

A large, stylized fish logo composed of several pieces of blue and white marbled paper. The fish's body is the largest piece, with its head on the left and tail on the right. The eyes are represented by white circles with orange dots in the center. The marbling pattern consists of swirling, vein-like structures in shades of blue, teal, and white.

DE
VISlafel 

Dagvers en huisbereid



De VisTafel verzorgt graag uw feesten!

verse vis + bereidingen en schotels



Valentijn: Bestellen kan tot maandag 10 februari
Pasen: Bestellen kan tot dinsdag 15 april

Suggesties voor al uw feesten!

*VG: Gegratineerde creuses (4st.) in champagnesaus	€14.95
*VG: Schelp met sint-jacobsvruchten (3st.) en fijne groentjes	€14.95
*VG & HG: Kreeft 400-500gr met zongedroogde tomaatjes kruidenboter (VG: 1/2 kreeft - HG: hele kreeft)	VG: €29.95 HG: €48.95
*HG: Gebakken skrei met zuiderse groenten, vurige tomatensaus en puree	€21.95

VG: Voorgerecht; HG: Hoofdgerecht

Sharing dishes!

* Tataki van tonijn	€8.95 / st
* Sashimi van zalm	€8.95 / st
* Trio van gerookte paling, gerookte zalm en garnalen	€14.95 / st
* Oosterse gebrande en gekarameliseerde zalm	

* Deze folder vervangt alle vorige en is geldig vanaf 3 januari 2025

** 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, zee kat, 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

Onze frisse klassiekers geserveerd op zwarte, glanzende buffetschalen

* 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
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.

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



Schotels minstens 4 werkdagen van te voren bestellen!

Suggesties

* Tapas/Voorgerecht

Huisbereide vissalades
Gerookte vissoorten: zalm, heilbot, sprot, makreel, paling, ...
Olijven, zongedroogde tomaatjes, pulpo, ansjovis, ...
Gravad lax, ongepelde garnalen, ...
Tonijn tataki, zalm sashimi, gekarameliseerde zalm,...

* Soepen en Bisques

Noordzeevissoep
Garnalenbisque of kreeftenbisque

€14.95/liter
€14.95/liter

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

In zuiderse kruiden gemarineerd zalmhaasje
In curry gemarineerde zeewolf
Tonijn stroganoff
Wokschotel van zalm en fijne groentjes
Lasagne van zalm
Moussaka van tonijn
Gemarineerde scampi's
Visstoofpotje (bladerdeeggebakje in visvorm apart te verkrijgen)
Gestoomde zalmfilet
Forelbootje (forel opgevuld met prei en rode ui)
Visloempia
Visschelp Royal / Quiche / Vistaartje
Papillotten (min. 6 stuks) - op bestelling
Rijk gevulde paëlla
Paling in 't groen
Visvlootjes

€42.95/kg
€38.95/kg
€23.95/kg
€26.95/kg
€24.95/kg
€24.95/kg
€38.95/kg
€29.95/kg
€47.95/kg
€8.95/stuk
€8.45/stuk
€8.45/stuk
v.a. €8.95/kg
€28.95/kg
€46.95/kg
€7.55/stuk

* Schaal- en schelpdieren

Levende kreeften & krabben (Gekookte kreeft/krab op bestelling)
Oesters, creuses, krabscharen, langoustines, ...
Mosselen, vongole, palourdes, kokkels, scheermessen, kreukels, ...

* Diepvriesproducten

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

Schotels minstens 4 werkdagen van te voren bestellen!

Elke werkdag

Tussen 12u-13u in onze keuken warm gebakken kibbeling (behalve zaterdag)

Kibbeling steeds met gratis tartaarsaus!

Elke dag

"Catch of the Day": verse vis rechtstreeks van de visafslag in de kijker

Bereiding van de dag: bereiding van onze chef-kok in de kijker

Salade van de week: 100gr kopen + 50gr gratis

Valentijn: Bestellen kan tot maandag 10 februari

Pasen: Bestellen kan tot dinsdag 15 april

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 >4 werkdagen!).
Deel je feesttafel met ons via sociale media en tag ons!: #devistafel