

Feestschotels

Zalmschotel (inclusief garnituur de luxe) pp. € 28,00

Forelschotel (inclusief garnituur de luxe) pp. € 28,00

Kreeftschotel (inclusief garnituur de luxe) dagprijs
1 kreeft per persoon ± 550 gr

Basisgarnituur met veilingverse groenten:
sla, broccoli, bloemkool, erwtes, komkommer, boontjes, wortelen pp. € 12,00

Garnituur de luxe: basisgarnituur +
tomaat garnaal, gekookte krielaardappeltjes in biestlookvinaigrette,
asperge met gerookte zalm, glaasje krab met ei pp. € 22,00

Noorse schotel pp. € 32,00

- gerookte zalm
- gerookte heilbot
- gerookte forel
- gerookte makreel met en zonder peper
- gerookte sproutfilets
- kipper
- gerookte doornhaai
- gerookte paling

Gegarneerd met sla, citroen, ajuin,
peterselie en mierikswortelsaus

Zeevruchtenschotel pp. € 42,00

- kreukels
- garnalen
- langoustine
- gamba's
- scampi's
- krabbenpoten
- oesters
- koningsgarnalen

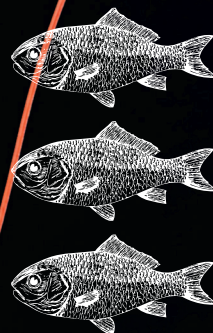
Zeevruchtenschotel royal dagprijs
Zeevruchtenschotel + 1/2 kreeft

Prijzen onder voorbehoud marktprijzen.



Elk gerecht vraagt de juiste wijn.
Ruime keuze in onze winkel!
Vraag onze professionele uitleg.

Ook steeds ruime keuze aan
verse vissoorten



Vooruitgangsstraat 106 - 2830 Willebroek
Tel. 03 860 93 31
info@visspecialzaak.be
www.visspecialzaak.be

NIUWE WEBSITE

Openingsuren
wo tot vrij 9u-18u
zat 9u-17u
zon 9u-12u
Ook open op feestdagen 9u-12u
ma & di gesloten

Openingsuren feestdagen

maandag	20/12	van 9u tot 18u
dinsdag	21/12	van 9u tot 18u
woensdag	22/12	van 9u tot 18u
donderdag	23/12	van 9u tot 16u
vrijdag	24/12	van 9u tot 16u
zaterdag	25/12	van 9u tot 10u (afhaling)
zondag	26/12	gesloten

maandag	27/12	gesloten
dinsdag	28/12	van 9u tot 18u
woensdag	29/12	van 9u tot 18u
donderdag	30/12	van 9u tot 16u
vrijdag	31/12	van 9u tot 16u
zaterdag	01/01	van 9u tot 10u (afhaling)

Bon Vivant!

Onvergetelijke
gastronomische
avond!

MENU zie www.visspecialzaak.be
RESERVEREN bonvivantres@gmail.com
Vraag naar onze data!

Cadeautip
onze cadeaubon



Spaar punten met je
joyn kaart

Alle dagen culinair feest

Onze traiteurdienst - voor elke gelegenheid

Kristel & Robert
De Maeyer
Visspecialzaak
Traiteur
2021-2022





Hapjes

Koude hapjes huisbereid

- Opera van zalm € 1,20/stuk
- Mini brochette antipasti € 1,30/stuk
- Scampi met pipette van vodka € 2,00/stuk
- Glaasje met garnaltjes € 2,00/stuk
- Glaasje tartaar van zalm € 2,00/stuk
- Prestige fois gras € 2,00/stuk

Warme hapjes huisbereid

- Mini bouchée: met vis vispastei zalm garnaal scampi curry zonder vis kaas ham & kaas kip € 1,30/stuk 10 kopen ► + 1 GRATIS = € 13,00
- Gerookte zalm op getorst bladerdeegje met parmesaankaas en oregano
- Mini pizza met zeevruchten
- Mini pizza met ham
- Mini panini € 2,00/stuk
- Mini hamburger cheddar/runds € 2,50/stuk

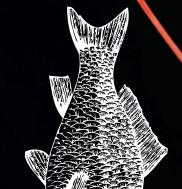
**wijntip**
Cava 'Vico' Brut

Tapas

- vanaf € 10,00/kg
- Zweedse hapjes, ansjovis, olijven, gevulde paprikatomaatjes, inktvis, octopus, kaasblokjes met olijven ...

Soepen

- | | prijs per liter |
|-----------------------------|-----------------|
| • Visfumet | € 3,50 |
| • Tomatensoep met balletjes | € 3,75 |
| • Aspergeroomsoep | € 6,50 |
| • Vissoep | € 9,00 |
| • Bisque van kreeft | € 12,00 |



Voorgerechten

Koude voorgerechten

- Tomaat garnaal dagprijs € 8,00
- Tartaar van verse en gerookte zalm met garnaltjes in zure room € 8,50
- Carpaccio van zalm € 10,50
- Carpaccio van tonijn € 14,50

Warme voorgerechten

- Kaaskroket € 1,90
- Hartige taart met escargots, champignons en room € 4,00
- Garnalkroket de luxe € 4,50
- Visschelp € 6,50
- Visschelp 'Cardinal' € 7,00
- Vispannetje met suprême- of nantuasaus, zonder puree € 11,00
- Vispannetje met zeevruchten zonder puree € 12,00
- Fettuccini met gebakken scampi's diabolique (5 stuks) € 11,00
- Fettuccini met gebakken scampi's in currysous (5 stuks) € 11,00
- Sint-Jacobsschelp € 12,00

Oesters

- Zeeuwse creuses dagprijs/stuk
 - Platte oesters 000 tot 00000 dagprijs/stuk
 - Ierse oesters dagprijs/stuk
 - Gillardeau dagprijs/stuk
 - Fine de Claire dagprijs/stuk
- Nog andere soorten te verkrijgen op deze feestdagen.
Vraag naar ons ruimer aanbod!

Royal Belgian Caviar

- Gold Label
- Platinum
- Osietra
- White Pearl
- Beluga

Kreeftgerechten

- Halve kreeft Belle-Vue (sla, tomaat, wortel, ei) dagprijs
- Hele kreeft Belle-Vue (sla, tomaat, wortel, ei) dagprijs
- Gekookte kreeft (gewicht te kiezen) dagprijs



**Wijntip**

Rosé

- Miraval 75cl € 20,00

Witte wijn - Wijnhuis Casaroyo

- El Gordo Del Circo € 29,50
- La Marimarena € 25,50
- Orange Republic € 29,50
- Musso de Casaroyo € 15,50

Rode wijn - Wijnhuis Casaroyo

- TIM (The Invisible Man) € 29,50
- MMM (Macho Man Monastrell) € 29,50
- CL98 € 21,50

Champagne

- Viktor & Charles brut
- Jeeper brut
- Marc Hebrart brut
- Ruinart Blancs de Blancs

Hoofdgerechten

- Vispannetje met suprême-, nantua- of saffraansaus +puree € 16,00
- Vispannetje met zeevruchten +puree € 18,00
- Fettuccini met gebakken scampi's in currysous (9 stuks) € 17,00
- Fettuccini met gebakken scampi's diabolique (9 stuks) € 17,00
- Zalmfilet Hollandaise +puree € 21,00
- Zalmfilet 'Cardinal' +puree € 21,00
- Zeetong 'Normandische wijze' +puree € 22,50
- Zeetong 'Cardinal' +puree € 22,50
- Zeetong 'Oostendse wijze' +puree € 22,50
- Paling in 't groen dagprijs
- Visgourmet met vaste vissoorten (min. ±350 gr verse vis p/p) dagprijs
- Visfondue met vaste vissoorten (min. ±350 gr verse vis p/p) dagprijs
- Teppan Yaki met vaste vissoorten (min. ±350 gr verse vis p/p) dagprijs

Kreeft (opwarmbaar)

- Zeekreeft (±550gr.) 'à la nage' met fijne groenten-julienne
- Zeekreeft (±550gr.) 'Cardinal' met rivierkreeftjes
- Zeekreeft (±550gr.) 'Oostendse wijze' +puree dagprijs

Geen visliefhebber?



- Gourmet - Fondue - Teppan Yaki ► kan ook met vlees dagprijs

Vleesgerechten

- Gevulde parelhoenfilet op Normandische wijze met garnituur € 22,00
- Gevulde kwartel met garnituur € 22,00
- Ragout van everzwijn met garnituur € 24,00
- Kroketten € 0,35/stuk

