

## Koude schotels

**Versierde zalmshotel** € 18,00 p.p.  
Versierde zalmshotel, tomaat met grijze garnalen, gamba's, tongrolletjes, allerhande groenten en fruit, eieren, citroen, sausen,...

**Vissersshotel** € 21,00 p.p.  
Versierde zalmshotel, tomaat met grijze garnalen, gamba's, tongrolletjes, 4 soorten gerookte vis, eieren, allerhande groenten en fruit, citroen en sausen

**Vissersshotel & vlees** € 25,00 p.p.  
Versierde zalmshotel, tomaat met grijze garnalen, gamba's, tongrolletjes, 4 soorten gerookte vis, eieren, allerhande groenten en fruit, citroen en sausen.  
Met op aparte schotel allerhande vleessoorten zoals rosbief, varkensgebraad, gekookte ham, gerookte ham en kippenboutjes

## Fondue, steengrill of gourmet

**Per persoon bestaat dit gerecht uit:**  
diverse soorten verse vis naar dagelijkse aanvoer, een assortiment van sausen, groenten en fruit.  
Bij visfondue is er visfumet, om de vis te pochieren, voorzien. Verse frieten worden eveneens bij dit gerecht bijgeleverd.  
€ 22,00 p.p.

## Supplementen

- Halve tomaat grijze garnalen € 5,00 p.p.
- Koude aardappelen, frieten, rijst, pasta, kroketten € 2,00 p.p.

Deze lijst vervangt alle vorige traiteurlijsten en is enkel geldig tijdens de eindejaarsperiode van 16 december 2019 t.e.m. 31 januari 2020.

## Enkele nuttige weetjes

Alle warme gerechten zijn eenvoudig op te warmen in de voorverwarmde oven of microgolfoven. (oven voorverwarmen op 170° en de gerechten 15 à 20 minuten laten opwarmen)

Bij alle gerechten zijn geen aardappelen inbegrepen indien niet vermeld.

Huurmateriaal: gelieve alles van waarborg terug te brengen na 2 dagen.

Bestellingen voor de eindejaarsfeesten 2019 worden enkel in de winkel genoteerd.

Er kan besteld worden tot:

- Kerstweekend: 21 december
- Eindejaarsdagen: 28 december.

Wij raden u aan om tijdig te reserveren.

Zo garanderen wij u een perfect verloop van uw feesttafel.

## Openingsuren:

**Dinsdag 24 december en 31 december**  
07.30 - 12.00 u. & 13.30 - 17.00 u.  
(afhaal traiteur tussen 15.00 en 17.00 u.)

**Woensdag 25 december**  
09.00 - 11.00 u.

**Donderdag 26 december**  
08.00 - 12.15 u. & 13.30 - 18.30 u.

**Vrijdag 27 december**  
07.30 - 12.30 u. & 13.30 - 18.30 u.

**Zaterdag 28 december**  
08.30 - 12.00 u. & 13.30 - 17.00 u.

**Zondag 29 december**  
enkel bestelling tussen 9.00 en 10.00 u.

**Woensdag 1 januari**  
09.00 - 11.00 u.

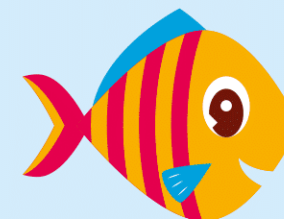
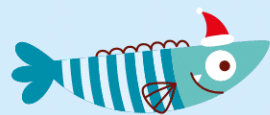
**Gesloten van 2 januari t.e.m. 6 januari**



Hondstraat 6 - 8970 Poperinge  
Tel. 057 33 32 07  
info@vispunt.be - www.tvispunt.be



# FEESTDAGEN kerst & nieuwjaar 2019-2020



## Aperitiefhapjes

### Koude hapjes

- Salade couscous, rivierkreeft en kerrie € 2,50
- Gemarineerde zalm met roze peper en dille € 2,50
- Carpaccio coquille, mousse van erwten en gerookte hesp € 2,50
- Mousse van gerookte zalm en haringkaviaar € 2,50
- Rillette van gerookte forel, truffel en witloof € 2,50
- Carpaccio van rund, parmezaan en balsamico € 2,50
- Foie gras met uienconfituur € 2,50

### Warme hapjes

- Coquilleschelpje € 2,50
- Visschelpje € 2,50
- Spekrolletje met scampi en ananas € 2,50
- Gevulde mosselen met kruidenboter € 2,50
- Bladerdeegje met grijze garnalen € 2,50
- Brochette zalm, spek en honing € 2,50
- Gemarineerde scampibrochette € 2,50

## Soepen

- Aspergesoep met gerookte zalm € 6,00
- Kervelsoep met kruidenkaas € 6,00
- Tomatensoep met balletjes € 6,00
- Witloofsoep met gerookte eendenborst € 8,00
- Boschampignonsoep met garnituur € 8,00
- Visbouillabaisse € 9,00

prijs per liter, room & garnituren inbegrepen

## Voor de kids

### Voorgerechten

- Vispannetje € 6,50 p.p.
- Krab- en garnalencocktail € 6,50 p.p.

### Hoofdgerechten

- Kabeljauwfilet met garnalensaus en puree € 12,00 p.p.
- Zalmfilet met gestoofde prei en puree € 12,00 p.p.
- Kippenborst met appelmoes en verse frietjes € 12,00 p.p.

## Vlees

### Voorgerechten

- Carpaccio van rund, fris slaatje en Parmezaan € 12 p.p.
- Trio van wildpastei met rozijntoast en vijgencompote € 13 p.p.
- Carpaccio van hertenkalf met granaatappel en boschampionns € 14 p.p.
- Foie gras met zijn garnituur € 20 p.p.

### Hoofdgerechten

- Varkenshaasje met wintergroentjes en aardappelkroketjes € 19 p.p.
- Fazantenborst "fine champagne" met wintergroentjes en amandekroketjes € 20 p.p.
- Hertenkalf met een wildsausje, gebakken witloof, appeltje met veenbes, peertje in rode wijn en amandekroketjes € 26 p.p.

## Koude voor- en hoofdgerechten

- Zeevruchtencocktail € 10 p.p.
- Fruits de mer (VG) € 18 p.p.  
*(ongepelde garnalen, kreukels, wuloks en oesters)*
- Fruits de mer (HG) € 36 p.p.  
*(halve kreeft, langoustines, ongepelde garnalen, kreukels, wulken, krabpoten, oesters en gamba's)*
- Kreeft belle vue halve kreeft (VG), dagprijs  
hele kreeft (HG)
- Gemarineerde zalm met dille en roze peper € 10 p.p.

## Warme voor- en hoofdgerechten

- |  | VG        | HG        |
|--|-----------|-----------|
| • Vispannetje  | € 10 p.p. | € 16 p.p. |
| • Gegratineerde St-Jacobsschelp  | € 14 p.p. | € 21 p.p. |
| • Visbouillabaisse   |           | € 15 p.p. |
| • Kreeft met lookboter   |           | dagprijs  |
| • Hondstongfilet in preisau  | € 12 p.p. | € 19 p.p. |
| • Hondstongfilet in saffraansaus   | € 12 p.p. | € 19 p.p. |
| • Scampi in lookboter  | € 9 p.p.  | € 16 p.p. |
| • Scampi diabolique  | € 9 p.p.  | € 16 p.p. |
| • Hutsepot van Noordzeevis en Sint-Bernardustripel                         | € 12 p.p. | € 19 p.p. |
| • Gebakken zeewolf, groene kool, seekraal, spekjes, sausje van Noilly Prat | € 12 p.p. | € 19 p.p. |

