

AquaFish

Eindejaarsmenu 2025



051 31 59 79 info@aquafish.be www.aquafish.be





FINE DINING AAN HUIS

Geniet u graag van samenzijn
met vrienden, maar wenst
u graag gemakkelijk te zijn
de avond zelf?

NEEM CONTACT OP MET ATELIER MRTS

Culinaire beleving bij u thuis
atelier MRTS brengt heerlijke smaken op uw bord

WIJ BIEDEN:

Op maat gemaakte formules voor elke gelegenheid
private dining tot 30 pers.
Zakendiner

CONTACT GEGEVENS

Maurits Aelvoet 0498 97 75 93
mauritsaelvoet8@gmail.com
info@aquafish.be

Wenst u te bestellen voor de FEESTDAGEN ?

Geen probleem, gelieve rekening
te houden met onderstaande
besteldata!

Voor kerstavond - kerstdag

WIJ NOTEREN UW BESTELLING
VAN VRIJDAG 21/11 t.e.m. Zondag 30/11

Voor oudejaarsavond

WIJ NOTEREN UW BESTELLING
VAN VRIJDAG 05/12 t.e.m. Zondag 14/12

Bestellingen kunnen op voorhand betaald worden met
Bancontact of CASH,
betalingen bij afhalen gebeuren enkel CASH

Speciale openingsuren

FEESTDAGEN

VANAF 18/12 ZIJN ER AANGEPASTE OPENINGSUREN

Van Woensdag 17/12 t.e.m. Zaterdag 20/12:

OPEN 8u30 - 12u00 14u - 16u

Zondag 21/12: **WINKEL GESLOTEN**

Maandag 22/12: **WINKEL GESLOTEN**

Dinsdag 23/12: OPEN 8u30 - 12u00

Woensdag 24/12: OPEN 8u30 - 12u00 14u - 16u

BESTELLINGEN AFHALEN 14u - 16u

Donderdag 25/12: **BESTELLINGEN AFHALEN 11u - 11u30**

Vrijdag 26/12: **WINKEL GESLOTEN**

LEEGGOED TERUGBRENGEN 8u30 - 12u 14u - 16u

Zaterdag 27/12: OPEN 8u30 - 12u00

Zondag 28/12: **WINKEL GESLOTEN**

Maandag 29/12: **WINKEL GESLOTEN**

Dinsdag 30/12: OPEN 8u30 - 12u00

Woensdag 31/12: OPEN 8u30 - 12u00 14u - 16u

BESTELLINGEN AFHALEN 14u - 16u

WINKEL GESLOTEN VAN 1 jan. t.e.m. 7 jan. Donderdag 8 jan. terug open

Aperitief

Warme hapjesbox

€ 12,00 pp

Scampi chef - rijst - roze pepersaus

Tongrolletje - puree - prei - witte wijnsaus

Noorse zalm - wortelpuree - wokgroenten - saffraansaus

Risotto - coquille - grootmoeders wijze

Koude hapjes

Glaasje tarbotmousse - gepekeld ui - kruidenolie

€ 3,50 / st

Glaasje zalmtartaar - granny smith - zure room

€ 3,50 / st

Hapjes van de Chef

Oester - wortel - prei - champagnesaus

€ 3,50 / st

Mini pizza - krab - kaas

€ 2,30 / st

Mini quishe - krab - prei - 3 kazen

€ 2,70 / st

Risotto - parmesaan - coquille

€ 3,50 / st

Tapas dip: hummus - zachte paprika - tikki massala € 7,50 / st

Aperoboot Fruits de mer

€ 21,00 pp

Rijkelijk gevulde aperoboot voor de liefhebbers van zeevruchten.

oesters - langoustines - royal garnalen - vongolés - scampi's - gamba's

kreukels - wulkenvlees

Soepen

Kreeftensoep - stukjes kreeft - armagnac	€ 14,00 / l
Bretoense vissoep - stukjes noordzeevis	€ 10,00 / l
Aspergesoep - gerookte zalm - bieslook	€ 9,00 / l
Preisoep - rivierkreeftvlees	€ 9,00 / l

Kroketten

Huisbereide garnaal kroketten	€ 4,55 / st
Kaas kroketten	€ 2,85 / st
Apero garnaal kroketjes	€ 1,60 / st
Apero kaas kroketjes	€ 0,60 / st

Bijgerechten

Verse voorgebakken frietjes 1 kg (ook airfryer)	€ 4,30 / st
Duchesse aardappelen	€ 4,00 pp
Verse huisgemaakte aardappelkroketjes	€ 0,40 / st
Koude aardappelen - vinaigrette	€ 3,75 pp
Gemengde rijst - fijne groenten	€ 3,75 pp



Aperoboot

Aperoboot
Surf - Turf

Aperoboot

€ 65,00 / st

Uitgebreid aperitief voor 4 tot 6 personen volledig
gegarneerd met:

Tapasdip met crackers

huisgerookte zalm

gemarineerde ansjovis

haringsalade

olijven

kreukels

wulkenvlees

krabpootjes in look

zalmtarbot mousse

gerookte heilbot

warmgerookte zalm

Aperoboot surf - turf

€ 60,00 / st

Gemengde aperoboot voor 4 tot 6 personen met
vlees vis en kaas:

panchetta

borsotto salami

italiaanse ham

iberico kaas

warmgerookte ansjovis

haringsalade

olijven

coctail tomaatjes

zalm maison

krabpootjes look

wrap gerookte zalm

gestoomde scampi

Voorgerechten

Warme voorgerechten

Bouillabaisse van de chef - noordzeevis - langoustine -
brunoise groenten - garnaal - rouille € 15,00 pp

Klassieke vispan van het huis - tong - kabeljauw -
zalm - garnaal - zachte witte wijnsaus € 16,50 pp

Sint Jacobschelp op grootmoeders wijze € 15,50 pp

Koude voorgerechten

Tataki rund - pompoen - citrus - champignon € 14,00 pp

Tataki tonijn - pompoen - citrus - champignon € 16,50 pp

Zalmtartaar - groene appel - ponzu - dille € 14,50 pp

Belangrijke info

Gelieve geen wijzigingen aan uw bestelling
te doen, bij aanpassingen na 15/12
wordt €5 administratie gerekend

Hoofdgerechten

Bouillabaisse van de chef - noordzeevis - langoustine -
brunoise groenten - garnaal - rouille

€ 22,00 pp

Klassieke vispan van het huis - 5 stukjes noordzeevis -
scampi - kaas - zachte witte wijnsaus

€ 23,50 pp

Drieluik van zalm - tong - scampi - brunoise groenten -
a la nage bereid

€ 28,00 pp

Ovenschotels

Stoofpotje van zalm - brunoise groenten - cajunsaus

€ 15,00 pp

Normandisch stoofpotje - tong - zalm - lenghaasje -
reuze garnaal - champignons - mosselen - witte wijnsaus

€ 15,00 pp

Chef's stoofpotje - witte noordzeevis - reuze garnaal -
fijne groentjes - saffraansaus

€ 15,00 pp

Tapas food sharing



Tapas Royale

Bretoens vissoepje

Glaasje zalmtartaar - granny smith - zure room

Glaasje tarbotmousse - gepekeld ui - kruidenolie

Mini pizza - krab - kaaskorstje

Mini quiche - krab - zalm - 3 kazen - prei

Scampispiesje - gemengde rijst - roze pepersaus

Zuiderse paëlla

Tongfilet - puree - boterzachte prei - witte wijnsaus

Schelvishaasje - puree - groentjes - saffraansaus

€ 35,00 pp

Tapas royale beschikbaar vanaf 2 personen

Eindejaarsmenu

Oester van de chef

Witte pens - Amsterdamse ui - pickles - dille

Kreeftensoep - armagnac

VIS

Tataki tonijn - pompoen -
citrus - champignon

OF

Vg

Duo zeeduivel - tongrolletjes -
prei - witloof - mini wortel -
mosterdsaus

Hg

VLEES

Tataki rund - pompoen -
citrus - champignon

Kalkoen "fine champagnesaus"
prei - witloof - mini wortel

Pomme duchesse

Amandel crème - peer - zwarte chocolade

½ fles witte wijn inbegrepen (vismenu)

½ fles rode wijn inbegrepen (vleesmenu)

€ 55,00 pp

Specialiteit van de chef

PALING IN'T GROEN

€ 25,00 pp

PALING IN DE ROOM

€ 25,00 pp

Kreeftebereidingen

Kreeft “belle vue”

DAGPRIJS

Tomaat garnaal - eitje - groenten - sausen

Kreeft à la nage

DAGPRIJS

Fijne roomsaus - fijn groentjes

Kreeft Armoricaine

DAGPRIJS

Heerlijke getomateerde vissaus

Kreeft van de chef

DAGPRIJS

Echte boter - look - verse groene kruiden

DAGPRIJS ZAL ROND 18 DECEMBER BEKEND ZIJN,
BEL GERUST



Fruits de mer

€ 50,00 pp

1½ Kreeft - oester - scampi's - gamba's -
wulken - wulkenvlees - krabbepoten -
ongepelde garnalen - mosselen -
reuze royale garmaal - pandalous - kreukels -
langoustine - royale garnalen - garnituur
Coctail en tartare inbegrepen

Koude visschotel

€ 37,00 pp

1½ Tomaat garmaal - eitje - gestoomde gamba
gebrand tongrolletje - warmgerookte zalm -
gerookte zalm - gerookte forelfilet - gebakken
scampi brochetje - gerookte heilbot - perzik krab
gestoomde zalm

Groentjes - gemengde sla - wortel - cressonette -
komkommer, Coctail en tartare inbegrepen

Vis fondue

€ 27,00 pp

11 geselecteerde en fijne vissoorten voor u
smakelijk gepresenteerd - garnituur
3 warme sausen - bouillion inbegrepen

Aanbiedingen feestdagen

Gerookte zalm

Huisgerookt op GREEN EGG bbq
exclusief verkrijgbaar bij Aqua Fish

Foie gras

Foie gras - confituren - bereide hapjes foie gras

Picon

Artisanaal gedestilleerd

SELF COOKING ?

Wenst u zelf te koken tijdens de feestdagen?

GEEN PROBLEEM, wij hebben alles in huis
om van uw gerecht een top gerecht te maken.

Verse vis - verse kreeften - schaal en schelpdieren
kruiden - specialiteiten.

Wij verpakken alle bestelde vis voor u vacuum
om nog meer kwaliteit te behouden.

Aandachtspunten feestdagen

Bestellingen kunnen geplaatst worden
in de winkel ofwel telefonisch.

EMAIL BESTELLINGEN ZIJN NIET

TOEGESTAAN VOOR EINDEJAAR

Bestellingen dienen op voorhand betaald te worden
ofwel in de winkel of in het Atelier,
dit voor een vlotte afhaling te verzekeren

Bij annulatie van uw bestelling vervalt het betaald voorschot

Voor alle porselein - borden - plateau's wordt een
waarborg van €25,00 aangerekend, de waarborg kan enkel
CASH betaald worden! Als waarborg betaald wordt met BC
zal U een waardebon van €25,00 ontvangen bij terugbrengen

Joyn beloningen kunnen niet opgevraagd worden
tussen 20/12 en 11/01



Aqua Fish BV

Meensesteenweg 266

8870 Izegem

Tel 051 31 59 79

BTW BE 0899.942.640

info@aquafish.be

www.aquafish.be
