

Koude schotels

Versierde zalmshotel € 20,00 p.p.

Versierde zalmshotel, tomaat met grijze garnalen, gamba's, tongrolletjes, allerhande groenten en fruit, eieren, citroen, sausen,...

Vissersshotel € 23,00 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 € 27,00 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 pocheren, voorzien. Verse frieten worden eveneens bij dit gerecht bijgeleverd.

€ 25,00 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 2022 t.e.m. 31 januari 2023.

TIP: probeer zeker onze huiswijn

Fishwives:

Wit: gemaakt van de Chardonnaydruij, tropisch, romig en rond van smaak

Rosé: gemaakt van de Pinotagedruij, met geuren van vers rood fruit met aardbeien in de hoofdrol. Vol en rond van smaak met een fruitige afdronk.

Rood: gemaakt van de Merlotdruij, met geuren van rijpe pruimen, kersen. Licht kruidig van smaak met tonen van zwarte peper, pure chocola en geconfijt fruit.

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 2022 worden enkel in de winkel genoteerd. Er kan besteld worden tot:

- Kerstweekend: 20 december
- Eindejaarsdagen: 27 december.

Wij raden u aan om tijdig te reserveren. Zo garanderen wij u een perfect verloop van uw feesttafel.

Openingsuren:

onder voorbehoud

Zaterdag 24 december en 31 december

Open van 07.30 - 12.00 u. / 13.30 - 17.00 u.

Afhaal traiteur tussen 14.00 en 17.00 u.

Zondag 25 december en 1 januari

Open van 09.00 - 11.00 u.

Maandag 26 december

Gesloten

Dinsdag 27, woensdag 28 en donderdag 29 december

Open van 8.00 - 12.00 u. en van 13.30 tot 18.30 u.

Vrijdag 30 december

Open van 07.30 - 12.00 u. en van 13.30 tot 18.30 u.

Maandag 2 en dinsdag 3 januari

Gesloten

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



Feestdagen
kerst & nieuwjaar
2022-2023

Aperitiefhapjes

Koude hapjes

€ 2,50 / st.

- Zoetwatergarnaal, wakame, spitskool, zoetzure saus
- Duo van gerookte zalm- en heilbotmousse
- Carpaccio van rund
- Foie gras met garnituur
- Carpaccio van tonijn
- Quinoasalade met curry en rivierkreeft

Warme hapjes

€ 2,50 / st.

- Spekrolletje met ananas en scampi
- Coquilleschelpje
- Geplette polderaardappel, grijze garnalen, zure room
- Visschelpje
- Risotto met gebakken kwartel
- Bloedworst, appel, coquille

Sneukelplankjes (2 pers.)

€ 16,00

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

Tapas

- Oesters, sjalot en rode wijnazijn (3 stuks) € 6,00 p.p.
- Gekookte gambas met aioli € 8,00 p.p.
- Krabbenpoten met verse mayonaise € 8,00 p.p.
- Italiaanse ham € 8,00 p.p.
- Huisgerookte zalm € 8,00 p.p.

Aanraders

- Uitgebreide aperitiefschotel (4 personen): ongepelde garnalen, palingbuikjes, gerookte heilbotblokjes, gerookte hesp, kaas, salami, grissini met olijf en tomatentapenade € 65,00

Tip

- Cava creador € 15,00
Een zeer frisse, zuivere Spaanse cava (traditionele methode) gemaakt van de traditionele druivensoorten. Met zijn citrustoetsen is hij verfrissend bij elke gelegenheid. Serveren: aperitief, oesters, schelpdieren en garnalen, gerookte vis.



Soepen

- Aspergesoep met gerookte zalm € 7,00
- Tomatensoep met balletjes € 7,00
- Witloofsoep met gerookte eendenborst € 8,00
- Visbouillabaisse € 9,00
- Kokos kerriesoep met rivierkreeftjes € 7,00
- Heldere bouillon van bospaddenstoelen en madeira € 7,00

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.
- Vol au vent 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

- Luxe vol au vent met boschampignons en truffel € 20 p.p.
- Varkenshaasje met wintergroentjes en aardappelkroketten € 20 p.p.
- Fazantenborst "fine champagne" met wintergroentjes en amandalkroketten € 21 p.p.
- Hertenkalf met wildsausje, gebakken witloof, appeltje met veenbes, peertje in rode wijn en amandalkroketjes € 27 p.p.
- Gebakken eendenborst, geroosterde knolgroentjes en gratinaardappelen € 25 p.p.

Koude voor- en hoofdgerechten

- Zeevruchtencocktail (VG) € 11 p.p.
- Gemarineerde zalm, roze peper en dille (VG) € 11 p.p.
- Carpaccio van tonijn met wakame, rucola en radijs (VG) € 11 p.p.
- Tomaat garnaal (VG) € 16 p.p. (HG) € 23 p.p.
- Fruits de mer (VG) € 25 p.p.
(ongepelde garnalen, kreukels, wulken en oesters)
- Fruits de mer (HG) € 50 p.p.
(halve kreeft, langoustines, ongepelde garnalen, kreukels, wulken, krabpoten, oesters, gamba's, brood en boter)



Kreeftbereidingen

VG: € 25 p.p. / HG: € 50 p.p.

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

Warme voor- en hoofdgerechten

- | | VG | HG |
|--|-----------|-----------|
| • Vispannetje (prei, saffraan of kaassaus) | € 13 p.p. | € 20 p.p. |
| • Gegratineerde St-Jacobsschelp | € 14 p.p. | € 21 p.p. |
| • Visbouillabaisse | | € 17 p.p. |
| • Hondstongfilet in preisauis | € 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 (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. |