

schotels

Zeevruchtenschotel 49,50€/pp

- Halve kreeft (+/- 300gr)
 - Halve krab
 - Langoustines
 - Gamba's
 - Pandaluses
 - 3 holle creuses
 - Ongepelde garnalen
 - Tapijtschelpen
 - Gekookte wulken
 - Gekookte kreukels
- Of aangepast volgens aanvoer.
+ schilferijs en citroen.

"De Vismet" schotel 37,00€/pp

- Tomaat met grijze garnaltjes
 - Gepocheerde zalm
 - Gerookte zalm
 - Gerookte heilbot
 - Gerookte makreelfilet
 - Gekookte gamba's
 - Halve kreeft (+/- 250gr)
- + garnituur en sauzen

De "Exotische" schotel 24,00€/pp

- Perzik tonijn
 - Gerookt visassortiment
 - Scampi's in looksaus
 - Gekookte krabpoten
 - Gekookte gamba's
 - Haringstukjes in curry
- + garnituur, vers fruit en sauzen

De "Vleesmet" schotel 24,00€/pp

- Varkensgebraad
 - Rosbief
 - Vleesbroodje
 - Kippenboutjes
 - Hamrolletje
 - Gerookte beenhesp
- + garnituur en sauzen



Indien u andere wensen heeft,
horen wij het heel graag!

**Wij doen alles op bestelling
en in de mate van het mogelijke.**

Bestellingen graag minstens 1 dag op voorhand
daar wij werken met dagelijkse aanvoer



De Vismet

Tania en Jurgen
Mierregemstraat 56 B7
1785 MERCHTEM
tel. 0470 525 510
devismet@hotmail.com

www.devismet.be



Traiteurlijst 2017

*Bij ons gaat het meer
dan enkel over verse vis!*

openingsuren

maandag gesloten
dinsdag 9u - 18u
woensdag 8u - 18u
donderdag 9u - 18u
vrijdag 9u - 18u
zaterdag 9u - 15u
zon- & feestdagen gesloten



de vismet

aperitiefhapjes

KOUD

Apero "Deluxe" koud:

- Oester in gelei met Granny Smith
- Exotische scampi
- Sproffilet met gepekeld groentjes
- Frivolité van gerookte zalm
- Mini tomaat garnaal

9,00€/pp.

"Knabbel" schaalpje (2 personen)

- Gekookte vulken
- Gekookte kreukels
- Ongepelde grijze garnalen
- Gerookte sproffilets
- Gemarineerde ansjovisfilets

12,00€/per schaal

Tapasschotel (2 personen)

- Kaas
- Gerookte ham
- Tapenade
- Zongedroogde tomaten
- Ansjovisfilets
- Olijven

12,00€/per schotel



WARM

- Assortiment van huisbereide zakouski's (12 stuks) 9,00
- Assortiment van mini kroketjes 12 stuks (garnaal, kaas en zalm) 6,80
- Mosseltjes à l'escargot 22,50€/kg

voorgerechten

KOUD

- Tomaat garnaal 12,50
- Trio tartare van verse tonijn, zalm en coquille met peterselievinaigrette & harenka 14,50
- Klassieke garnaalcocktail 12,00
- Haringfilet à la Russe 6,90
- ½ kreeft Belle-vue 18,50

WARM

- Sint-Jacobsschelp op z'n Oostends 12,00
- Bereide Black Tiger scampi's (6 stuks en bereid naar keuze) 9,00
- Zeewolffilet onder korst van tapenade met seizoensgroenten 12,00
- Wok van scampi's en coquilles met rode curry en cocos 12,50
- Gamba's in lookboter (4 stuks) 12,00
- Gebratene holle oesters (6 stuks) 13,50

SOEPEN per 1 liter

- Vissoep met rouille 8,00
- Schaaldierenbisque 10,00
- Tomatensoep met ballekes 5,20



hoofdgerechten

- Vispan Royal met puree 16,50
- Tongrolletjes op Normandische wijze 18,50
- Paling op Ardeense wijze/in't groen 18,00
- Paella met vis 17,50
- Visgourmet/fondue schotel 17,00
- Hondshaai provençale met puree 14,50
- Kabeljauwhaasje "Florentine" 16,50
- Gebakken zalmfilet met bearnaise, fijne boontjes en gebakken aardappeltjes 14,50

- **Bereide kreeft :** Dagprijs
- Belle-Vue
- A la nage
- Thermidor
- Armoricaïn
- Gebrild met look



 **De Vismet**