



VIER DE KERST MET VISJES

Ook dit jaar heeft Visjes weer heerlijke gerechten en bites voor de feestdagen. Voor kerst en oudjaar bieden wij u veel lekkers waarmee u uw gasten en uzelf kunt verwennen. Zoals u van ons gewend bent zijn alle ingrediënten van hoogstaande kwaliteit en natuurlijk van verantwoorde afkomst.

Bestellen?

Middels dit menu kunt u uw bestelling kenbaar maken door het gewenste aantal op de stipjes in te vullen. Nadat uw keuze is gemaakt vult u uw gegevens in en ondertekent u het formulier. U kunt de bestelling inleveren in de winkel of telefonisch doorgeven op 030-2333944

WIJ VERZOEKEN U VRIENDELIJK UW BESTELLING UITERLIJK ZATERDAG 21 DECEMBER 2019 IN TE LEVEREN

Wanneer u uw bestelling plaatst (in de winkel of telefonisch) ontvangt u een bestelnummer. Uw bestelling kunt u d.m.v. uw bestelnummer ophalen op dinsdag 24 december 2019 tussen 9.00-17.00 uur. De betaling vindt plaats wanneer u uw bestelling komt ophalen (pin of contant).

Openingstijden rond de feestdagen:

Zaterdag 21 december: 10.00-17.00 uur
Zondag 22 december: 12.00-17.00 uur
Maandag 23 december: 11.00-19.00 uur
Dinsdag 24 december: 09.00-17.00 uur
1^{ste} en 2^{de} kerstdag: GESLOTEN
Dinsdag 31 december: 09.00-17.00 uur
Woensdag 1 januari: GESLOTEN

Visjes

Twijnstraat 24
3511 ZL Utrecht
030-233 39 44

Bites

Bouillabaise bitterballetjes geserveerd met rouille	€ 8,00
Pulled zalm met venkelsalade, komkommer en walnoten vinaigrette	€ 6,50
Gerookte paling op Japanse wijze	€ 10,50
Geroosterde tonijn met five spices, zeewiersalade en sesamdressing	€ 10,50
Gestoofde Pulpo met gerookte krieltjes en mandarijn	€ 8,00

(Prijzen per persoon)

Soepen

Thaise vissoep klassieke Thaise vissoep met citroengras, limoenblad en garnalen.	€ 7,50
Franse vissoep rouille, croutons en kaas	€ 8,50
Noordzee bisque van krab en garnalen	€ 8,50

(Prijzen per 500 ml, 2 personen)

Kreeft

Er is eigenlijk niets zo feestelijks als kreeft tijdens de feestdagen. En nog makkelijk klaar te maken ook. Voor de feestdagen blancheren wij de kreeft kort zodat een tweede bereiding (grillen of bakken) mogelijk is.

Canadese kreeft, gekookt	per st.	€ Dag prijs
Halve kreeft, gekookt	per st.	€ Dagprijs

Visjes Fruits de Mer

Plateau Fruits de Mer
(prijs per schaal) ongeveer 2 pers € 45,00

*kreeft, oesters, mosselen, garnalen, schelpen, en scheermessen.
Geserveerd op mooie presentatieschalen (statiegeld) op zeewier
met sjalottenvinaigrette en huisgemaakte Visjes mayonaise.*

Statiegeld schalen: € 35,00

Fingerfood & Plateaus

Visjes assortiment (2 pers) € 27,00
300 gr per plateau

-Gerookte Noorse zalm -Tonijnsalade
-Noordzee salade -Hollandse garnalen
-Indische makreel

Visjes 'Luxe' assortiment (2 pers) € 37,50

500 gr per plateau

-Gerookte wilde zalm -Indische Makreel
-Volendammer salade -Noordzeesalade
-Tonijnsalade -Gerookte makreel
-Gerookte heilbot -Stellendamse garnalen
-Gerookte paling

Visjes Tapas € 39,50

(4-6 pers)
-Gemarineerde garnalen -Zalm-geitenkaas rolletjes
-Indische makreel -Olijven met ansjovis
-Gemarineerde inktvis -Mosselen met chorizo

Gerookte vis

Gerookte zalm, Noors	€ dag prijs
Gerookte wilde zalm uit Alaska	€ dagprijs
Gerookte heilbot	€ dagprijs
Gerookte makreelfilet	€ dag prijs
Gerookte hele makreel, per stuk (ca. 450 gr)	€ dagprijs
Gerookte paling	€ dagprijs

Salades

Tonijnsalade	€ 2,80
Indische makreel salade	€ 2,80
Noordzeesalade	€ 3,20
(prijzen per 100 gram)		

Heeft u nog andere wensen die niet op deze flyer staan, laat het ons dan gerust weten. Wij kunnen voor u alle gewenste vissen en schaal-schelpdieren verzorgen. Neem wel optijd contact met ons op ivm de bestelling. Graag voor zaterdag 21 december 2019!

Geen inspiratie voor een kestmenu of hoe bereid u ook al weer die ene vis? Wij helpen en adviseren u graag om iets moois en lekkers voor uw gasten op tafel te krijgen.

**BESTELLEN KAN ALLEEN TELEFONISCH OF DOOR
DIT FORMULIER IN TE LEVEREN IN DE WINKEL.
DUS NIET PER EMAIL!!!**

Oesters

Visjes heeft ook dit jaar weer een prachtige selectie oesters voor u ingekocht. Tijdens de feestdagen heerlijk als aperitief, voorgerecht of op uw plateau fruits des mer.

Fines de Claires nr3
Per stuk € 2,00
Half dozijn € 11,00

Gillardeau Speciales nr4
Per stuk € 3,30
Half dozijn € 19,00

Gegevens invullen

Naam:.....

Straat:.....

Postcode:.....

Plaats:.....

Tel:.....

Email:.....

Handtekening: