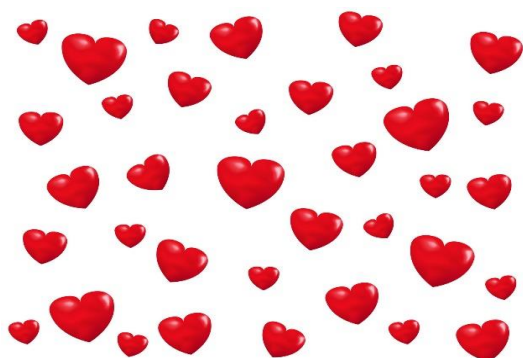


DE VIS Tafel

De VisTafel verzorgt graag uw feesten!

Verse vis

Dagvers



Bereidingen en schotels

Huisbereid



Suggesties voor al uw feesten

Valentijn: Bestellen kan tot zaterdag 10 februari

Pasen: Bestellen kan tot woensdag 28 maart

Suggesties voor februari, maart en april:

- * VG: Gegratineerde creuses (4st.) in champagnesaus
- * VG: Kingkrabpoten met kruidenboter
- * Noordzee-tongrolletjes op Normandische wijze met witte wijnsaus, champignons, garnalen, mosseltjes en puree
- * HG: Visstoofpotje Royal met garnalen, rivierkreeftenvlees, bladerdeegbakje en puree
- * HG: Skreihaasje met ratatouille, tomatensaus en aardappelmousseline

€13.95/pers.

€24.85/pers.

VG: €11.95/pers.

HG: €22.95/pers.

€17.95/pers.

€19.95/pers.



VG: Voorgerecht; HG: Hoofdgerecht

Meer dan 30 soorten verse vis te verkrijgen!

Kijk ook zeker naar onze klassiekers in deze folder!

TIP voor een feestdag: onze cadeaubon. Vraag er naar!

* deze folder vervangt alle vorige en is geldig vanaf 1 februari 2018

** prijzen onder voorbehoud van wijzigende veilingprijzen

*** Al onze bereidingen zijn in de eigen keuken klaargemaakt door onze koks!

DE VISTafel



Bereidingen en schotels



Onze frisse klassiekers geserveerd op zwarte, glanzende buffetschalen

- * Noorse gerookte schotel ⁽¹⁾** €25.80/pers.
- Gerookte zalm-, heilbot-, paling-, forel-, makreel- en sprotfilets. Garnituur van sla, snipperui en citroenpartjes. Groene kruidensaus en mierikswortelsaus
⁽¹⁾ Eventueel aangevuld met salad bar (aardappelsla, rode bietsla, komkommersla, knolseldersla, gemengde sla, halve gepelde tomaat, mayonaise, cocktailsaus en groene kruidensaus). Meerprijs: €7/pers. *Ook apart verkrijgbaar*
- * Kreeft belle-vue** €49.50/pers. 
- Kreeft van 7/800 gr gekookt, gehalveerd en gekraakt. Een bedje van verschillende slasoorten, versierd met partjes tomaat en eitjes. Cocktailsaus en mayonaise. Citroendoekje
- * Zalm belle-vue (min. 6 pers.) ⁽²⁾** €22.85/pers. 
- Gestoomde zalm versierd met fantasie-eitjes, sla en tomaat. Cocktailsaus en mayonaise
⁽²⁾ Eventueel aangevuld met tomaat-garnaal. Meerprijs: €6.50/pers.
- * Koudbuffet-formule (min. 4 pers.)** €32.85/pers.
- Gerookt visassortiment (filet van zalm, paling, makreel) met garnituur van snipperui en peterselie
- Gestoomde zalm, eitjes en een halve tomaat-garnaal met verschillende slasoorten
- Tataki van tonijn
- Groene kruidensaus, cocktailsaus, mierikswortelsaus en mayonaise
- Aardappelsla, komkommersla, tomatensla en knolseldersla 
- * Koudbuffet-formule (min. 10 pers.)** €32.85/pers.
- Zie koudbuffet-formule voor min. 4 pers.
- + Uitgebreider gerookt visassortiment (filet van zalm, heilbot, forel, sprot, paling, makreel)
- + Variatie huisbereide vissalades + Paling in 't groen + Rode bietsla en gemengde sla 
- * Plateau "De Vistafel" (min. 2 pers.) ** N I E U W **** €49.95/pers.
- 1/2 kreeft (7/800 gr.) - 2 Zeeuwse platte oesters - 1/2 tomaat-garnaal - 2 roze gamba's
- 100gr king krab poot - 2 Zeeuwse creuses - Mosseltjes in de schelp
Garnituur bevat o.a. gemengde sla, peterselie, kerstomaat en citroen. Sausjes en citroendoekjes.
In Februari: kreeftenslabben gratis per plateau (één per persoon) 
- * Plateau "Fruits de Mer" (min. 2 pers.)** dagprijs
- Als het eens wat anders mag zijn**
- * Scampi in lookboter (5st.)** €9.50/pers. 
- * Rijk gevulde paella** €24.85/kg
- * Paling in 't groen** €43.95/kg
- * Visgourmet / Visfondu** €22.95/pers. / €23.95/pers.
- * Wokschotel van zalm en fijne groentjes** €18.95/kg

DE VISTafel



Suggesties



Tapas / Voorgerecht

- * Huisbereide vissalades met rozemarijn- en zeewierwafeltjes
- * Gerookte vissoorten: zalm, heilbot, sprat, makreel, paling, ...
- * Olijven, zongedroogde tomaatjes, pulpo, peppadews, ansjovis, ...
- * Gravad lax
- * Tonijn tataki, zalm sashimi



Soepen en bisques

- * Noordzeevissoep
- * Garnalenbisque of kreeftenbisque

€9.85/liter

€11.95/liter



Suggesties voor de oven, in de pan of op de BBQ

- * In zuiderse kruiden gemarineerde zalm
- * In curry gemarineerde zeewolffilet
- * Scampibrochetten (8 à 10 stuks/kg)
- * Gemarineerde scampi's
- * Forelbootje (forel opgevuld met prei en rode ui)
- * Visloempia
- * Visschelp Royal / Quiche / Vistaartje
- * Gestoomde zalmfilet
- * Gyros van tonijn met paprika en ui
- * Visbrochetten
- * Papillotten (min. 6 stuks)

€29.95/kg

€33.95/kg

€35.85/kg

€35.85/kg

€4.95/stuk

€4.95/stuk

€6.25/stuk

€34.90/kg

€17.85/kg

v.a. €19.95/kg

v.a. €5.25/stuk



Schaal- en schelpdieren

- * Levende kreeften (Gekookte kreeft op bestelling)
- * Vongole, kokkels, scheermessen, kreukels, mosselen, krabbenpoten, ...
- * Oesters, creuses, krabben, langoustines, ...



Diepvriesproducten

- * Kingkrabpoten, kaas- en garnaalkroketteren, gamba's, scampi's, ...
- * Zalm- of tonijn carpaccio, inktvisringen, escargots, ...



DE VIS Tafel

Onze promoties

* Elke werkdag:

- Tussen 12u-13u warm gebakken kibbeling met gratis tartaarsaus
- Catch of the Day: verse vis in de kijker
- Bereiding van de dag: bereiding in de kijker
- Salade van de week: 100gr kopen + 50gr gratis



* Elke donderdag:

- Proeverij tussen 10u en 12u

* Februari-actie:

- Bij aankoop "Plateau de Vistafel" één kreeftenslab gratis per persoon

* Maart-actie:

- Op dinsdag en woensdag: bij aankoop van minstens €40 een gratis koeltas

* April-actie:

- Bij aankoop van 1,25kg "Zalm met wokgroenten" een fles wijn gratis

Valentijn: Bestellen kan tot zaterdag 10 februari

Pasen: Bestellen kan tot woensdag 28 maart

Bestelling plaatsen?

In De VisTafel, per telefoon (03/313.76.26) of per e-mail* (info@devistafel.be)

(*) Per e-mail: indien geen bevestiging, is er geen bestelling

Contact

De VisTafel ~ Groot Veerle 3 ~ 2960 Brecht ~ Tel.: 03/313.76.26

info@devistafel.be ~  ~ www.devistafel.be

Openingsuren

Maandag	Gesloten	Vrijdag	8.00 - 18.00
Dinsdag	8.30 - 18.00	Zaterdag	8.00 - 14.00
Woensdag	8.30 - 18.00	Zondag	9.00 - 9.15 (enkel afhalen bestellingen)
Donderdag	8.30 - 18.00		



U feest graag thuis? Bespreek uw wensen met onze koks en assistenten.

Wij verzorgen bereide visgerechten op schotels rechtstreeks voor op uw tafel.

Bestel tijdig om teleurstellingen te voorkomen.