

Poppel: Grens 16, 2382 Poppel
Oosthoven: Steenweg op Ravels 81, 2360 Oud-Turnhout
telefoon: 0032 (0)14 655103
Bestellingen alleen doorgeven in de winkel of telefonisch.

Onze zeer ruime openingstijden rond de feestdagen:
vr. 22 dec. 08:00 - 18:30 uur
za. 23 dec. 07:00 - 17:00 uur
zo. 24 dec. (extra opening) 08:00 - 15:00 uur
ma. 25 dec. (alleen afhalen schotels) 11:00 - 12:00 uur
di. 26 dec. (alleen afhalen schotels) 11:00 - 12:00 uur
wo. 27 dec. 09:00 - 18:30 uur
do. 28 dec. 09:00 - 18:30 uur
vr. 29 dec. 08:00 - 18:30 uur
za. 30 dec. 07:00 - 17:00 uur
zo. 31 dec. (extra opening) 08:00 - 14:00 uur
ma. 1 jan. (alleen afhalen schotels) 12:30 - 13:00 uur

De feestdagen beginnen bij Vis en Meer!

Om u beter van dienst te kunnen zijn en om topverse kwaliteit te kunnen garanderen werken wij ook dit jaar weer met een beperkte bestellijst. Alleen de op deze zijde vermelde producten zijn op bestelling.

Visschotel luxe € 19,95 p.p. pers.

Feestelijk opgemaakte visschotel met salade, gerookte zalm, makreel, paling, krab, grijze garnaal, gekookte gamba's, een mousse van forel, zalmpaté en garnering.

Visschotel Vis en Meer € 27,95 p.p. pers.

Feestelijk opgemaakte visschotel met salade, gerookte zalm, paling, krab, grijze garnaal, gekookte gamba's, een mousse van forel, zalmpaté, gekookte zalm, een grote tomatencrevette, rivierkreeft en garnering.

Plateau Fruits de Mer "royale" € 44,95 p.p. pers.

- 1/2 kreeft (600/700 gr.)	- 2 creuses	- rivierkreeft	- wulken
- 2 gillardeau's	- 1 reuze gamba	- ongepelde garnalen	- kreukels
- 2 langoustines	- 4 scampi's	- krabscharen	- oesters en garneringen

Extra portie Kingkrab bij deze schotel € 9,50 p.p. (+/- 100 gr.) pers.

Kreeft levend Europa of Canada (dagprijs) gewicht gr. stuks

Kreeft bellevue op schaal 700/800 gr. € 44,95 stuks

Hele kreeft gekookt, gehalveerd en gekraakt. Op een bedje van sla en afgearneerd met tomaat, ei, cocktailsaus en mayonaise.

Kreeft thermidor 700/800 gr. € 44,95 stuks

hele kreeft, gehalveerd en gekraakt. In ovenschaal overgoten met onze heerlijke huisgemaakte saus en een topping van kaas.

Gourmetschotel Vis en Meer 6 soorten verse vis van het seizoen en scampies € 29,95 voor 2 personen. stuks

Schaal- en schelpdieren:

Goudmerk mosselen	Kg.	Vongole	Netje(s)
Gillardeau	nr. x 12 stuks	Geay	nr. x 12 stuks
Zeeuwse platte	nr. x 12 stuks	Zeeuwse Creusen	nr. x 12 stuks

U kunt uw bestelling voor kerst aangeven t/m woensdag 20 dec.

U kunt uw bestelling voor oud en nieuw aangeven t/m woensdag 27 dec.

Naam: _____

Adres/Plaats: _____

E-mail: _____

Telefoon: _____

Afhaaldatum: _____

Afhalen in: Poppel / Oosthoven (doorhalen wat niet van toepassing is).

LET OP: VERGEET UW BESTELNUMMER NIET BIJ HET AFHALEN!

Deze folder is geldig vanaf 1 nov. 2017 en vervangt alle voorgaande folders en prijzen.

Vis en Meer werkt alleen met duurzame en eerlijke visserijproducten!



Een greep uit ons assortiment tijdens de feestdagen:

Verse vis:

- Kabeljauwhaasje
- Zalmfilet (sashimi kwaliteit)
- Zeetong/-filet
- Sliptong
- Griet/-filet
- Heilbotfilet
- Roodbaars/-filet
- Schelvishaasje
- Coquilles
- Tonijn (sashimi kwaliteit)
- Tarbot/-filet
- Tongschar/-filet
- Witte heilbot
- Zeebaars/-filet
- Dorade/-filet
- Zeeduivel (lotte)
- Schol (pladijs)/-filet
- (On)gepelde grijze garnalen

Gerookte visspecialiteiten:

Voor u geselecteerd uit de beste visrokerijen o.a. :

- Palingfilets gerookt (handgefileerd)
- Warm gerookte zalmlende (onze specialiteit)
- Zalmfilets langgesneden (Schotse)
- Zalm truffel / Zalm wasabi / Zalm nori
- Forel
- Heilbotfilet

Heerlijke huisgemaakte salades:

Onze vers bereide salades zijn minimaal 1 week houdbaar!

- Surimi-krab
- Forel
- Noordzee
- Kingkrab
- Tonijn
- Zalm-huzaren
- Zalm
- Paling
- Grijze garnaal

Tapas

Wij hebben altijd minimaal 8 verschillende soorten tapas in de winkel.

Huisgemaakte specialiteiten:

Soepen vers door ons bereid o.a.:

- Oma's vissoep (onze specialiteit)
- Bouillabaisse
- Kreeftenbisque
- Mosselsoep
- Thaise vissoep

Warme voorgerechten o.a.:

- Gegratineerde coquilleschelp groot
- Gegratineerde visschelp groot
- Portobello
- Vispasteitje (videe)
- Ambachtelijke garnalenkroket
- Ambachtelijke kreeftenkroket
- Ambachtelijke kaaskroket
- Escargots groot
- Gegratineerde oesters

Koude voorgerechten o.a.:

- Sashimi van diverse vissoorten
- Diverse soorten sushi
- Wraps in diverse smaken
- Tonijn- en zalmfurikake
- Vistompouce
- Gravdlax

Hoofdgerechten

- Diverse wok/roerbak schotels
- Zalmhaasje in een honing-mosterddressing
- Vispannetje
- Cordon blue
- Zalm di Nochi
- Kabeljauw truffel
- Oma's vispotje
- Tongfilets op Normandische wijze

Wij zijn gesloten (ons jaarlijks verlof) van 1 t/m 14 januari.

**Om vergissingen te vermijden
verzoeken wij u vriendelijk
geen wijzigingen meer door te
geven na het inleveren van
uw bestelformulier.**

Schrijf U nu in op onze nieuwsbrief voor het
laatste nieuws, proeverijen, onze weekaanbiedingen
en like onze facebookpagina!

