



ZEEZOUT

CULINAIRE VISWINKEL

TRAITEUR SUGGESTIES VOOR DE KOMENDE FEESTDAGEN

TRAITEURMENU:

TERRINE VAN GEROOKTE PALING EN SCHOTSE ZALM
OMRINGD MET GAMBA'S EN DILLE CRÈME

HELDERE BOUILLON VAN OSSENSTAART MET BOSPADDENSTOELEN

TOURNEDOS VAN HET LIMOUSIN RUND MET EEN RODE PORTSAUS
EN UITGEBREID GROENTEN- EN AARDAPPELGARNITUUR

IJSTAARTJE VAN VANILLE EN CHOCOLADE AFGEBRAND MET MERINQUE, VANILLES AUS
GEPARFUMEERD MET AMARETTO EN MOOI AFGEGARNEERD

ALS ER GERECHTEN OF INGREDIËNTEN IN HET MENU ZITTEN DIE U NIET
AANSPREKEN, MAKEN WE GRAAG EEN ALTERNATIEF.

BIJ HET MENU KRIJGT U BROOD EN BOTER.

KERST TRAITEUR MENU 4 GANGEN

€ 32,50

ZONDER SOEP

€ 29,50

GERECHTEN ZIJN OOK LOS TE BESTELLEN:

VOORGERECHT

€ 9,50

SOEP

€ 3,50

HOOFDGERECHT

€ 19,50

KERST DESSERT

€ 6,75

AMUSES EN HAPJES:

KLEINE VISQUICHE

€ 1,75 PER STUK

AMUSE GLAASJES MET VERSCHILLENDE VISVULLINGEN

€ 2,95 PER GLAASJE

DIVERSE SOORTEN SUSHI EN SASHIMI

€ 0,95 PER STUK

ZALMTARTAAR MET DILLE CRÈME, MOOI AFGEGARNEERD

IN KUBUS GLAASJE

€ 2,75 PER STUK

VOORGERECHTEN EN TUSSENGERECHTEN

KOUD:

TERRINE VAN GANZENLEVER MET GECONFIJTE SJALOTJES	€ 6,95 PER 100 GR
HALVE KOUDE KREEFT MET MAYONAISE EN COCKTAILSAUS	€ 15,00 PER STUK
OESTERS EN FRUITS DE MER	OP AANVRAAG
HOLLANDSE GARNALEN COCKTAIL MOOI AFGEGARNEERD	€ 6,95
KRAB COCTAIL	€ 8,95

WARM:

BISQUE BLADERDEEG ROL MET GARNALEN RAGOUT GEVULD	€ 3,95
SCHELP MET SINT JACOBS MOSSELEN EN WIJNSAUS	€ 6,95
SCHELP MET ZALM EN KABELJAUW IN VISSAUS	€ 6,95
GEVULDE TOMAAT MET TONIJN	€ 3,95
HUISGEMAAKTE HOLLANDSE GARNALEN KROKET	€ 1,95
PASTEITJE MET VIS OF VLEES RAGOUT GEVULD	€ 6,95
QUICHE VAN KABELJAUW EN PREI	€ 4,25

ONZE VISSOEPEN RIJKELIJK GEVULD

SCHAALDIEREN BISQUE	€ 4,95 PER ½ LITER
VISSOEP MET SAFRAAN	€ 3,95 PER ½ LITER
KREEFTENSOEP	€ 8,95 PER ½ LITER
THAISE VISSOEP	€ 4,95 PER ½ LITER
WITLOFISOEP MET GEROOKTE ZALM	€ 3,95 PER ½ LITER
ZUURKOOISOEP MET GEROOKTE ZALM	€ 3,95 PER ½ LITER

HOOFDGERECHTEN

HUISGEMAAKTE WILDPEPER	€ 1,35 PER 100 GR
WILDPEPER, DUCHESSE AARDAPPEL, RODEKOOL EN STOOFPPEER	€ 12,50 PER PERS.
SCAMPIES IN THAISE SAUS MET BAMBOE	€ 3,50 PER 100 GR
VISSCHELP ROYALE MET KABELJAUW EN ZALM	€ 7,75 PER PERS.
OVENSCHOTEL VISFILET GEVULD MET ZALM, SPINAZIE, PUREE EN VISSAUS	€ 5,95 PER STUK
VISSCHOTEL, 5 VISSOORTEN EN BIJPASSENDE SAUZEN	€ 8,95
ZALM INGEPAKT IN BLADERDEEG MET GROENTEN EN VISSAUS OM ZELF THUIS IN DE OVEN AF TE BAKKEN	€ 7,95
AARDAPPEL GRATIN	€ 2,95
STOOFPPEERTJES IN RODE WIJN	€ 3,95
RODE KOOL	€ 3,95

SAUZEN

KREEFTEN SAUS	€ 4,95 250 ML
VISSAUS	€ 3,50 250 ML
RODE PORTSAUS	€ 3,95 250 ML
RODE WIJNSAUS MET SJALOTJES	€ 3,95 250 ML
VISFOND	€ 5,00 PER ½ LITER
KALFSFOND	€ 5,00 PER ½ LITER
WILDFOND	€ 5,00 PER ½ LITER

UITGEBREIDE LUXE VIS HORS D' OEUVRE € 16,75 PER PERSOON

MET O.A. GEROOKTE ZALMBONBON GEVULD MET VISSALADE, SASHIMI VAN TONIYN MET GEROOSTERD MET CAJUN KRUIDEN, GEROOKTE MAKREEL, GEROOKTE PALING FILET, TERRINE VAN ZALM EN PALING, GAMBA, GARNALEN, RIVIERKREEFTEN-STAARTJES, TIJGERGARNALEN, GEROOKTE FOREL FILET, GEVULDE EIEREN, GEVULDE TOMAAT, ZALMTAARTJE, SURIMI KREEFTEN POTEN, HUZARENSALADE, BREEKBROODJES, KRUIDENBOTER, REMOULADE EN COCTAILS AUS.

LUXE VIS GOURMET

LUXE EN FEESTELIJK OPGEMAAKTE VISGOURMET SCHOTEL € 11,75 PER PERS.
MET O.A. GEMARINEERDE ZALM, TONIYN, TILAPIA, PANGAFIET, GAMBA SPIESJES, KABELJAUW EN INCLUSIEF DRIE SAUZEN.

UITBREIDING MET DIVERSE SALADES,

BROOD EN KRUIDENBOTER

€ 15,75 PER PERS.

DIVERSEN:

THAISE GARNALEN QUICHES

€ 3,95 PER STUK

VIS QUICHE

€ 2,95 PER STUK

WARM HUISGEROOKTE ZALM

€ 3,25 PER 100 GRAM

GEROOKTE PALINGFILET

€ 4,95 PER 100 GRAM

GEROOKTE ZALMFILET

€ 3,40 PER 100 GRAM

MOUSSERENDE WIJNEN:

CREMANT D ALSACE BRUT JOSEPH CATTIN

€ 15,00

COSECHA ESPECIAL NORTON ARGENTINIE

€ 15,00

CHAMPAGNE

€ 39,50

WITTE WIJNEN:

STIMSON CHARDONNAY WASHINGTON STATE AMERIKA

€ 7,45

PINOT BLANC JOSEPH CATTIN ALSACE 2007

€ 6,85

TOKAY PINOT GRIS JOSEPH CATTIN 2007

€ 8,95

GEWURZTRAMINER JOSEPH CATTIN 2007

€ 8,95

RODE WIJNEN:

STIMSON MERLOT WASHINGTON STATE AMERIKA

€ 7,45

NORTON CABERNET SAUVIGNON ARGENTINIE

€ 7,45

BIJ ALLE BOVENSTAANDE WIJNEN: 12 FLESSEN + 1 FLES GRATIS.

AL ONZE GERECHTEN ZIJN MET ZORG GEMAAKT EN BESTAAN ZOVEEL MOGELIJK UIT REGIONALE PRODUCTEN.

GRAAG WILLEN WIJ U VRAGEN OM DE BESTELLING VIJF DAGEN VAN TE VOREN DOOR TE GEVEN.

BESTELLINGEN OPHALEN:

MAANDAG 5 DECEMBER VANAF 11.00 UUR TOT 16.00 UUR

ZATERDAG 24 DECEMBER VANAF 11.00 UUR TOT 15.00 UUR

ZATERDAG 31 DECEMBER VANAF 11.00 UUR TOT 15.00 UUR



OUDDAARSDAG VOLOP OLIEBOLLEN VANAF 10.00 UUR TOT 16.00 UUR



WIJ WENSEN U FIJNE FEESTDAGEN EN EEN GEZOND 2012 TOE.

**CULINAIRE VISWINKEL ZEEZOUT EN KOOK-COLLEGE.
MARTIEN EN CARIEN VAN DINGENEN EN ALLE MEDEWERKERS**




ZEEZOUT
CULINAIRE VISWINKEL

MARTIEN EN CARIEN VAN DINGENEN DE LOOP 2 5688 EW OIRSCHOT
T 0499 - 377070 E INFO@CULINAIREVISWINKEL.NL | WWW.CULINAIREVISWINKEL.NL