

NU OOK IN
WINKELCENTRUM
DE RUWERT



feest- en smuutfolder!

De geschiedenis van De Visscher Visspecialiteiten

gaat terug naar 1975. Vanaf die tijd zijn wij bij De Visscher, van vader op zoon, alleen maar bezig geweest met bereiding van de lekkerste visgerechten. Nu na al die jaren is De Visscher nog steeds toonaangevend en is het een heus Brabants familiebedrijf met passie en liefde voor Vis.

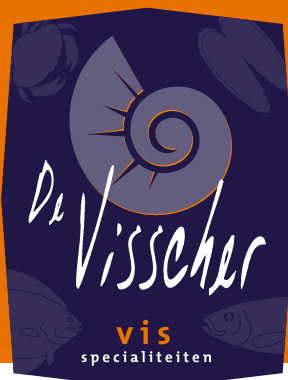
Met gebruik van de hedendaagse technieken en ambachtelijk vakmanschap worden nog dagelijks de meest heerlijke vismaaltijden bereid met hoofdzakelijk vis uit onze eigen Noordzee. Dagelijks is onze toonbank gevuld met met o.a. kant-en-klaarmaaltijden, snacks en borrelhapjes. Loop gerust eens binnen en laat u verleiden tot een smakelijke aankoop.

In deze folder staan onze visschotels die wij door de jaren heen met groot succes hebben ontwikkeld, van maaltijdschotels tot gourmet en amuses. Mocht uw keuze afwijken van onze ideeën? Geen probleem! Voor iedere wens hebben wij een passende oplossing, zelfs glutenvrij.

Tijdens de feestdagen hebben wij speciale openingstijden. Vraag er naar in onze winkel.

** Alle eerdere edities komen hiermee te vervallen!*

Wij gebruiken alleen maar 1^e kwaliteit producten, mocht een bepaald product niet aan onze eisen voldoen, dan zullen wij deze vervangen door een gelijkwaardig product. Voor nog meer informatie kijk op onze website!



Spartel verse vis!

Sterrebos 23 Oss
tel. 0412-745808

Walstraat 2b Oss
www.devisscheross.nl

Luxe huzaren- of zalmsalade

Super-de-luxe maaltijdsalade waarbij u kunt kiezen tussen huzaren- of zalmsalade. De schotel wordt uitstekend belegd met het beste en lekkerste uit onze winkel: tomaatjes gevuld met (huis)crabsalade, onze topkwaliteit haring met augurk, Hollandse garnalen, naturel- en pepermakreel, gekookte mosseltjes, fijne Schotse gerookte zalm, crab-surimi, gerookte forel, luxe vispaté, ambachtelijk gerookte palingfilet, scampi's met cocktailsaus en voor ieder een reuze-garnaal. Deze schotel garneren wij uiteraard tip-top af.



Per persoon: **€22⁹⁵** (min. 2 pers.)

Luxe hapjesschaal

Zéér luxe opgemaakte visschotel met voor ieder een bolletje lekkere salade, met een gerookte forel, onze lekkere haring, ambachtelijke palingfilet, fijne Schotse gerookte zalm, luxe vispaté, Noorse scampi's met cocktailsaus, Hollandse garnalen, gevulde tomaat met (huis)crabsalade, naturel- en pepermakreel, crab-surimi, een lekkere schelp met salade en voor ieder een reuze garnaal.



Per persoon: **€19⁷⁵** (min. 2 pers.)

Huzaren- of zalmsalade

Feestelijke maaltijdsalade waarbij u kunt kiezen tussen huzaren- of zalmsalade. Uitstekend belegd met tomaatjes gevuld met (huis)crabsalade, haring, augurk en uitjes, roze garnaaltjes, naturel- en pepermakreel, mosseltjes, gerookte Noorse zalm, crab-surimi en gerookte forel. Uiteraard wordt de schotel tip-top afgearneerd.



Per persoon: **€15⁵⁰** (min. 2 pers.)

Vleeschotel

Mooi opgemaakte huzarensalade met fijne vleeswaren, vers fruit, gevulde eitjes en tomaatjes.



Per persoon: **€12⁵⁰** (min. 2 pers.)

Gerookte visschotel

Mooie gerookte visschotel met paling, gerookte zalm, gerookte forel, gemarineerde zalm, warm gerookte zalm met mozzarella, gerookte heilbotmousse met zalm, Hollandse garnalen, gerookte heilbot, scampi's met cocktailsaus, lekkere makreel. Mooi gearneerd.



| | |
|---------------|-------------------|
| Kleine schaal | €45 ⁰⁰ |
| Middel schaal | €65 ⁰⁰ |
| Grote schaal | €89 ⁵⁰ |

Super-de-luxe kreeftschotel

Deze prachtige koude kreeftenschotel bestaat uit een halve kreeft per persoon met cocktailsaus, lekkere zalmsalade, gevuld eitje, tomaat gevuld met Hollandse garnalen, handgesneden Schotse zalm, gerookte paling en lekkere scampi's.



Per persoon: €39⁵⁰ (min. 2 pers.)

Koude gebakken visschotel

Gevuld met 1 kg kibbeling, 350 gram gebakken mosselen, 350 gram gebakken garnalen, 350 gram gebakken inktvisringen, ravigotte- en knoflooksaus. Mooi gearneerd met peterselie en citroen.



Per schaal: €47⁵⁰ (ca. 2 kg)

Tapas hapjes

Mooi opgemaakte visschotel met o.a. gerookte zalm, tonijnsashimi, olijven, pepermakreel, gerookte paling, scampi's en crabsalade.



Per schaal: €49⁵⁰ (3-4 pers.)
Statiegeld: € 5⁰⁰

Hollandse haringschaal

Feestelijk opgemaakte schaal met naar keuze halve of stukjes haring. Voor de haring betaald u gewoon de winkelprijs. Wij berekenen slechts € 5,00 voor de opmaak van uw haringschaal inclusief schaal, doos, augurk, uitjes, vlaggetjes en garnering.



Weekend snack

Aantrekkelijke combinatie van 3 huisgemaakte vissalades, gerookte zalm, pepermakreel en wraphapjes.



Per schaal: **€20⁰⁰** Statiegeld: € 5⁰⁰

Amuse schotel

20 geselecteerde hapjes bestaande uit o.a. tonijntartaar, gerookte zalm, scampi's, huisgemaakte salade en een vismousse.



Per schaal: **€29⁵⁰** (4 pers.) Statiegeld: € 5⁰⁰
Deze schotel is per persoon uit te breiden voor € 7⁵⁰ p.p.

Tapasschaal

Royaal gevuld met (huis)crabsalade, tonijnsalade, scampi knoflook, gerookte zalm, pepermakreel, tapenade en knoflookolijven.



Per schaal: **€29⁹⁵**

Gourmetschotel

Mooi opgemaakte schotel met de lekkerste gemarineerde vissoorten, o.a. scampi's knoflook, verse Spaanse tonijn, Noorse zalm, tilapiafilet, pangasiusfilet, kabeljauw en botervis.



Per persoon: **€12⁵⁰**

Saladeschaal

(Bij uw gourmet of BBQ) Mooie schaal met huzaren-, zalm- en kartoffelsalade, lekkere rauwkost, (huis)crabsalade, tonijnsalade en eiersalade.



Per schaal: **€19⁹⁵**

Luxe gourmet / bakplaatschotel

Rijk gevulde visschotel met: tonijn, coquilles met spek, scholrolletjes met zalm, roodbaarsfilet, zwaardvisfilet, gemarineerde gamba's en wilde zalm.



Per persoon: **€22⁵⁰** (min. 2 pers.)