chunks	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Coquilles / St. Jacobsvruchten vers	Dagprijs	(per 100 gr.)	gr.
Wilde levende Canadese kreeft (vanaf 500 gr. p/st)	Dagprijs		x
* gekookt meerprijs			
	€	2,50 (per stuk)	ja/nee
* op schaal/eventueel geleverd meerprijs			
	€	5,00 (per stuk)	ja/nee
Zeeuwse Creuses	Dagprijs	(per stuk)	x
Zeeuwse platte oester	Dagprijs	(per stuk)	x
Gillardeaux oester	Dagprijs	(per stuk)	x
Verse Zeeuwse Neeltje Jans Mosselen	Dagprijs	(per kilo)	x

Verse "Schep" salades per 100 gram

(Huis) Crabsalade (crab, ananas)	gr.
(Huis) Zalsalade (gepocheerde zalm, zure bom)	gr.
(Huis) Tonijnsalade (bliktonijn/kappertjes)	gr.
Urker vissalade (gepocheerde zalm/witvis)	gr.
Makreel-american (makreel versie van filet american)	gr.
Volendammer vissalade (crab, witvis en een vleugje kerrie)	gr.
Rivierkreeftsalade	gr.
Crab kerrie salade	gr.
Hollandse garnalen salade	gr.
Scampi look	gr.
Forel champagne salade	gr.
Paling salade	gr.

Verse vis (dagprijs)

Kabeljauwfilet van de staart	gr.	x
Kabeljauwfilet van de haas	gr.	x
Noorse zalmfilet	gr.	x
Red Sockey wilde zalm	gr.	x
Scholfilet	gr.	x
Roodbaarsfilet	gr.	x
Heilbotfilet	gr.	x
Tonijnfilet / -steak	gr.	x
Tarbot (eventueel gefileerd)	gr.	x
Pangasiusfilet	gr.	x
Tilapiafilet	gr.	x
Zeewolffilet	gr.	x
Zeeuvelfilet (Lotte)	gr.	x
Sliptong	gr.	x
Forel (ong. 250 gr. p/stuk)	(per stuk)	x
Zalmforel (ong. 500 gr. p/stuk)	(per stuk)	x
Dorade	(per stuk)	x
Zeebaars	(per stuk)	x
Noordzeetong 300/400 gr.	(per stuk)	x
Noordzeetong 400/500 gr.	(per stuk)	x
Noordzeetong 500/600 gr.	(per stuk)	x
Griet	gr.	x
Tongschar	gr.	x

Verse ovenschotels/wok/gemarineerd

Tip: geef uw eigen ovenschaal samen met uw bestellijst bij ons af

Kabeljauw in honing-mosterdsaus	(per 100 gr.)	gr.
Heilbotfilet in blanke saus	(per 100 gr.)	gr.
Zalmsandwich (zalm, crab, groente, saus)	(per 100 gr.)	gr.
Pangasiusrolletjes met zalm in Hollandaise saus	(per 100 gr.)	gr.
Zeeuws vispotje (div. soorten vis in salsa cajunsaus)	(per 100 gr.)	gr.
Scholrolletjes met zalm in kreeftensaus	(per 100 gr.)	gr.
Gemarineerde pangasius Spaans of Indisch	(per 100 gr.)	gr.
Zalm in dille	(per 100 gr.)	gr.
Visroerbak zoet of pittig	(per 100 gr.)	gr.
Ovenschotel (zalm, kabeljauw, schol, heilbot)	(per 100 gr.)	gr.
Gevulde Portobello, ger. zalm, spinazie, kaas	(per stuk)	x
Vissleetje	(per stuk)	x
Pangarol met spinazie en gerookte zalm	(per stuk)	x
Zalmpotje met krieltjes en roomkaas	(per stuk)	x
Zalmforel in kreeftensaus	(per 100 gram)	x



Gourmet/fondueschaal (vanaf 2 personen)

Een prachtig gevulde schaal, vol met 5 verse vissoorten & gamba's van het huis.

Per persoon maar liefst 400 gram vis!

Gourmet/fondue naturel of 1/2 gemarineerd	€12,50 (p.p. 400 gr.)	x
o.a. zalm, kabeljauw, pangasiusfilet, tilapiafilet		
Luxe Gourmet/fondue naturel of 1/2 gemarineerd	€14,50 (p.p. 400 gr.)	x
o.a. scholfilet, zalm, tonijn, kabeljauw en zeebaars		

Diversen

Visloempia	(per stuk)	x
Aardappelgratin naturel / mediterrans	(per stuk)	x
Gevuld ei	(per stuk)	x
Gevulde tomaat met Hollandse garnalen	(per stuk)	x
Gevulde tomaat met crabsalade	(per stuk)	x
Haring	Dagprijs (per stuk)	x
Kibbeling (van kabeljauwfilet)	(per 100 gr.)	gr.
Lekkerbek (van kabeljauwfilet)	(per 100 gr.)	gr.
Zeekraal	(per 100 gr.)	gr.
Wakamé (Japans zeewier)	(per 100 gr.)	gr.
Smulstokbrood (met kibbeling)	(per stuk)	x

Contactgegevens

Naam: _____

Telefoonnummer: _____

AFHAALDATUM / TIJDEN (aankruisen wat van toepassing is)

23 december	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24 december	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31 december	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2^e Kerstdag Schotels en Gourmet, tussen 11:00 en 12:00 uur.
Bestellijst inleveren uiterlijk 19 december voor kerst.
Bestellijst inleveren uiterlijk 27 december voor oudejaarsavond.

Opmerkingen

Schalen

Visschotels zoals ze behoren te zijn: crab, garnalen en bomvol diverse gerookte vissoorten uit onze toonbank zoals o.a. handgefileerde paling, makreelfilet, gerookte forelfilet enz.

Klein (3 à 4 personen)	€ 54,50	x
Middel (6 à 7 personen)	€ 74,50	x
Groot (8 à 10 personen)	€ 94,50	x

Basissalades

Salades om uw buffet compleet te maken, bijvoorbeeld als maaltijdbuffet.

	15 bolletjes	25 bolletjes
	€ 12,00	€ 17,00
Huzarensalade	x	x
Tonijnsalade	x	x
1/2 huzarensalade + 1/2 tonijnsalade	x	x

Hapjesplank

Ger. vis, wraps, garnalen, sashimi, zalmtpouche, paling, zalm, enz.

Geheel naar wens op te maken.

Per persoon vanaf 2 personen	€ 17,50	x
------------------------------	---------	---

Schotel

Fruits de Mer

1/2 Kreeft, oesters, mosselen, kreukels, vongole, zeekraal, coquilles, garnalen

Vanaf 2 personen	€ 49,50 per persoon	x
------------------	---------------------	---

De Tip van uw Visspecialist

Geef uw eigen ovenschaal ruim van te voren bij ons af en vermeldt wat u erin wilt hebben en het aantal personen. Dan heeft u een echt feestmaal dat supermakkelijk te bereiden is! Verwarm de oven voor op 200°C, zet de schaal er ongeveer 25 minuten in. Eet smakelijk!



PIETER POOYÉ
VISSPECIALITEITEN