



BESTELLIJST FEESTDAGEN 2025

Vul je december bestelling in op deze bestellijst. Als je deze op tijd bij ons inlevert, zorgen wij voor de rest. Ivm beperkte koel- en vriescapaciteit reserveren wij geen soepen en sauzen. Al onze soepen en sauzen gaan vers na het maken de vriezer in en kunnen bij winkelbezoek meteen bevroren meegenomen worden.

NAAM:

NUMMER:

TELEFOONNUMMER:

AFHAALDATUM:

AFHAALTIJD:

OESTERS (MEER INFO IN DE WINKEL)

	DOZIJN	AANTAL	TOTAAL
Zeeuwse creuse Nr. 3 (Zeeland) <i>Zilt, vlezig, robuust</i>	€ 20,00		
Platte Zeeuwse 0000 (Zeeland) <i>Stevig, hartig, umami, karakter</i>	€ 32,50		
Proeverij Europese oesters (3x2 stuks) prijs voor 6 oesters	€ 14,90		
Proeverij Zeeuwse oesters (3x2 stuks) prijs voor 6 oesters	€ 14,50		
Irish Mor Nr 3 (Ierland) <i>Zacht, romig, vol, hoog vleespercentage</i>	€ 33,50		
Gillardeau Speciale Nr 4 (Marennes Oléron) <i>Vol, zacht, zilt, vet, rijk</i>	€ 34,50		
Speciale A Volant Nr 3 (Normandië FR) <i>Allemansvriend, vol van vlees, zacht rond, zilt</i>	€ 28,50		

PLATEAUS

	PRIJS	AANTAL	TOTAAL
Plateau fruits de mer (min. 2 pers., prijs pp) Inhoud: oesters, kokkels, crevettes, scheermessen, krabscharen, mosselen, pelgarnalen, zeewierboter, citroen, saus en vinaigrette.	€ 37,50 pp		
Plateau fruits de mer deluxe (min. 2 pers., prijs pp) Inhoud: halve kreeft, oesters, kokkels, crevettes, scheermessen, krabscharen, mosselen, pelgarnalen, zeewierboter, citroen, saus en vinaigrette.	€ 55,00 pp		
Plateau fruits de mer superdeluxe (2 persoons schotel) Inhoud: 2 x halve kreeft, 30 gram osietra kaviaar, 6 oesters, 4 langoustines, kokkels, crevettes, scheermessen, 2 krabscharen, mosselen, pelgarnalen, zeewierboter, citroen, saus en vinaigrette.	€ 179,50 per schotel		
Plateau Old School (min. 2 pers., prijs pp) Inhoud: gerookte zalm, wam gerookte zalm, gerookte makreelfilet, gerookte forelfilet, gerookte heilbot, gepelde Noordzeegarnaaltjes, huisgemaakte zalm- en makreelsalade.	€ 18,90 pp		
Plateau VIZ (750 gr) Inhoud: gerookte pepermakreel, zalmtataki, tonijntataki, crevettes, huisgemaakte zalmsalade, tonijnham, pulled salmon, Galisische inktvis tentakels, olijven en boquerones.	€ 46,50 per schotel		
Sashimi & Tataki (250 gr) Inhoud: vers gesneden sashimi en tataki van zalm en tonijn, met sojasaus, wasabi, sesam-sojamayonaise en zoet-zure komkommer.	€ 28,50 per schotel		
Gourmet schotel (prijs per schotel van 500 gr) Inhoud: zalmfilet, yellowfin tonijn, coquilles, gamba's, VIZburger.	€ 32,50 per schotel		

VERSE VIS, GEROOKTE VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN EN OVERIGEN

Kokkels, vongole, mosselen en scheermessen gaan uitsluitend per kg.

Geef voor overige verse vis bestelling duidelijk aan welke vis, aantal, gewicht, met of zonder vel etc.

VIZ DELICATESSEN Deze items zijn allemaal divers in te zetten bij de borrel, brunch, aperitief of zelfs het Kerstdiner.	PRIJS	AANTAL	TOTAAL
Quiche Huisgemaakte quiche van zoete aardappel en gerookte zalm. VIZ klassieker!	€ 8,50		
Mini Quiche kreeft (4 st) Kleine quiches met kreeft, langoustine en venkel.	€ 18,00		
Tonijn saucijzenbroodje (4 st) Huisgemaakt saucijzenbroodje van vers tonijngehakt en specerijen.	€ 10,00		
Zalmkoekjes (4 st) Gebakken zalmkoekje, gemaakt van vers zalm gehakt en Aziatische kruiden.	€ 8,00		
Jamon del Mar (80 gram) Dingesneden, lichtgerookte Spaanse ham van de vette buik van bluefin tonijn.	€ 18,90		
Koud gerookte zalm (150 gram) Langgesneden plakken gerookte zalm. Vacuum verpakt per 150 gr.	€ 10,35		
Koud gerookte zalm (500 gram) Langgesneden plakken gerookte zalm. Gesealde verpakking a 500 gr.	€ 32,50		
Zalm in pikel van gin en rozenblad (150 gr) Zalmfilet rauw gepekeld met gin en rozenblad.	€ 14,50		
Zwaardvisham (100 gr) Dingesneden zwaardvisham. Lichtgerookt en lekker vet. Topper op het borrel of charcuterieplateau.	€ 7,90		
Tonijn rookvlees (100 gr) Dingesneden tonijn rookvlees. Mooie zachte vleeswaren van tonijn. Topper bij de borrel of aperitief.	€ 6,90		
Kaviaar Wij hebben een vast aanbod kaviaar: Platinum, Osietra en Beluga van Royal Belgian Caviar. Allen beschikbaar in 10, 30, 50 en 125 gram.			

HET KERSTDINER Deze items zijn allemaal in te zetten als gang of hoofdcomponent van een gang tijdens het Kerstdiner. Wij hebben in de vriezer ook een mooi assortiment huisgemaakte sauzen om je gerecht een final touch te geven.	PRIJS	AANTAL	TOTAAL
Langoustinetartaar (2 st) 2 stuks vers ingevroren langoustinetartaar à 50 gram. Perfect als basis voor een entree in een meergangenmenu.	€ 12,50		
Kabeljauw & gamba 'Wellington' 500 gr (2personen hoofdgerecht) Kabeljauwfilet met duxelles en een farce van gamba's verpakt in bladerdeeg. Diepvries geleverd, bevroren afbakken!	€ 27,50		
Kabeljauw & gamba 'Wellington' 900 gr (2personen hoofdgerecht) Kabeljauwfilet met duxelles en een farce van gamba's verpakt in bladerdeeg. Diepvries geleverd, bevroren afbakken!	€ 49,50		
Saltimbocca 130 gr Saltimbocca van zalm met salie verpakt in zwaardvisham. Mooi rondom crispy bakken en afmaken met een mooie jus of saus.	€ 8,00		
Kreeft Thermidor - 1/2 kreeft (klaar, alleen opwarmen) Halve kreeft schaal gevuld met een grove ragout van de halve kreeft, venkel en tomaat. Gegratineerd met Parmezaan. Lekker als tussen of hoofdgerecht.	€ 19,50		
Kreefrisotto (bestellen op gewicht. Alleen voor 23 en 24 dec) Kant en klaar. Lekker als voor- tussen of hoofdgerecht. Mooi als garnituur met een stuk gegrilde witvis, gepelde garnalen of (hoe kan het ook anders) kreeft.	€ 2,95 à 100 gram		

OPENINGSTIJDEN FEESTDAGEN

Zondag 21-12* 11:00 - 17:00	Vrijdag 26-12 Gesloten	Maandag 29-12 10:00 - 17:00
Maandag 22-12* 11:00 - 17:00	Zaterdag 27-12 10:00 - 17:00	Dinsdag 30-12* 09:00 - 18:00
Dinsdag 23-12* 09:00 - 15:00	Zondag 28-12 Gesloten	Woensdag 31-12* 09:00 - 16:00
Woensdag 24-12 08:00 - 16:00		Donderdag 1-01 tm 5-01 Gesloten
Donderdag 25-12 (alleen afhalen plateaus) 09:30 - 12:00		

21, 22, 23, 24, 25, 30, 31 DECEMBER IS ONZE KEUKEN (OA FRITUUR EN POKEBOWLS) GESLOTEN VOOR AFHAAL EN BEZORGING.