



TAPAS

& SPECIALITEITEN KOUDE SCHOTELS

Vishandel Aqua Fish Meensesteenweg 266 8870 Izegem
051 31 59 79 info@aquafish.be

APERITIEFSCHOTEL

€ 13,95 / pers

* EEN RIJKELIJK GEVULDE SCHOTEL VOOR APERITIEF MET O.A. WARMGEROOKTE ZALM, HEILBOTSTUKKEN, GEROOKTE ZALM, ZALMMOUSSE, PALINGBUIKJES, GEMARINEERDE ANSJOVIS, SPIESJE, ONGEPDELDE GARNALEN, KREUKELS, WULKENVLEES, OLIJVEN, KOUDE OESTER, KRABPOOTJES IN DE LOOK, HARING, DILLE, ENZ.

TAPASSCHOTEL "MAISON"

€ 19,25 / pers

* QUINOA MET KRAB, PIJPAJUN, KERSTOMAAT
* GLAASJE FORELMOUSSE
* BORDJE TONIJN OP OOSTERSE WIJZE
* CANNELONI VAN GEROOKTE EN VERSE ZALM MET FRISSE MARINADE EN GROENE KRUIDEN
* BORDJE KOUDE PASTASALADE VAN HET HUIS
* GEMARINEERDE COQUILLE MET TRUFFELOLIE, ZEEZOUT
* GEROOKT VISBORDJE MET PASSENDE GARNITUUR
* ZEEUWSE OESTER
* BORDJE MET TAPAS: HARINGSALADE, OLIJVEN, WULKENVLEES, KRABPOOTJES

TAPASSCHOTEL "ROYALE"

€ 26,75 / pers

* SOEPJE NAAR KEUZE VAN DE CHEF
* 2 KOUDE APERITIEFGLAASJES
* WARM HAPJE MET KOOLVISHAASJE
* KOUDE OESTER OPENGEDAAN OF MINI PIZZA
* BORDJE GEMARINEERDE ZALM EN COQUILLES
* SCAMPISPIESJE MET ROZE PEPEPSAUS
* PORTIE ZUIDERSE PAËLLA
* PORTIE TONGFILET, BLADSPINAZIE EN WITTE WIJNSAUS
* PORTIE WARMER PASTASALADE MET NOORDZEEVIS EN PASSEND SAUSJE
* PORTIE ZONNEVISROLLETJE MET GRAANMOSTERDSAUS

Tapas schotels zijn verkrijgbaar vanaf 4 pers op bestelling
tussen 16 December en 8 januari niet te verkrijgen !!!!!

KOUDE VISSCHOTELS

VOORZIEN VAN GROENTJES, KOUDE SAUSEN

"Bosmolens" visbord € 18,50 / pers

Schelletje vispaté, opgevuld eitje, gestoomde gamba, gerookte makreel, gerookte zalm, warmgerookte zalm, gestoomde zalm, pasta salade

Gerookte visschotel € 24,00 / pers

Opgevuld eitje, gerookte makreel, gerookte zalm, warmgerookte zalm, gerookte forelfilet, palingbuikje, gerookte rivierpalingfilet, gerookte heilbot, slaatje rucolla met tomaat, gerookte pasta salade

Koud buffet à € 26,00 / pers

Tomaat garnaal, opgevuld eitje, gestoomde gamba, kiwi met krabsalade, gestoomd tongrolletje, gerookte makreel, gerookte zalm, gerookte forelfilet, palingbuikje, gerookte heilbot, gestoomde zalm

Koud buffet à € 35,00 / pers

Tomaat garnaal, opgevuld eitje, gestoomde gamba, gestoomd tongrolletje, gerookte zalm, gerookte heilbot, gestoomde zalm, gekookte kreeft, gekookte langoustine, gestoomde reuzescampi, warmgerookte zalm

Plateau fruits de mer

1/2 kreeft, oester, reuze scampi, scampi's, gamba's, kreukels, wulken, wulkenvlees, ongepelde garnalen, mosselen, royale garnaal, pandaloes, krabbepoten, enz...

HOOFDGERECHT € 38 / pers VOORGERECHT € 23 / pers

AARDAPPELBEREIDING

Koude aardappelen € 1,95 / pers
Gemengde rijst met groentjes € 1,75 / pers
Duchesse aardappelen € 3,00 / pers

AQUA FISH

VERSE VIS

BEREIDE GERECHTEN

DELICATESSEN

APERITIEF

Warme hapjes € 2,00/st

* scampi van de chef / curry
* tongrolletje, grijze garnalen en bladspinazie
* mini quiche zalm, krab & 2 kazen
* noorse zalm, lijne groentjes en cajunsausje

Koude hapjes € 2,00/st

* gerookte zalmousse, roze peperbolletjes
* canneloni van gerookte zalm & grijze garnalen
* quinoa, komkommer en gerookte rivierpaling
* krabsnoepje met groentenzalfje
* mousse van gerookte forel

Tapas bordjes € 4,25/st

* tonijn op oosterse wijze
* carpaccio zalm & coquilles met frisse marinade
* gerookte zalmbeepjes, mozzarella en tomaat
* klassieke mini garnaalcocktail

Specialiteiten

* warme oester, wortel en prei in champagnesausje € 2,30/st
* mini pizza met krab en zonnevis € 1,50/st

Soepen

* kreeftensoep met stukjes kreeft € 10,00/Liter
* vissersoepje met garnituur € 7,50/Liter
* wortelsoep met gerookte heilbot € 7,00/Liter
* soepje van pijpajun, gerookte forel en groene kruiden € 7,00/Liter

KOUDE VOORGERECHT

* bordje van de chef met 8 tal lijne delicatessen en passende garnituur € 12,50
* salade folle: 1/2 kreeft, loie gras, gerookte zalm en garnaltjes € 23,00
* samenspel van zalm en coquilles, rode ui ringen en frisse marinade € 13,25

WARM VOORGERECHT

* bouillabaisse van de chef met noordzevis en langoustine € 11,00
* klassieke vispan van het huis in zachte witte wijnsaus € 12,50
* vierluik van zalm, tong, scampi en coquille met julienne van prei en wortel à la sage bereid € 13,25
* filet van tong, gerookte zalmknippers, bladspinazie, garnalen in een salfransausje € 13,25
* haasje van kabeljauw, scampispies en preibalkjes in zacht paprikasausje € 15,00

PRAKTISCH

* alle prijzen en gerechten uit vorige folders zijn NIET MEER geldig.
* de worden geen bestellingen via email geaccepteerd - dit om misverstanden te voorkomen
* bij extreme prijsstijging van onze grondstoffen, kunnen de prijzen stijgen, dit wordt op tijd medegedeeld
* voor uw leeggordel wordt een waarborg van € 25 gevraagd, dit dient contant betaald te worden

OPENINGSUREN

Woensdag 8-12.30 - 13.30 - 18.30
Donderdag 8-12.30 - 13.30 - 18.30
Vrijdag 8-12.30 - 13.30 - 18.30
Zaterdag 8-12.30 - 13.30 - 18.30
Zondag 8.30-12
Zondagmiddag, Maandag en Dinsdag gesloten

INFO

Vishandel traiteur Aqua Fish Meensesteenweg 266 8870 Izegem 051 31 59 79 www.aquafish.be

WHERE FOOD BECOMES ART



KREEFTBEREIDING

Warme bereid Dagprijs + € 4,50/pers

* L'Americaine: licht pikant roomsaus, getomateerd en geflambeerd met Cognac
* à la sage: lijne groentensaus
* Thermidor: licht mosterdsausje met gerookte zalm
* Van de Chef: verse tuinkruiden en hoeveboter
* à l'italienne: met tagliatelli en Italiaanse saus

Koud bereid

* Belle-vue: met tomaat garnaal, eitje en verse groentjes Dagprijs + € 7,00/pers
* Belle-vue: eitje en verse groentjes Dagprijs + € 2,50/pers

FONDUE / GRILL

Visfondue € 21,00/pers

* II geselecteerde en lijne vissoorten voor u smaakvol gepresenteerd, bijhorende 3 warme sausjes en bouillon inbegrepen

Visgourmet

€ 21,00/pers
* II geselecteerde en lijne vissoorten voor u smaakvol gepaneerd of gemarineerd met bijhorende 3 warme sausjes en bouillon inbegrepen

WARM HOOFDGERECHT

* bouillabaisse van de chef met noordzevis en langoustine € 16,00
* klassieke vispan van het huis in zachte witte wijnsaus € 18,00
* vierluik van zalm, tong, scampi en coquille met julienne van prei en wortel à la sage bereid € 21,00
* filet van tong, gerookte zalmknippers, bladspinazie, garnalen in een salfransausje € 21,00
* haasje van kabeljauw, scampispies en preibalkjes in zacht paprikasausje € 24,00
* warme zeevruchtenschotel met verse hoeveboter en tuinkruiden € 27,00

OVENSCHOTELS (KANT EN KLAAR)

* Stooppotje wonderbaarlijke visvangst met salfransaus € 25,00 / kg
* Stooppotje van zalm met Brunoise groenten en cajunsaus € 28,00 / kg
* Normandisch stoepotje, tong, zalm, rivierbotte, garnaal, champignons en mosselen € 25,00 / kg
* Stooppotje rivierbotte met bladspinazie, reuzegarnalen en witte wijnsaus € 22,00 / kg
* Pladjisrollertjes en scampi met spaaghettigroentjes en graanmosterdsaus € 28,00 / kg
* Rivierpaling in de room in t'groen, provencaal of van de chef € 44,00 / kg
* Tongrolletjes bereid door de chef met saus naar keuze € 25,00 / kg
* Coquilles en scampi's op z'n best op grootmoeders wijze € 42,00 / kg
* Zuiderse paëlla in eigen huis vervaardigd € 20,00 / kg