

## 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 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.

€ 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 2024 t.e.m. 31 januari 2025.

## 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 afdrank.

**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.

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

Bestellingen voor de eindejaarsfeesten 2024 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

#### Dinsdag 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.

#### Woensdag 25 december en 1 januari

Open van 09.00 - 11.00 u.

#### Donderdag 26 december

Open van 13.30 - 18.30 u.

#### Vrijdag 27 december

Open van 7.30 - 12.30 u. en van 13.30 tot 18.30 u.

#### Zaterdag 28 december

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

#### Zondag 29 december

Afhaal traiteur tussen 9.00 en 10.00 u.

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

# Feestdagen kerst & nieuwjaar 2024-2025



't Vispunt  
VISHANDEL TRAITEUR



## 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
  - Quinoa-salade met curry en rivierkreeft
  - Ceviche van zeebaars
  - Panna cotta van rode kerrie en krab

- 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, sijatiet 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, palingbuijkjes, gerookte heilbotblokjes, gerookte hesp, kaas, salami, grissini met olijf en tomatentapenade

- Tip** € 15,00
- Cava creator
  - Een zeer frisse, zuivere Spaanse cava (traditionele methode) gemaakt van de traditionele druivensorten. Met zijn citrusroetsen 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 Pamezaan € 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**
- 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 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) € 12 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   |           | € 20 p.p. |
| • Hondstongfilet in preisous   | € 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. |