

Vandenberghé Lieven

Kapellestraat 98

8560 Wevelgem

Tel 056/40.39.15

0498/12.65.67

devisscheure@skynet.be

www.visscheure.be

Wij leveren ook aan huis.

Openingsuren :

Maandag 8.30 u – 12.00 u

Dinsdag rustdag

Woensdag 8.30 u – 17.30 u

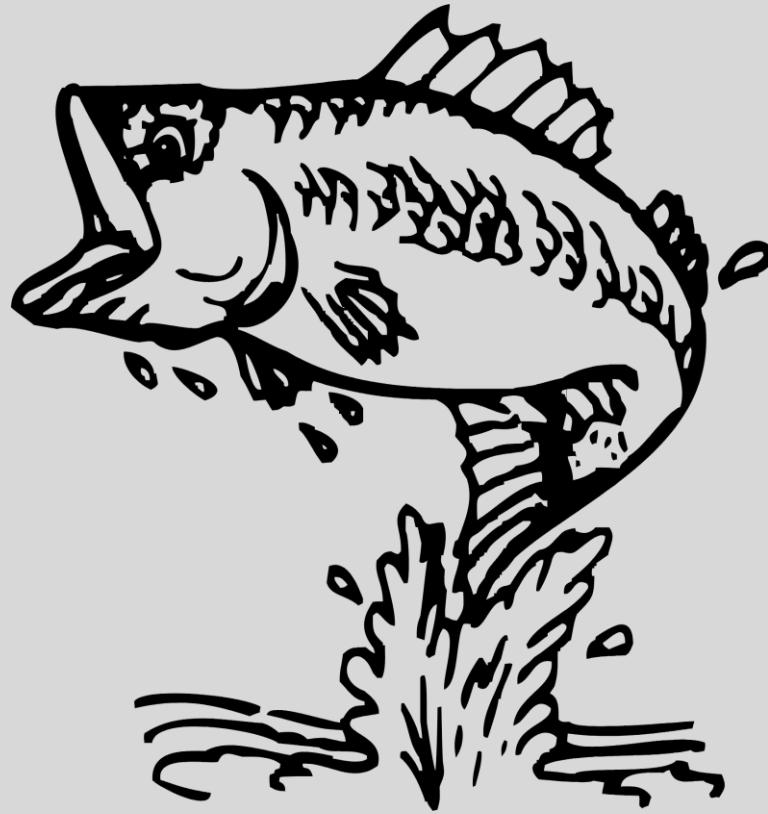
Donderdag 8.30 u – 17.30 u

Vrijdag 8.30 u – 17.30 u

Zaterdag 8.30 u – 16.00 u

Zondag 8.30 u – 12.00 u

De Visscheure



vishandel en traiteur

Traiteurkaart
2020

Beste klant,

Wij werken enkel op bestelling, zodat
VERSHEID zeker GEGARANDEERD is.

Bij voorkeur min 2 dagen op voorhand bestellen.

Wij werken in het volste vertrouwen en
vragen geen voorschot.

Wij gebruiken onze eigen schotels
waar we geen waarborg voor aanrekenen.
Gelieve onze materialen binnen de week
terug te bezorgen.

Als er iets niet in orde is
zeg het dan niet tegen je buur
maar tegen ons !

Aperitiefhapjes

Koude lepelhapjes	€ 1,20
Warme lepelhapjes	€ 1,30
Garnaalkroketjes	€ 1,30
Kaaskroketjes	€ 0,80
Warme hapjes (bladerdeeg)	€ 1,00
Warme oesters	€ 1,70
Koude oester (open)	€ 1,50
Aperitiefbordje : 5 hapjes pp, kreukels en olijven	€ 6,50
Aperitiefschotel (vanaf 4 pers)	€ 11,00 pp

Wachtbordjes

In dille gemarineerde zalm met bieslookvinaigrette	€ 2,40
Carpaccio van tonijn met snippers Parmezaanse kaas	€ 2,70
Carpaccio van zalm en tonijn met in olijfolie gebrande pijnboompitten en rode peperbollen	€ 2,40
Carpaccio van rundvlees met Parmezaanse kaas	€ 2,40
Meloen met Parmaham	€ 2,50
Gerookte eendenborst met uienconfituur en zongedroogde tomaten	€ 2,70

Soepen

Vissoep	€ 8,00/l
Verse kreeftensoep van het huis	€ 12,00/l
Soepje van paprika met grijze garnalen	€ 8,00/l
Kervelroomsoep met lookkorstjes en snippers gerookte zalm	€ 7,00/l
Vissoep in korstdeeg	€ 3,50 pp
Bouillabaisse	
Voorgerecht	€ 13,00 pp
Hoofdgerecht: met wilde rijst	€ 17,00 pp

Koude voorgerechten

Cocktail van zeevruchten	€ 13,00
Meloen met gerookte zalm en zeevruchten	€ 14,10
Bordje met delicatessen op de wijze van de chef	€ 15,00
Opgevulde ananas met Noordzeevis	€ 13,20
Rode zalm met zijn garnituren	€ 13,00
Gemarineerde Schotse zalm met gedroogde spek en preisnippers	€ 13,00
Specialiteiten uit de schotse rookkamer	€ 13,00
Gerookte zalm extra zacht met zijn garnituur	€ 14,00
Carpaccio van tonijn	€ 12,50
Carpaccio van tonijn en Sint-Jakobsnootjes en parmezaanse kaas	€ 13,50
Halve kreeft Bellevue	prijs van de dag
	Per 2 personen
Carpaccio van rund	€ 11,50
Meloen met Parmaham	€ 10,80

Warme gerechten als Voor- of hoofdgerecht

Gratin van Noordzeevis met witte wijnsaus	€ 11,30
en groenteparels	€ 13,30
Stoofpotje met scampi's in een	€ 11,80
kreeftensausje	€ 14,20
Gebakken scampi's met lookboter	€ 11,20
	€ 14,20
Gegrilde gamba's met notenboter (VG)	€ 14,00
Gestoomde Schotse zalm met fijne kruiden	€ 10,90
of met jonge groentjes	€ 12,90
Zeevruchtenspies met kreeftenroom	€ 11,80
en jonge groentjes	€ 13,30
Gepocheerde zeetongrolletjes met rode zalm	€ 13,10
en een brunoise van groentjes	€ 15,10
Gegratineerde coquilleschelp	€ 9,00
Papillotten van Noordzeevis met fijne	€ 11,10
groentjes	€ 13,10
Opgevulde roggeveugel met sojascheuten	€ 11,40
	€ 14,40
Zeevruchten in bladerdeeg	€ 11,20
	€ 12,20

Gebakken heilbotfilet met appeltjes en kerriesaus	€ 12,50 € 14,50
Wit van kabeljauw met preisnippers	€ 12,40 € 14,80
Gebakken kabeljauwhaasje met grijze garnalen op een bedje van prei	€ 12,40 € 14,80
Gepocheerde staartvis op een bedje van groene kool met een pepersausje	€ 14,30 € 16,10
Gebakken griet op een bedje van spinazie en witte wijnsaus	€ 13,90 € 15,90
Sint Jacobsnootjes met jonge groentjes, geparfumeerd met saffraan	€ 12,20 € 14,20
Rivierpaling in het groen	€ 17,50 € 19,50
Rivierpaling met room en Pernod	€ 17,50 € 19,50
Kikkerbilden met room, ricard en fijne kruiden	€ 11,30 € 14,20
Kikkerbilden met lookboter	€ 11,30 € 14,20

Halve kreeft in wijnsaus met fijne groenten

prijs van de dag
Per 2 personen

Specialiteiten van het huis

Fruits de mer

Voorgerecht

€ 23 pp

Per 2 personen

Half kreeftje, gamba, scampi, ongepelde garnalen, kreukels, wulken, oester, sausjes en stokbrood.

Hoofdgerecht

€ 32 pp

Per 2 personen

Half kreeftje, gamba, scampi, ongepelde garnalen, , garnaal royale, pandalous, krabbenpoten, langoustinestaartjes, oesters, wulken en jumbokreukels sausjes, groenten en stokbrood.

Specialiteiten van het huis

Koud visbuffet :

rode zalm, tomaat met tonijn en grijze garnalen, eitje met krab, scampi, gamba, garnaal royale, gerookte zalm, gerookte heilbot, forelfilet, makreelfilet met groenten, sausjes, aardappelen en stokbrood

€ 22,00 pp

+ halve kreeft

+ € 12,00 pp
Per 2 personen

+ vleesbuffet :

+ € 8,00 pp

vleesbuffet :

meloen met Parmaham , gekookte ham met asperges, rosbief, varkensgebraad, kippenwit en pepersalami met groenten, sausjes, aardappelen en stokbrood

€ 11,50 pp

Kreeftenbereidingen

Prijs van de dag
Per 2 personen

Paella

€ 17,00 pp

Lasagne van Noordzeevis

€ 16,00 / kg

visfondue:

± 400 gr vis (de soorten vis zijn afhankelijk van het aanbod : ± 10 soorten), warme en koude sausen, groentjes, wilde rijst, stokbrood, visbouillon. Fonduetoestel, mandjes en spiesjes worden gratis meegeleverd.

€ 24,00 pp
€ 15,00/kind

Visbarbecue of visgourmets:

± 400 gr vis (de soorten vis zijn afhankelijk van het aanbod: ± 10 soorten) sausen, groenten, aardappelen en stokbrood

€ 24,00 pp
€ 15,00/kind

Tepan Yaki: vis

± 400 gr vis (de soorten vis zijn afhankelijk van het aanbod : ± 10 soorten), sausen, groenten, aardappelen en stokbrood

€ 24,00 pp
€ 15,00/kind

Tepan Yaki: vis & vlees

Gamba, scampi, coquille met spek, 8 soorten vlees, sausen, groentjes, aardappelen en stokbrood.

€ 24,00 pp
€ 15,00/kind

Quiche met broccoli en zalm € 15,00 / kg

Garnaalkroketten € 3,70/stuk

kaaskroketten € 1,60 /stuk

Broodjes

Klein belegd broodje met vis en vlees € 1,30/stuk

Verrassingsbrood met vis, vlees en kaas € 9,00 pp
(7 kleine broodjes pp)

Iedere dag

Koude dagschotel € 7,00

Warme dagschotel € 8,00