

## Koude voorgerechten

- Zalm in schoonzicht € 11,50
- Garnaalcocktail € 12,50
- Slaatje van huisgerookte zalm € 11,90
- Rauwe gemarineerde zalm met bieslook € 12,50
- Carpaccio van tonijn met fijne kruiden € 16,90

Alle soorten vis, schaaldieren en gerookte vis  
Bereide vis en St.-Jakobsschelpen  
Oesters, kreeft en diverse visspecialiteiten

## Warme visgerechten

(als hoofdgerecht + € 4,90 - puree of rijst inbegrepen)

- Visserspannetje met echte kreeftensaus € 11,50
- St.-Jakobsschelp met gemalen emmentaler € 8,50
- Scampi's van de chef € 32,50/kg
- Tongfilets met verse tuinkruidensaus € 19,80
- Paling in de room of in 't groen dagprijs
- Huisbereide garnaalkroketter € 3,10/stuk
- Kaaskroketter € 1,60/stuk
- Escargots lookboter € 1,00/stuk



## Soepen

- Aspergeroomsoep € 3,65/l
- Kreeftenroomsoep met fijne groentjes en dille € 9,80/l
- Oostendse Vissoep € 9,80/l

## Kreeft

- Belle-vue (koud) dagprijs
- À la nage (op te warmen in de oven)

Gratis koken en snijden van uw kreeft !  
Gratis openen of kraken van uw oesters !

## Aperitiefhapjes

- Warme hapjes (videetjes) € 0,80/stuk
- Ovenklare oesters € 2,30/stuk
- Mini St.-Jacobsschelpjes € 2,10/stuk
- Mini garnaalkroketter € 0,50/stuk
- Mini kaaskroketter € 0,40/stuk
- Scampi panko € 1,20/stuk

## Tapasschotel

- 7 soorten : 4-6 personen € 35,00

## !!! OPGELET !!!

Bestellen Kerst UITERLIJK op 21 december  
en Nieuwjaar UITERLIJK op 28 december.

woensdag 23 en 30 december '20  
open van 9.00 tot 12.00 u

donderdag 24 en 31 december '20  
open van 8.30 tot 17.00 u

vrijdag 25 december '20 & en 1 januari '21  
open van 10.00 tot 11.00 u

Alle andere dagen gewone openingsuren



# Thierry's feestfolder

2020 - 2021

>> lekker thuis tafelen <<

[www.vishandelthierry.be](http://www.vishandelthierry.be)

Ooikeplein 43 - 9790 Ooike  
Tel. 09 280 02 90

BESTELLINGEN ENKEL TELEFONISCH OF IN DE WINKEL

Openingsuren :

Woensdag, donderdag en vrijdag  
van 8.30 u tot 12.30 u en van 14.00 u tot 18.00 u  
Zaterdag van 8.30 u tot 17.30 u  
Zondag van 9.00 u tot 12.00 u  
Maandag en dinsdag gesloten

## Koude buffetten

**Zalmschotel** (met 3 sausjes) € 16,50 pp.  
(min. 2 personen)  
- Zalm in schoonzicht  
- Gepelde tomaat garnaal  
- Rivierkreeftjes  
- Gekookt eitje

**Vleeschotel "classic"** (met 3 sausjes) € 16,50 pp.  
(min. 4 personen)  
- Rosbief met rauwkost  
- Gegarneerd varkensgebraad  
- Salami en worteltjes  
- Ardeense ham met meloen  
- Leielanderham met asperges  
- Kippenbout met fruit  
- Boerenpastei

**Buffet "saumon"** € 23,80 pp.  
(min. 4 personen)  
- Vleeschotel "classic"  
+ Zalm in schoonzicht  
+ Tomaat garnaal

**"Noorse" schotel** € 19,80 pp.  
(min. 4 personen)  
- Gerookte zalm  
- Gerookte heilbot  
- Gerookte forel  
- Gerookte sproutjes  
- Gerookte makreelfilet  
- Gerookte palingbuikjes  
- Gerookte zeepaling  
- Hollandse maatjes  
- Gekookt eitje  
Met tomaat garnaal € 29,90 pp.  
(min. 4 personen)

**Visbuffet** (met 3 sausjes) € 23,00 pp.  
(min. 2 personen)  
- Zalm in schoonzicht  
- Tomaat garnaal  
- Bouillongekookte rivierkreeftjes  
- Huisgerookte zalm  
- Zacht gerookte heilbot  
- Hollandse maatjes  
- Gekookt eitje

**Visbuffet "prestige"** (met 3 sausjes) € 28,50 pp.  
(min. 4 personen)  
- Zalm in schoonzicht  
- Tomaat garnaal  
- Bouillongekookte rivierkreeftjes  
- Huisgerookte zalm  
- Zacht gerookte heilbot  
- Hollandse maatjes  
- Huisgemaakte vispastei  
- Gerookte forelfilet  
- Gepocheerde tongfilet  
- Oesters uit Zeeland  
- Gekookt eitje

**Buffet "royal"** (met 3 sausjes) € 28,90 pp.  
(min. 4 personen)  
- **Vis :**  
- Zalm in schoonzicht  
- Tomaat garnaal  
- Bouillongekookte rivierkreeftjes  
- Huisgerookte zalm  
- Zacht gerookte heilbot  
- Hollandse maatjes  
- Oesters uit Zeeland  
- **Vlees :**  
Leielanderham  
- met asperges  
Ardeense ham  
- met meloen  
- Kippenbout met fruit  
- Boerenpastei  
Gekookt eitje

## Russische, Iraanse en Belgische Kaviaar (te verkrijgen op bestelling)

Indien u zelf wil kokkerellen,  
gelieve uw vis tijdig te bestellen !!!  
Zo kunnen we u voor 100%  
van versheid en kwaliteit garanderen !!!  
Schotels en borden zijn gratis in bruikleen,  
wel wordt er € 5,00 borg per stuk gevraagd

### Aanvullend op uw buffetschotel

Supplement 1/2 kreeft	+ € 14,50 pp.
Groenteschotel	+ € 3,50 pp.
Groenteschotel + aardappelsla + rijstsla	+ € 4,50 pp.

**Proef onze zeevruchtenschotel** € 49,00 pp.  
(min. 2 personen)  
Canadese kreeft, zonder kreeft € 36,00 pp.  
Zeeuwse platte en diepe oesters,  
Zeebrugse ongepelde garnalen, langoustines,  
kreukels, krab, gamba, roze garnaal, spinkrab,  
wulken, mosselen, rivierkreeft,  
scheermessen, scampi...  
vergezeld met 2 sausjes.

**Grand buffet de luxe** € 38,00 pp.  
(min. 8 personen)  
- Tomaat met garnaal  
- Stuk gestoomde zalm in schoonzicht  
- Bouillongekookte rivierkreeftjes  
- Gemarineerde zalm met bieslook  
- Gemarineerde tonijn met fijne kruiden  
- Vispastei met 2 kleuren  
- Brochette van scampi  
- Roosjes van gerookte zalm en heilbot  
- Gepocheerde tongrolletjes  
- Eitje gevuld met echte krab  
- Zeeuwse oesters  
- Ardeense ham met meloen  
- Ganzenlever met uienkonfituur  
- Gerookte eendenborst  
(met 3 sausjes)

**Visfondue** € 17,80  
± 7 soorten vis + sausjes  
min 350 gr. per pers. (min. 4 personen)

**Visgourmet** € 17,80  
± 7 soorten vis + sausjes  
min 350 gr. per pers. (min. 4 personen)