

# Menu van de Chef

## €38

Duette van oesters: 3 Gillardau en 3 Zeeuwse platte

**of**

Empereur van huisgerookte Schotse Zalm met Wasabi-mayonaise en Crumble

**of**

Cocktail van King Crab, Kreeft en Grijs Noordzee Garnalen



Tagliolini met gebakken Sint-Jacobsnootjes en Beurre Blanc

**of**

Noordzee Visserspannetje Maison

**of**

Halve Kreeft "Thermidor" (+€2)



Fatafolle van Tarbot / Sint-Jacob / Zeetongfilet met krielaardappelen en groenten

**of**

Fazant of Parelhoen in Fine de Champagne met wintergarnituur

**of**

Papillote met Halve Kreeft / Sint-Jacobsnoot / Black Tiger Scampi (+€2)

**of**

Ragout van Hertekalf met wintergarnituur

\* Individuele porties puree of  
kroketten apart verkrijgbaar



### SCHAALDIEREN

Kreeften

Kreeft Belle-Vue (vanaf 500gr tot 1kg)

Halve Kreeft "Thermidor"

Halve kreeft "Kardinaal" (gevuld met tongfilets)

Halve Kreeft met Kruidenboter

dagprijs

€ 17,50

€ 20,00

€ 17,50

### OESTERS

Zeeuwse platte

4° - 5° - 6°

Zeeuwse creuses

per stuk

Franse creuses "Gillardeau"

per stuk

dagprijs

€ 1,20

€ 2,20

**\* Zeeuwse platte niet geopend -10%**

### LUXE SCHAALDIERENSCHOTEL AAN € 45,00 P.P

Halve Kreeft Belle-Vue, 3 platte Oesters, 3 Gillardeau

Reuze koudwater Gamba's, Langoustines,

Ongepelde Garnalen, Chatka Krabbenpoten (sausje incl.)

### VERSE VIS

Verse vis is verkrijgbaar op bestelling volgens aanbod.



Vishandel - Traiteur Vanzegbroeck  
wenst U een prettige Kerst en een Zalig 2012



Vishandel - Traiteur  
**Vanzegbroeck**

Naamsesteenweg 198 - 3001 Heverlee - Leuven

Tel +32 (0)16 406 346 - Fax +32 (0)16 404 948

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

### OPENINGSUREN gedurende de feestdagen

Maandag	19/12/2011		Gesloten
Dinsdag	20/12/2011		Gesloten
Woensdag	21/12/2011		Open op bestelling
Donderdag	22/12/2011		Gesloten
Vrijdag	23/12/2011		Gesloten
Zaterdag	24/12/2011	KERSTAVOND	Open van 08.00 - 18.00
Zondag	25/12/2011	KERSTDAG	Open van 10.00 - 13.00
Maandag	26/12/2011		Gesloten
Dinsdag	27/12/2011		Gesloten
Woensdag	28/12/2011		Open op bestelling
Donderdag	29/12/2011		Gesloten
Vrijdag	30/12/2011		Gesloten
Zaterdag	31/01/2011	OUDJAAR	Open van 08.00 - 17.00
Zondag	01/01/2012	NIEUWJAAR	Open van 10.00 - 12.00

Gelieve rekening te houden met de **uiterste bestellingsdata**.

Bestellingen voor Kerstmis t.e.m zondag 18/12/2011

Bestellingen voor Nieuwjaar t.e.m zondag 25/12/2011

## APERITIEFHAPJES

Assortiment Zakouskis 12st. (zalm, kaas en vlees) "warm"	€ 8,00
Mini Garnaalkroketjes (per 20 stuks diepgevroren)	€ 20,00
Ambachtelijke Quiche met: zalm en prei of wortel en pompoen of "Quiche Lorraine"	€ 10,00
<b>Apero 'Deluxe' koud (10 stuks)</b>	€ 12,00
Vitello Tonnato (Kalfsvlees - Tonijn), Tartaar van tomaat met grijze Noordzee garnalen en Gerookte Palingmousse	
<b>Apero 'Deluxe' warm (6 stuks)</b>	€ 12,00
Loempia van Kreeft en Krab en Nobashi Garnaal in filodeeg vergezeld van een zoet-zuur sausje	

## TERRINES

Terrine van Sint-Jakobsvruchten (per kg)	€ 30,00
Fazantenpaté met ajunconfituur (per kg)	€ 22,00
Yoghurtdressing (bij gerookte vis) (per 200 ml)	€ 2,00
Foie-Gras met Portogelatine (per kg)	€ 120,00

## SOEPEN

Kreeftensoep (1l = 3 borden)	€ 10,00
Bretoense vissoep royale met groentjes (1l)	€ 10,00
Bouillabaisse (1l) met stukjes vis	€ 10,00

## KOUDE VOORGERECHTEN

Salade "Folle" (Garnaal, Kreeft, Foie-gras)	€ 15,00
Zalm Belle-Vue (1,4kg)	€ 50,00
Zalm Carpaccio (per kg) - 100 gr p.p	€ 50,00
Tonijn Carpaccio (p.p)	€ 8,00
Timbaal van Gerookte en Rauwe Zalm	€ 12,00
Gerookt Visassortiment (Zalm, Forel, Heilbot en Paling) p.p	€ 12,50
Gemarineerde Zalm met dille (per kg)	€ 60,00
Tartaar van Schotse Zalm op basis van yoghurtdressing met sjalot en kappertjes (per kg)	€ 60,00

## WARME VOORGERECHTEN

Sint-Jacobsschelp	€ 11,00
Visschelp	€ 8,00
Schotse Zalm met geitenkaasje en zoetzure saus	€ 9,00
Ambachtelijke Garnaalkroket (per 10 stuks diepgevroren)	€ 20,00
Ambachtelijke Kaaskroket (per stuk)	€ 1,20
Black Tiger Scampi met Kruidenboter	€ 10,00
Black Tiger Scampi met Provençaalse groentengratin	€ 10,00
King Crab poten met Kruidenboter	€ 16,00

## HOOFDGERECHTEN (P.P)

Tongfilets of Grietfilets	€ 20,00
"Ostendaise" - kreeftensaus met champignons - "Dugleré" - witte wijnsaus met sjalot en tomaat - "Beurre blanc" - blanke botersaus -	
Paling in't groen (per kg)	€ 34,20
Visvideevulling / Kabeljauwfilet met kreeftensaus (per kg)	€ 20,00
Scampi / Kip Indiasa (zacht getomateerde roomsaus) (per kg)	€ 19,50
Parelhoenfilet of Fazantfilet "Fine de Champagne" met garnituur van witloof en boontjes	€ 18,50
Fatafolle met Tongfilet, Kabeljauw, Scampi en krielaardappeltjes	€ 20,00
Ragout van Hertekalf met wintergarnituur	€ 17,50

## AANRADERS

Visfondue - Visgourmet	€ 20,00
Assortiment van fijne verse vis en schaaldieren koude en warme sausjes (visbouillon)	
Teppanyaki "Japanse grill" van verse vis (Zalm,...) p.p	€ 25,00
Teppanyaki "Deluxe" met halve Kreeft p.p	€ 37,00

**\* Teppanyaki Grilplaat is beschikbaar in het lang of het breed.  
(€ 50,00 waarborg)**

## DIVERSEN

Verse aardappelkroketten (per 35 stuks)	€ 7,00
Aardappelpuree (per kg)	€ 8,00
Aardappelgratin (p.p)	€ 3,00

# Gevarieerd koud Visbuffet

vanaf 10 personen

€ 180

### Wij zorgen voor:

Gekookte Zalmfilet Belle-Vue  
Gerookte Vis (Zalm-Heilbot-Forel)  
Paté van Coq.St.Jacques met Yoghurt dressing  
Grijze Noordzee garnalen extra (500 gr)  
Gekookt en gepelde scampi's  
Surimi krabvlees  
Cocktailsaus  
Aardappelen in Tartaarsaus



### U zorgt voor:

sla  
wortelen  
tomaten  
eitjes  
perziken  
...



**Vishandel - Traiteur Vanzegbroeck**  
wenst U een prettige Kerst en een zalig 2012

