

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 rosbeef, 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 2020 t.e.m. 31 januari 2021.

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: onder voorbehoud

Donderdag 24 december en 31 december

Open van 07.30 - 12.00 u.

Afhaal traiteur tussen 14.00 en 17.00 u.

Vrijdag 25 december en 1 januari

Open van 09.00 - 11.00 u.

Zaterdag 26 december

Afhaal traiteur tussen 9.00 en 11.00 u.

Zondag 27 december

Afhaal traiteur tussen 9.00 en 11.00 u.

Maandag 28 december

Gesloten

Dinsdag 29 december

Open van 08.00 - 12.00 u. en van 13.30 tot 18.30 u.

Woensdag 30 december

Open van 08.00 - 12.00 u. en van 13.30 tot 18.30 u.

Zaterdag 2 januari

Afhaal traiteur tussen 9.00 en 11.00 u.

Gesloten van 3 januari t.e.m. 6 januari

Terug open op donderdag 7 januari

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



Feestdagen kerst & nieuwjaar 2020-2021

Aperitiefhapjes

Koude hapjes

- Salade couscous, rivierkreeft en kerrie € 2,50
- Gemarineerde zalm met roze peper en dille € 2,50
- Mousse van gerookte zalm en haringkaviaar € 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
- Bladerdeegje met grijze garnalen € 2,50
- Gemarineerde scampibrochette € 2,50

Sneukelplankjes (2 pers.)

€ 15,00

- Fruits de mer: kreukels, wuloks, ongepelde garnalen
- Italia: Olijven, inktvis, ansjovis
- 't Vispunt: minirolmops, haring curry, scampi look

Aanrader (per 4 pers.)

€ 15,00 p.p.

- Uitgebreide aperitiefschotel: ongepelde garnalen, palingbuikjes, gerookte heilbotblokjes, gerookte hesp, kaas, salami, grissini met olijf en tomatentapenade,...



Soepen

- Aspergesoep met gerookte zalm € 6,00
- Tomatensoep met balletjes € 6,00
- Kokos kerriesoep met rivierkreeftjes € 6,00
- Witloofsoep met gerookte eendenborst € 8,00
- Boschampignonsoep met truffel € 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 boschampignons € 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 (VG) € 10 p.p.
- Gemarineerde zalm, roze peper en dille (VG) € 10 p.p.
- Carpaccio van tonijn met wakame, rucola en radijs (VG) € 10 p.p.
- Tomaat garnaal (VG) € 15 p.p. (HG) € 20 p.p.
- Fruits de mer (VG) € 20 p.p.
(ongepelde garnalen, kreukels, wulken en oesters)
- Fruits de mer (HG) € 38 p.p.
(halve kreeft, langoustines, ongepelde garnalen, kreukels, wulken, krabpoten, oesters, gamba's, brood en boter)



Kreeftenbereidingen

dagprij

- Kreeft belle vue halve kreeft (VG), hele kreeft (HG)
- Kreeft met kruidenboter en aardappel in de pel (HG)
- Gebakken kreeft, tagliatelle met boschampignons en kreeftensaus (HG)

Warme voor- en hoofdgerechten

- | | VG | HG |
|---|-----------|-----------|
| • Vispannetje (prei, saffraan of kaassaus) | € 10 p.p. | € 16 p.p. |
| • Gegratineerde St-Jacobsschelp | € 14 p.p. | € 21 p.p. |
| • Visbouillabaisse | € 15 p.p. | |
| • 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 Noordzeervis en Sint-Bernardustripel (met aardappelen in HG) | € 12 p.p. | € 19 p.p. |
| • Gebakken zeewolf, groene kool, zeekraal, aardappel in de pel met spek | € 12 p.p. | € 19 p.p. |
| • Griet, gekarameliseerd witloof, boschampignons en pompoenpuree | € 13 p.p. | € 20 p.p. |