

Bestellen voor de feestdagen

Bestellen uiterlijk:
Kerstmis: zaterdag 12/12 – 12u30
Oudjaar: zaterdag 19/12 – 12u30

Ophalen van bestellingen

24/12 - open van 09:00 tot 16:30
25/12 - open van 09:00 tot 12:00
31/12 - open van 09:00 tot 16:30

Bestellen kan in de winkel of via 016 40 63 46.
Let op: bestellingen via mail worden niet aanvaard.

Bestel tijdig, want vol = vol!

Tot in 2027!

We gaan er een paar dagen tussenuit en verwelkomen jullie graag opnieuw vanaf donderdag 7 januari 2027.

Kreeft

	Prijs
Kreeft - gekookt & gesneden (650 gram)	€ 45,00-€ 48,00
Kreeft - gekookt & gesneden (750 gram)	€ 50,00-€ 53,00
Halve kreeft 'Thermidor' - Kreeftensaus / gegratineerd	€ 30,00-€ 33,00
Halve kreeft 'Kruidenboter'	€ 28,00-€ 32,00
Halve kreeft, krabbenpoten, gamba & kruidenboter	€ 35,00-€ 38,00

Oesters

Zeeuwse platte oester 5º (open of gesloten)	Dagprijs
Ierse Mór creuses (nr 3 - open of gesloten)	Dagprijs
Zeeuwse creuses (nr 3 - steeds gesloten)	Dagprijs
Gegratineerde oester Fine Champagne (1st)	€ 4,00
Oesterpakket VZB (eigen selectie - 6 stuks)	€ 16,00
Oestermes	€ 5,00

Kaviaar Royal Belge
(10 g = € 28,00 / 30 g = € 65,95 / 50 g = € 107,50 / 125 g = € 264,60)

Specials

Mini-schaaldierenschotel* (p.p.) € 38,50
Halve kreeft, verse gamba's, gekookte scampi
en ongepelde grijze garnalen

Luxe-schaaldierenschotel* (p.p.) € 68,00
Halve kreeft, 6 Ierse Mór oesters,
bouquet gamba's, langoustines, ongepelde garnalen,
Noordzee krab en een sausje

€ 5,00 cashwaarborg per isomoschaal (voor 2 personen)

* Samenstelling kan licht variëren naargelang de aanvoer



VANZEGBROECK
vishandel ~ traiteur

Naamsesteenweg 208 - 3001 Heverlee
016 40 63 46 - www.vishandelvzb.be

Apero

	Prijs
Assortiment zakouskis - kaas/gehakt/garnaal (12st.)	€ 14,00
Apero deluxe koud (6st - 2 per soort) - seaweed salad & nobashi garnaal - mousse van gerookte forel & bieslook - parelcouscous met zwarte sepia & smoked zalm	€ 18,00
Apero deluxe warm - loempia kreeft (3st.) + nobashi garnaal (3st.)	€ 18,00
Mini garnaalkroketten (20st. - diepgevroren)	€ 20,00
Mini kaaskroketten (20st.- diepgevroren)	€ 16,00

Soepen

Kreeftensoep / Bisque (1l = 3 borden)	€ 17,50
Kreeftensoep / Bisque Royal met kreeftenvlees (1l)	€ 22,50
Bouillabaisse Royal (1l)	€ 22,50
Kreeftconsommé - ravioli - Sint-Jacobsvruchten (p.p.)	€ 7,00

Voorgerechten

Gravad lax - gemarineerde zalm & dille (100 gram = 1 pers.)	€ 70,00/kg
Tartaar van zalm - yoghurtdressing - kappers (+/- 120 gram p.p.)	€ 72,00/kg
Gerookte Schotse zalm (+/- 200gr)	€ 16,50
Schotse zalm Belle-Vue (per stuk van 1 kg)	€ 70,00/kg
Garnaalkroketten 80 g (10st. - diepgevroren)	€ 39,50
Kaaskroketten 70 g (12st. - diepgevroren)	€ 22,00
Kreeftkroketten 65 g (12st. - diepgevroren)	€ 42,00
Black Tiger-scampi in huisgemaakte kruidenboter (p.p.)	€ 14,50
Yaki gamba - lookboter (3st)	€ 15,00
Cannelloni van zalm met Sint-Jacobsvruchten (p.p.)	€ 15,00
Gratin van Sint-Jacobsvruchten in de schelp (p.p.)	€ 16,00

Hoofdgerechten

	Prijs
Zeetongfilets in kreeftensaus & grijze garnalen (p.p.)	€ 32,50
Zeetongfilets in mousselinesaus & grijze garnalen (p.p.)	€ 32,50
Gegratineerd Ostends 'klassiek' vispannetje (p.p.)	€ 26,50
Parelhoenfilet 'Fine Champagne', winter garnituur & knolselderpuree (p.p.)	€ 29,50
Vegetarische groentencannelloni (p.p.)	€ 15,00
Verse aardappelpuree (p.p.)	€ 3,50
Verse aardappelkroketten (20st.)	€ 9,00
Verse aardappelgratin (p.p.)	€ 4,50

Aanraders

Teppanyaki 'Japanse grill' van verse vis - * Teppanyaki grillplaat is beschikbaar in 2 formaten: lange of brede plaat - € *50,00 cashwaarborg*	€ 38,50
Visfondue * of Visgourmet * * Assortiment groentjes, 1 koude en 1 warme saus. Volgens seizoen of dagaanbod.	€ 38,50

Salades

De échte krabsalade	Dagprijs
De pure krabsalade	Dagprijs
Garnaalsalade	Dagprijs
Tonijnsalade	Dagprijs
Grijze Noordzee garnalen (gepeld of ongepeld)	Dagprijs

Verse vis

Kabeljauwhaasje, Schots zalmhaasje, zeetongfilets, zeetongen panklaar, Sint-Jacobsvruchten, zeebaarsfilets & tonijnsteak	Dagprijs

Kids Menu

Tomatensoep met balletjes Kipvidee met bladerdeegkoekje & balletjes	€ 15,00

Menu Vanzegbroeck

€ 69,00 p.p.

Smoked Red Label-zalm met bloedappelsien & wasabi crumble

Halve kreeft met pasta nero, edamame & mascarpone

Zeetongfilets in langoustinesaus,
grijze Noordzeegarnalen & knolselderpuree

Gerookt visbuffet*

Vanaf minimum 5 personen

€ 40,00 p.p.

Gerookte zalm
Pulled zalm
Gerookte makreel met kruiden
Gerookte forel
Visterinne
Franse gamba's
Black Tiger-scampi
Grijze Noordzeegarnalen
Yoghurtdressing
Cocktailsaus
Aardappelsalade

* U voorziet zelf salade & brood.