



DE  
**VIS**tafel 

Dagvers en huisbereid



# September en oktober zijn de mosselmaanden!

*Dagelijks verse goudmerk en jumbo mosselen, geschept uit de jute zak!*



## Ingrediënten voor 4 personen:

5kg mosselen - mosselgroenten (250gr p.p.)  
4 koffielepels boter - mosselkruiden - 4 mosselpotten

## Mosselen bereiden in 5 gemakkelijke stappen:

1. Spoel de mosselen in koud water.
2. Mosselgroentjes aanstoven in de boter.
3. Mosselen uit het water nemen zonder echt te laten uitlekken. Mosselen over de mosselpotten verdelen. Groenten over de potten verdelen.
4. Kruiden met de mosselkruiden.
5. Afdekken en op hoog vuur 4 tot 5 minuten laten koken tot de mosselen open staan. Enkele keren opschudden om onderste mosselen naar boven te brengen. Weer even laten koken tot alle mosselen open zijn (er moeten ongeveer twee vingers in de opening passen!).

\*Bewaartip: Verse mosselen kan je best in je koelkast bewaren.



Actie: Bij aankoop van 5kg mosselen krijgt u twee blikjes Zeeuws mosselbier 'Dutch Bargain' gratis

Actie geldig tijdens September en Oktober



\* deze folder vervangt alle vorige en is geldig vanaf 1 september 2024.

\*\* prijzen onder voorbehoud van wijzigende veilingprijzen

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

# Verse Vis

Dagelijks verse aanvoer, direct ingekocht via vissers, kwekers en veilingen

*Lokale Noordzeevis is duurzaam, lekker en gezond!*



## Meer dan 30 soorten vis

- Noordzeevis: griet, hondshaai, (hors)makreel, melktong, pieterman, pijlinktvis, pladijs, rog, rode mul, rode poon, rog, steenbolk, tarbot, tong, zeekat, zonnevis...
- Scandinavische vis: heek, heilbot, kabeljauw, koolvis, leng, lotte, roodbaars, schelvis, wijting, zalm, zeewolf,...
- Vis uit het zuiden: corvina, dorade, hamachi, sardines, tonijn, victoriabaars, zeebaars,...
- Zoetwatervis: forel, paling, snoekbaars, zalmforel,...

Wist-je-dat?: Via onze groothandel Alfa Fish hebben we toegang tot de voornaamste Belgische en Europese visveilingen, en kopen we rechtstreeks in via wereldwijde partners. Zo garanderen we een ruim assortiment aan kraakverse vis!

# Feestschotels

Schotels minstens 5 dagen van te voren te bestellen

## \* Plateau "De Vistafel " (min. 2 pers.)

TOPPER

€69.95/pers

1/2 kreeft (7/800 gr.) • 1/2 tomaat-garnaal •  
2 Zeeuwse creuses • 2 krabbepoten - 3 langoustines •  
4 roze gamba's • 2 Franse Fines de Claire oesters • Mosseltjes

Garnituur: gemengde sla, peterselie, kerstomaat, citroen. Sausjes en citroendoekjes.



## \* Noorse gerookte schotel (min. 4 pers.)

€36.95/pers.

Gerookte zalm-, heilbot-, paling-, forel-, makreel- en sprotfilets  
Mierikswortelsaus en groene kruidensaus

Eventueel aangevuld met salad bar (aardappelsla, pastasla, komkommersla, knolseldersla, gemengde sla, halve gepelde tomaat), mayonaise, cocktailsaus en groene kruidensaus.

Meerprijs: €9.95/pers. Ook apart verkrijgbaar



## \* Kreeft belle-vue

€69.95/pers.

Kreeft van 7/800 gr gekookt, gehalveerd en gekraakt  
Een bedje van verschillende slasoorten en versierd  
met partjes tomaat en eitjes  
Cocktailsaus en mayonaise  
Citraendoekje



## \* Zalm belle-vue (min. 6 pers.)

€24.95/pers.

Gestoomde zalm versierd met fantasie-eitjes, sla en tomaat  
Cocktailsaus en mayonaise

Eventueel aangevuld met tomaat-garnaal.

Meerprijs: €9.95/pers.



## \* Koudbuffet-formule (min. 4 pers.)

€44.95/pers.

Gerookt visassortiment (filet van zalm, paling, makreel).  
Garnituur: snipperui en peterselie. Groene kruidensaus, cocktailsaus, mierikswortelsaus en mayonaise. Aardappelsla, komkommersla, tomatensla en knolseldersla.  
Gestoomde zalm, eitjes en een halve tomaat-garnaal met verschillende slasoorten. Tataki van tonijn.



Vanaf 10 pers. uitgebreider visassortiment: heilbot + forel + sprot + paling in 't groen + vissalades

# Suggesties

## \* Tapas/Voorgerecht

Huisbereide vissalades

Gerookte vissoorten: zalm, heilbot, sprout, makreel, paling, ...

Olijven, zongedroogde tomaatjes, pulpo, ansjovis, ...

Gravad lax, ongepelde garnalen, ...

Tonijn tataki, zalm sashimi, gekarameliseerde zalm (NIEUW)

## \* Soepen en Bisques

Noordzeevissoep

€14.95/liter

Garnalenbisque of kreeftenbisque

€14.95/liter

## \* Suggesties voor de oven, in de pan of op de BBQ

In zuiderse kruiden gemarineerd zalmhaasje

€42.95/kg

In curry gemarineerde zeewolf

€38.95/kg

Woksotel van zalm en fijne groentjes

€26.95/kg

Lasagne van zalm

€24.95/kg

Moussaka van tonijn

€24.95/kg

Gemarineerde scampi's

€38.95/kg

Visstootpotje (bladerdeeggebakje apart te verkrijgen)

€29.95/kg

Gestoomde zalmhaasje

€47.95/kg

Forelbootje (forel opgevuld met prei en rode ui)

€8.95/stuk

Visloempia

€8.45/stuk

Visschelp Royal / Quiche / Vistaartje

€8.45/stuk

Papillotten (min. 8 stuks) - op bestelling

v.a. €8.95/st

Rijk gevulde paëlla

€28.95/kg

Paling in 't groen

€46.95/kg

## \* Schaal- en schelpdieren

Levende kreeften & krabben (Gekookte kreeft/krab op bestelling)

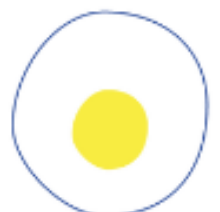
Oesters, creuses, krabscharen, langoustines, ...

Mosselen, vongole, palourdes, kokkels, scheermessen, kreukels,...

## \* Diepvriesproducten

Kingkrabpoten, gamba's, scampi's, kaas- en garnaalkroketten, zalmcarpaccio, inktvisringen, octopus, escargots, zeevruchtenmix ...

Schotels minstens 5 werkdagen van te voren bestellen!





# Herfstkalender



## Elke werkdag

**zaterdag: geen warm gebakken**

- Tussen 12u-13u in onze keuken warm gebakken kibbeling met gratis tartaarsaus

## Elke dag

- Dagelijkse "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

## Weekend van de Klant op zaterdag 5 oktober

Wij rollen de rode loper uit en verrassen elke klant met een kleine attentie!

## Mosselactie (geldig tijdens September en Oktober)

Bij aankoop van 5kg mosselen krijgt u twee blikjes Zeeuws mosselbier 'Dutch Bargain' gratis!



## Feestdagen:

1 november: afhaal bestellingen 9u00-9u15

## Zondagen 9u00 - 9u15:

enkel afhalen bestellingen

## Bestelling plaatsen?

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

(\* Per e-mail: steeds adres en tel.nr. vermelden  
indien geen bevestiging, is er geen bestelling!

## Openingsuren

Maandag	Gesloten
Di-vrij	8.30 - 17.00
Zaterdag	8.30 - 14.00
Zondag	9.00 - 9.15 (enkel afhalen bestelling)

## Contact

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

www.devistafel.be  
info@devistafel.be

Bestel tijdig om teleurstellingen te voorkomen (schotels >5 werkdagen!).  
Deel je feesttafel met ons via sociale media en tag ons!: #devistafel