

## KREEFT BEREIDINGEN

Kreeft aan dagprijs + € 7,50 per bereiding

### 01 | Belle-vue

Gekookte kreeft omringd door verse sla & groentjes, vergezeld van koude sausen.

### 02 | Thermidor

Gekookte kreeft met lichte mosterdsaus, met kaas gratineerd, geserveerd met rijst en blanke botersaus.

### 03 | Américaine

In de oven gebakken kreeft, geflambeerd met cognac, pittige kreeftsaus, geserveerd met rijst.

### 04 | Waterzooi

Gekookte kreeft in een licht romige soep met veel groentensnippers en aardappelen.

### 05 | Italiaans

Gekookte kreeft met basilicum, zongedroogde tomaat, verse tomaat en look, geserveerd met verse lintpasta en extra vierge olijfolie.

### 06 | Maison

Gekookte kreeft in een lekkere saus met een scheutje Ricard en zachte pepers, geserveerd met rijst.

*Verantwoordelijke uitgever: Danny Decroos*

*Vervangt alle voorgaande folders. Samenstellingen en prijzen variëren door marktaanbod of uitputting. Voor sommige schotels wordt een waarborg aangerekend die slechts terugbetaald wordt bij afgifte samen met origineel kasticket.*

## Vishandel De Vis

vis voor elke dag!



## koude schotels & kreeft bereidingen

Voldersstraat 48, 9000 Gent

Tel. +32 (0)9 224 32 28

Fax +32 (0)9 225 88 82

info@devis.be

www.devis.be

### Openingsuren

ma 10u00 - 18u30

di-za 09u00 - 18u30

zon- & feestdagen gesloten

## KOUDE SCHOTELS

Altijd met dagverse producten

### 01 | Zeebanketschotel € 29,95

Dagvers assortiment met gerookte Schotse zalm en heilbot, tomaat met buikje vol van grijze handgepelde garnaal, gepocheerde zalm, gekookte scampi, gamba en langoustine, gegarneerd met frisse groentjes, voorzien van bijpassende sausen.

### 02 | Zeebanketschotel met halve kreeft p.p. € 39,95

### 03 | Zeevruchtenschotel € 43,50

Werkelijk de lekkerste en meest verse zeevruchten die de zeeën te bieden hebben: holle en platte Zeeuwse oesters, vulken, kreukels, langoustines, krabpoten, ongepelde Zeebrugse garnalen, 1/2 kreeft en verschillende schelpdieren. Voorzien van sausen en citroen.

### 04 | Teppanyaki schotel € 21,50

Teppanyaki is een voedselbereiding uit de Japanse keuken waarbij de ingrediënten worden gegaard op een hete ijzeren plaat die meestal in het midden van de tafel wordt geplaatst, teppan betekent plaat, yaki betekent gebakken! Schotse zalm in sesamjasje, sint-jacobsnoot met citrus, tonijn, scampi's en kikkerbillen gemarineerd voorzien van rijstnoedels, groene asperges, prei en sojascheuten alsook onze pittig- zoete sojasaus met chili.

### 05 | Schaaldierenschotel € 29,50

1/2 Kreeft, gamba's, scampi's, langoustines, tomaat garnaal, Noordse garnaal, ongepelde Zeebrugse garnaal en garnaal Royale.

### 06 | Zeevruchtenschotel voor de oven € 29,95

1/2 Kreeft, langoustines, vulken in de schelp, krabpoten, mosselen en schelpdieren, voorzien van een kruidige boter met vleugje look en Provençaals aroma.

### 07 | Gerookte visschotel € 19,75

Super assortiment gerookte vis: Schotse zalm, heilbot, makreelfilet, sprotfiletjes, gerookte rivierpaling, warm gerookte zalm, royaal gegarneerd, ui, peterselie en mierikswortelsaus

### 08 | Visfondue € 23,50

Onze specialiteit bij uitstek: min. 350 gr verse vis p.p.! Schotse zalmfilet, Noordzee tongfilet, roodbaars, zeeduivel, sint-jacobsvrucht, zeewolf filet, tonijn en scampi. Vergezeld van onze huisbereide visbouillon, 2 koude en 1 warme saus.

### 09 | Bouillabaise € 22,00

Met looktoast en rouille.

### 10 | Gemengde waterzooi € 19,00