

Koude schotels

Versierde zalmshotel € 21,00 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 sauzen.

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 sauzen, 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 15 december 2023 t.e.m. 31 januari 2024.

TIP: probeer zeker onze huiswijn

Fishwives:

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

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

Rood: gemaakt van de Merlotdruijf, 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 2023 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

Zondag 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.

Maandag 25 december en 1 januari

Open van 09.00 - 11.00 u.

Dinsdag 26 december

Open van 13.30 - 18.30 u.

Woensdag 27, donderdag 28 en vrijdag 29 december

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

Zaterdag 30 december

Open van 08.30 - 12.00 u. en van 13.30 tot 17 u.

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



't Vispunt
VISHANDEL TRAITEUR

Feestdagen
kerst & nieuwjaar
2023-2024

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
- Ceviche van zeebaars

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
- Gegratineerde oester

Sneukelplankjes (2 pers.) € 16,00

- Fruits de mer: kreukels, wuloks, 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

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

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
- Thaise pompoensoep met scampi en citroengras € 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 rozijentoast en vijgencompote € 13 p.p.
- Carpaccio van hertenkalf met granaatappel en boschampionns € 14 p.p.
- Foie gras met zijn garnituur € 20 p.p.

Hoofdgerechten

- Luxe vol au vent met boschampionns en truffel € 20 p.p.
- Varkenshaasje met wintergroentjes en aardappelkroketten € 20 p.p.
- Fazantenborst "fine champagne" met wintergroentjes en amandekroketten € 21 p.p.
- Hertenkalf met wildsausje, gebakken witloof, appeltje met veenbes, peertje in rode wijn en amandekrokettes € 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.
- Luxe fruits de mer (VG) € 30 p.p.
(ongepelde garnalen, kreukels, wulken en oesters)
- Luxe fruits de mer (HG) € 60 p.p.
(halve kreeft, langoustines, ongepelde garnalen, kreukels, wulken, krabpoten, oesters, gamba's, brood en boter)



Kreeftbereidingen

VG (halve kreeft): € 25 p.p. / HG (hele kreeft): € 50 p.p.

- Kreeft belle vue
- Kreeft met kruidenboter en aardappel in de pel
- Gebakken kreeft, tagliatelle met boschampionns 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 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 (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. |
| • Gebakken zalm, gegrilde pompoen en zeekraal (met aardappelen in HG) | € 12 p.p. | € 19 p.p. |