

Koude voorgerechten

- Zalm in schoonzicht € 8,90
- Garnaalcocktail € 8,90
- Slaatje van huisgerookte zalm € 9,80
- Rauwe gemarineerde zalm met bieslook € 9,50
- Carpaccio van tonijn met fijne kruiden € 13,70
- Carpaccio van St.-Jacobsnoten met wasabi € 13,70
- Salade met kingkrab en mango € 18,70
- Ganzenlever met eendenborst en garnituur € 16,70

Warme visgerechten

(als hoofdgerecht + € 4,50 - puree of rijst inbegrepen)

- Visserspannetje met echte kreeftensaus € 8,90
- St.-Jakobsschelp met gemalen emmentaler € 6,90
- Zalm op bedje van spinazie en kreeftensaus € 8,50
- Scampi's van de chef € 24,50/kg
- Tongfilets met verse tuinkruidensaus € 16,90
- Lotte met preisau € 16,90
- Oesters "champagne" € 1,95/stuk
- Paling in de room of in 't groen € 4,00/100 gr
- Bouillabaise met lookbroodjes en rouille
Voorgerecht € 12,70
Hoofdgerecht € 18,70
- Kingkrab met kruidenboter € 5,50/100 gr
- Huisbereide garnaalkroketter € 2,10/stuk
- Kaaskroketter € 1,35/stuk

Soepen

- Aspergeroomsoep € 3,65/l
- Tomatenroomsoep € 2,65/l
- Roomsoep "Dubarry" (bloemkool) € 2,65/l
- Kreeftenroomsoep met fijne groentjes en dille € 8,50/l
- Oostendse Vissoep € 8,50/l

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

Kreeft

€ 5,50/100 gr
(verschillende maten)

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

NIEUW (vanaf 2 personen)

Warme zeevruchtenschotel

€ 42,00 pp.

(enkel nog op te warmen in de oven)

- Halve kreeft met fijne groentjes
- Kingkrab met lookboter
- 3 escargots de Bourgogne
- 3 oesters met Champagnesaus
- 3 langoustines met tomaat
- Wulken uit Yerseke
- Mosselen met lookboter

Aperitiefhapjes

- Assortiment koude hapjes 3 stuks p.p./€ 2,85
- Assortiment koude hapjes 5 stuks p.p./€ 4,50
- Warme hapjes (videetjes) 5 stuks/€ 3,50
- Happa's (hippe glaasjes opgevuld) € 1,10/stuk
- Ovenklare oesters € 1,95/stuk
- Mini St.-Jacobsschelpjes € 1,20/stuk
- Mini quiche € 1,40/stuk
- Mini garnaalkroketter € 0,45/stuk
- Mini kaaskroketter € 0,30/stuk

Tapasschotel

- 7 soorten: 4-6 personen € 30,00

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



Thierry's feestfolder

2013 - 2014

>> lekker thuis tafelen <<

www.vishandelthierry.be

Ooikeplein 43 - 9790 Ooike
Tel. 09 280 02 90

Openingsuren :

- Woensdag, donderdag en vrijdag
van 8.00 u tot 12.30 u en van 13.30 u tot 18.30 u
- Zaterdag van 8.00 u tot 17.30 u
- Zondag van 9.00 u tot 12.00 u
- Maandag en dinsdag gesloten

Gesloten op donderdag 2 januari 2014

24 en 31 december open van 9 u tot 17.30 u
25 december en 1 januari van 10 u tot 12 u

Koude buffetten

Zalmschotel (met 3 sausjes) € 12,30 pp.

- Zalm in schoonzicht
- Gepelde tomaat garnaal
- Rivierkreeftjes
- Gekookt eitje

Vleeschotel "classic" (met 3 sausjes) € 13,80 pp.

- Rosbief met rauwkost
- Gegarneerd varkensgebraad
- Salami en worteltjes
- Ardeense ham met meloen
- Leielanderham met asperges
- Kippenbout met fruit
- Boerenpastei

Buffet "saumon" € 19,80 pp.

- Vleeschotel "classic"
- + Zalm in schoonzicht
- + Tomaat garnaal

"Noorse" schotel € 14,80 pp.

- Gerookte zalm
- Gerookte heilbot
- Gerookte forel
- Gerookte sproutjes
- Gerookte makreelfilet
- Gerookte palingbuikjes
- Gerookte zeepaling
- Hollandse maatjes
- Gekookt eitje

Met tomaat garnaal € 18,50 pp.

Visbuffet (met 3 sausjes) € 18,50 pp.

- Zalm in schoonzicht
- Tomaat garnaal
- Bouillongekookte rivierkreeftjes
- Huisgerookte zalm
- Zacht gerookte heilbot
- Hollandse maatjes
- Gekookt eitje

Visbuffet "prestige" (met 3 sausjes) € 23,50 pp.

- 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" € 24,50 pp.

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 (met 3 sausjes)

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	+ € 13,50 pp.
Groenteschotel	+ € 3,00 pp.
Groenteschotel + aardappelsla + rijstsla	+ € 4,25 pp.

Proef onze zeevruchtenschotel € 42,50 pp.

- Canadese kreeft,
- Zeeuwse platte en diepe oesters,
- Zeebrugse ongepelde garnalen, langoustines, kreukels, krab, gamba, ...
- vergezeld met 2 sausjes.

Speciale prijzen vanaf 25 personen !

Grand buffet de luxe (vanaf 8 pers.) € 32,00 pp.

- Stuk gestoomde zalm in schoonzicht
- Tomaat met garnaal
- 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)

Buffetten vanaf 2 personen mogelijk !!!

Visfondue

± 7 soorten vis + sausjes € 15,70
min 350 gr. per pers.

Visgourmet

± 7 soorten vis + sausjes € 15,70
min 350 gr. per pers.