



*de Zilvervis*

MECHELBAAN 225 - 2580 PUTTE | 015/75 53 30

# *Feestfolder*



# Aperitief



GEBAKKEN SCAMPI'S IN EEN JASJE VAN SPEKREEPJES	€ 44,50/KG
GEKOOKTE SCAMPI'S MET DIPSAUS	€ 1,00/STUK
OESTERS 4/0	€ 2,60/STUK
CREUSEN NR.3	€ 1,70/STUK
MINI SNACKS (12 STUKS): GER.ZALM-PREI HAPJE, VISVIDÉEHAPJE,ZALMHAPJE,KAAS-HAMHAPJE, TONIJNHAPJE EN WORSTENBROODJE	€ 14,00/12ST.
MINI WORSTENBROODJES	€ 14,50/12ST.
MINI KAASBALLETTJES	€ 5,00/12ST.
ANSJOVIS IN LOOKOLIE	€ 20,50/KG
ANSJOVISSPIES	€ 26,50/KG
ANSJOVIS IN PIKANTE SAUS	€ 20,50/KG
OLIJVEN MIX	€ 28,50/KG
GROENE OLIJVEN ZONDER PIT	€ 28,50/KG
ZWARTE OLIJVEN ZONDER PIT	€ 28,50/KG
PEPPER SWEET GEVULD MET ROOMKAAS	€ 47,40/KG
ZONGEDROOGDE TOMAATJES	€ 34,90/KG
ZONGEDROOGDE TOMAATJES MET BASCILICUM & PARMEZAAN	€ 34,90/KG
ZWEEDSE HAPJES	€ 34,30/KG
HARINGHAPJE IN DILLES AUS	€ 34,30/KG



# Voorgerechten

VERSE VISSOEP (± 8 DL)	€ 10,00/DOOS
VERSE KREEFTENSOEP (± 8 DL)	€ 16,00/DOOS
VERSE TOMATENSOEP MET BALLETTJES (± 8 DL)	€ 6,00/DOOS
OESTERS 4/0	€ 2,60/STUK
CREUSEN NR.3	€ 1,70/STUK
1/2 KREEFT (700 GR.)	
GEKOOKT	DAGPRIJS
GEGARNEERD	DAGPRIJS
GARNAALCOCKTAIL (SCHELP)	€ 9,50/STUK
CRABCOCKTAIL (GLAS)	€ 11,50/STUK
ANANAS ZALMSLA-COCKTAIL (GLAS)	€ 9,50/STUK
GEVULDE VISSCHELP VAN HET HUIS	€ 10,50/STUK
GEVULDE ST.JACOBSSCHELP	€ 15,50/STUK
GEROOKTE FORELFILETS (PAKJE V.100 GR.)	€ 3,50/STUK
VERSE GEROOKTE RIVIERPALINGFILETS	€ 76,50/KG
PALING IN 'T GROEN	€ 48,00/KG
TOMAAAT-GARNAAL	€ 8,00/STUK
GEKOOKTE ZALMFILETS	€ 50,00/KG
VISVIDÉ	€ 6,00/STUK
VISVIDÉVULLING LOS PER KG	€ 35,00/KG
ZELFBEREIDE GARNAALKROKETTEN (65 GR.)	€ 3,00/STUK
ZELFBEREIDE KAASKROKETTEN	€ 2,00/STUK
SCAMPI'S VAN HET HUIS	€ 43,50/KG
GEBAKKEN SCAMPI'S IN CURRYSAUS	€ 39,00/KG

NORMANDISCHE ZEETONG EN AARDAPPELPUREE	€ 19,50/KG
NORMANDISCHE MELKTONG EN AARDAPPELPUREE	€ 15,50/PP
GEBAKKEN COQUILLES MET PASTA EN TOMATENCONCASSÉ	€ 15,00/PP



# Hoofdgerechten



## FONDUE & GOURMET

VISFONDUE (VANAF 2 PERSONEN) € 24,00/PP  
(VICTORIABAARS, ZONNEVISROLLETJE, KOOLVISHAASJE, ZALMFILETS, KABELJAUWHAASJE EN SCAMPI'S)

VISGOURMET (VANAF 2 PERSONEN) € 24,00/PP  
(VICTORIABAARS, KABELJAUWHAASJE, KOOLVISHAASJE, ZALMFILETS, TONIJNFILETS EN SCAMPI'S)

## KOUDE HOOFDGERECHTEN

NOORSE SCHOTEL € 14,50/PP  
(GEROOKTE ZALM + GEROOKTE HEILBOT + GEROOKTE FORELFILETS)

GEHELE GEKOOKTE ZALM  
NIET GEGARNEERD € 70,00/ZALM  
GEGARNEERD € 80,00/ZALM

SCHOTEL MET KOUD VISASSORTIMENT € 30,00/PP  
(NOORSE SCHOTEL + TOMAAT-GARNAAL + GEKOOKTE ZALMFILETS + 2 GEKOOKTE GAMBA'S)

1 GEHELE GEKOOKTE KREEFT (700GR.)  
NIET GEGARNEERD DAGPRIJS  
GEGARNEERD DAGPRIJS

FRUITS DE MER (ZEEVRUCHTENSCHOTEL) € 40,00/PP  
(VENUSSCHELPEN, LANGOUSTINE, GAMBA'S, SCAMPI'S, CREUSEN, CRAB EN ONGEPELDE GARNALEN)

FRUITS DE MER MET KREEFT DAGPRIJS KREEFT + € 40,00/PP

GROENTEN ASSORTIMENT € 12,00/PP  
(PASTASALADE, AARDAPPELSALADE, FIJNE BOONTJES MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES, PRUNELLA TOMAATJES MET UITJES EN KOMKOMMERSALADE)

AARDAPPELSALADE € 14,00/KG

PASTASALADE € 14,00/KG

## WARME HOOFDGERECHTEN

ZONNEVISROLLETJES IN DUGLÉRÉSAUS EN AARDAPPELPUREE € 19,00/PP

MELKTONGROLLETJES IN GARNAALSAUS EN AARDAPPELPUREE € 25,00/PP

NORMANDISCHE MELKTONG EN AARDAPPELPUREE € 23,50/PP

NORMANDISCHE ZEETONG EN AARDAPPELPUREE € 31,00/PP

GEBAKKEN TONGREEPJES IN FIJNE GROENTENSAUS EN AARDAPPELPUREE € 21,00/PP

KABELJAUWHAASJE IN MOSTERDSAUS EN AARDAPPELPUREE € 27,00/PP

ZALMFILET IN KRUIDENSAUS EN AARDAPPELPUREE € 23,00/PP

VISPANNETJE EN AARDAPPELPUREE € 21,00/PP

ZEEWOLFFILET IN PREIROOMSAUS EN AARDAPPELPUREE € 27,00/PP

ZEEBAARS MET ZUIDERSE TAPENADE, CHAMPIGNONS EN AARDAPPELPUREE € 27,00/PP

KREEFT THERMIDOR (GEGRATINEERD MET KAAS EN FIJNE GROENTENSAUS) DAGPRIJS

SCAMPI'S VAN HET HUIS € 43,50/KG

GEBAKKEN SCAMPI'S IN CURRYSAUS € 39,00/KG





# Buffetten

## KOUD BUFFET DE LUXE (VANAF 6 PERSONEN)

---

### VIS

TOMAAAT-GARNAAL  
1/2 KREEFT "BELLE VUE"  
GAMARINEERDE SCAMPI MET BABY ANANAS  
ASSORTIMENT VAN AMBACHTELIJK GEROOKTE VIS (GER.ZALM,GER.PALINGFILETS EN GEROOKTE FORELFILET)

### VLEES

PARMAHAM MET MELOEN  
PATÉ MET AANGEPASTE CONFITUUR  
MINI SATÉ  
VARKENSGEBRAAD  
ROSBIEF

### SALADES

PASTASALADE, AARDAPPELSALADE MET SJALOT, FIJNE BOONTJES MET KROKANT GEBAKKEN SPEKTJES EN DRESSING,  
PRUNELLA TOMAATJES MET DRESSING EN VERSE PIJPAJUIN, KOMKOMMERSALADE

### SAUZEN

COCKTAILSAUS, TARTAAR

### ZONDER KREEFT

€ 46,00/PP

### MET KREEFT

DAGPRIJS KREEFT + € 46,00/PP

---

## BUDGETBUFFET (VANAF 6 PERSONEN)

---

### VIS

GEPOCHEERDE ZALM  
GEROOKTE FORELFILETS  
TOMAAAT-GARNAAL

### VLEES

VARKENSGEBRAAD  
ROSBIEF  
KALKOENGEBRAAD  
KIPPEDRUM AFGEBAKKEN

### SALADES

PASTASALADE, AARDAPPELSALADE MET SJALOT, FIJNE BOONTJES MET KROKANT GEBAKKEN SPEKTJES EN DRESSING,  
PRUNELLA TOMAATJES MET DRESSING EN VERSE PIJPAJUIN, KOMKOMMERSALADE

€ 35,00/PP

---





## Supplementen

### WARME GROENTEN

GEBAKKEN WITLOOF	€ 3,00/STUK
GESTOOFDE PREI (300GR.)	€ 7,00/300 GR
GESTOOFDE WORTELEN (300GR.)	€ 7,00/300 GR
BOONTJES MET KROKANT GEBAKKEN SPEK	€ 7,00/300 GR

### KOUDE SAUZEN

COCKTAILSAUS, TARTAAR, MAYONAISE EN PIRI PIRI SAUS	
POTJE VAN 100 GR.	€ 1,50/POTJE
POTJE VAN 250 GR.	€ 3,00/POTJE

### VISBOUILLON

VISBOUILLON	€ 6,00/LITER
KREEFTENBOUILLON	€ 16,00/LITER
FOND VAN GARNALEN	€ 10,00/LITER

### AARDAPPELVARIATIES

AARDAPPELPUREE	€ 2,00/DOZ
----------------	------------

### WARME SAUZEN

WITTE WIJNSAUS (VERS BEREID)	€ 17,00/LITER
GARNAALSAUS (VERS BEREID)	€ 23,00/LITER
PREIROOMS SAUS (VERS BEREID)	€ 17,00/LITER
MOSTERDSAUS (VERS BEREID)	€ 17,00/LITER
KRUIDENSAUS (VERS BEREID)	€ 17,00/LITER
DUGLÉRÉSAUS (VERS BEREID)	€ 17,00/LITER
PROVENÇAALSE SAUS (VERS BEREID)	€ 17,00/LITER
FIJNE GROENTENSAUS (VERS BEREID)	€ 18,00/LITER



## Desserten

RIJSTPAP	€ 2,50/POTJE
CHOCOLADEMOUSSE	€ 2,50/POTJE

# Wijnen

## WITTE WIJN

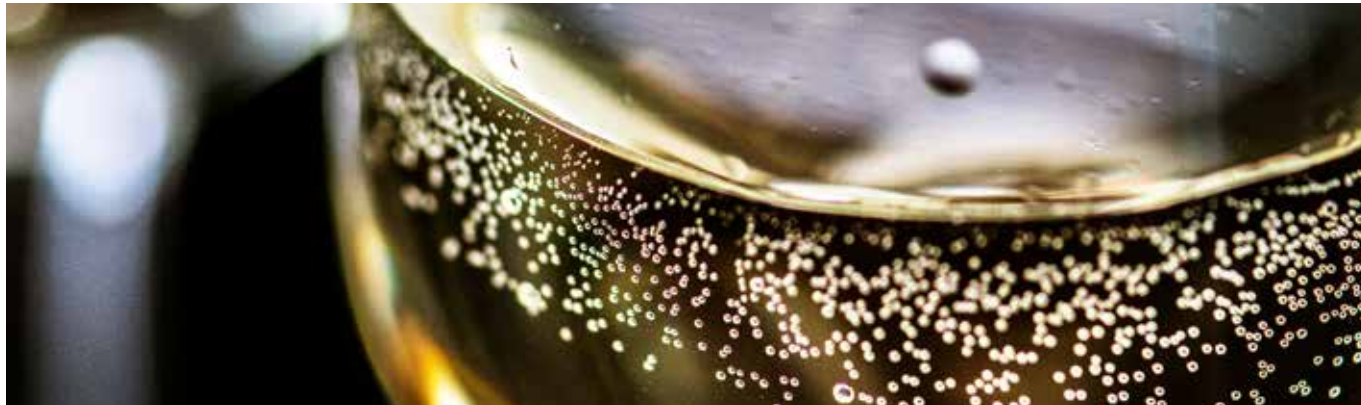
PRIMA FILA "CHARDONNAY"	€ 20,30/FLES
PINOT GRIGIO	€ 13,40/FLES
OUDE KAAP "CHENIN BLANC"	€ 7,70/FLES
OUDE KAAP "CHARDONNAY"	€ 8,65/FLES
ALTIJGDGEDACHT "SAUVIGNON BLANC"	€ 14,90/FLES

## RODE WIJN

PRINCIPE SPINELLI IGT Rosso 2018	€ 17,00/FLES
TRA LA TERRA BARBERA D'ASTI SUPERIORE	€ 24,30/FLES
MONTGRAS "MERLOT"	€ 9,20/FLES
LOUISVALE "CABERNET SAUVIGNON MERLOT"	€ 18,70/FLES
OUDE KAAP "CABERNET SAUVIGNON"	€ 10,25/FLES

## ROSE WIJN

LE QUATTRO TERRE PIEMONTE ROSATO 2018	€ 14,90/FLES
---------------------------------------	--------------



# Zilvervis Menu



## ZILVERVIS MENU (PER PERSOON)

### APERITIEF

2 STOKJES VAN 2 STUKS GEBAKKEN SCAMPI'S IN EEN JASJE VAN SPEKREEPJES

### VOORGERECHT

DUO VAN KAAS- EN GARNAALKROKETTEN

### HOOFDGERECHT

ZEEBAARS IN FIJNE GROENTESAUS EN AARDAPPELPUREE  
OF KABELJAUWHAASJE IN MOSTERDSAUS MET GESTOOFDE PREI EN AARDAPPELPUREE

### DESSERT

CHOCOLADEMOUSSE  
OF RIJSTPAP

€ 35,00/PP

## OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

MAANDAG 19 DECEMBER	.....	GESLOTEN
DINSDAG 20 DECEMBER	.... OPEN VOOR BESTELLINGEN	10.00 U. - 14.00 U.
WOENSDAG 21 DECEMBER	... OPEN VOOR BESTELLINGEN	10.00 U. - 14.00 U.
DONDERDAG 22 DECEMBER	.....	09.30 U. - 15.00 U.
VRIJDAG 23 DECEMBER	.....	09.30 U. - 15.00 U.
ZATERDAG 24 DECEMBER	.....	09.30 U. - 15.00 U.
ZONDAG 25 DECEMBER	.... OPEN VOOR BESTELLINGEN	11.00 U. - 13.00 U.
MAANDAG 26 DECEMBER	.....	GESLOTEN
DINSDAG 27 DECEMBER	.... OPEN VOOR BESTELLINGEN	10.00 U. - 14.00 U.
WOENSDAG 28 DECEMBER	... OPEN VOOR BESTELLINGEN	10.00 U. - 14.00 U.
DONDERDAG 29 DECEMBER	.....	09.30 U. - 15.00 U.
VRIJDAG 30 DECEMBER	.....	09.30 U. - 15.00 U.
ZATERDAG 31 DECEMBER	.....	09.30 U. - 15.00 U.
ZONDAG 1 JANUARI	..... OPEN VOOR BESTELLINGEN	11.00 U. - 13.00 U.

## NUTTIGE TIPS VOOR EEN OPTIMAAL FEESTMAAL

APERITIEFHAPJES: ± 10 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C

SCHELPEN: ± 10-15 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C

KREEFT THERMIDOR: ± 10-15 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C

WARME VOOR- EN HOOFDGERECHTEN (OVEN):

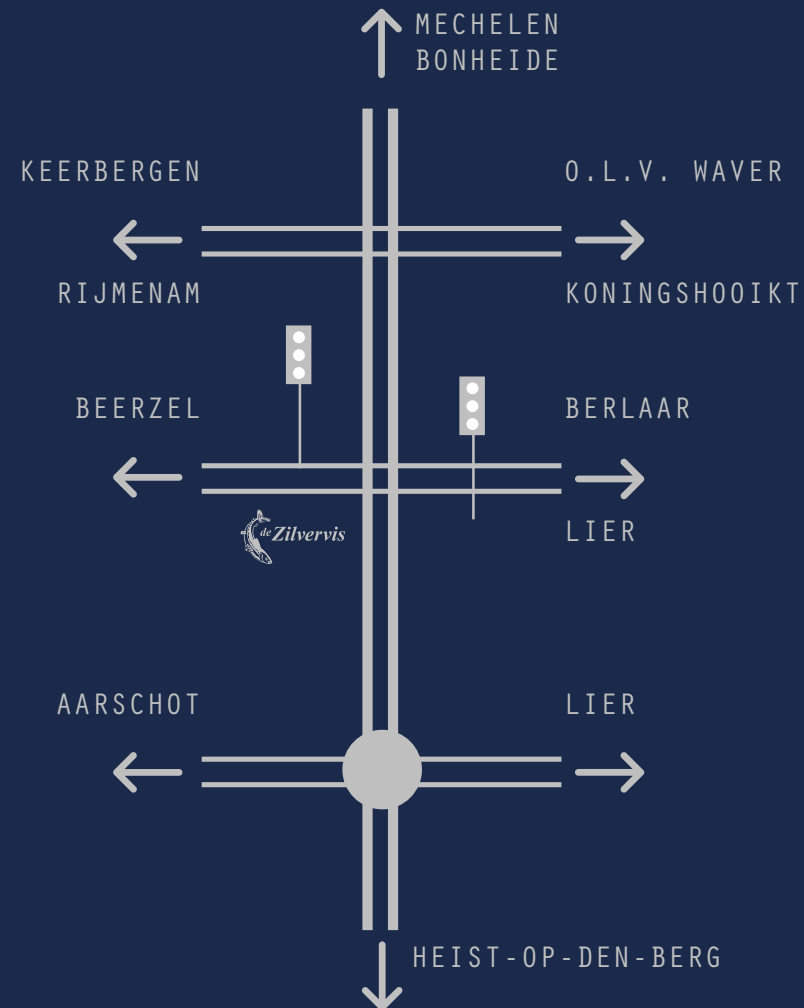
± 15-20 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C

SCHOTEL ALLEEN BESTEMD VOOR OVEN, VERWIJDER HET DEKSEL

WARME VOOR- EN HOOFDGERECHTEN (MICROGOLF):

± 3-6 MIN. OP HOOGSTE STAND

SCHOTEL ALLEEN BESTEMD VOOR MICROGOLF, VERWIJDER HET DEKSEL



MECHELBAAN 225 - 2580 PUTTE | 015/75 53 30  
WWW.DEZILVERVIS.BE | HELLO@DEZILVERVIS.BE

### OPENINGSUREN

MAANDAG, DINSDAG & ZONDAG: GESLOTEN  
WOENSDAG T.E.M. VRIJDAG: 09.00 U. - 18.00 U.  
ZATERDAG: 09.00 U. - 17.00 U.





*Om al onze feestmenu's met de hoogste kwaliteit te kunnen bereiden, vragen we u om ons uw bestelling minstens vier dagen op voorhand te bezorgen.*

*Van maandag 2 januari t.e.m. dinsdag 17 januari zijn we gesloten!  
Terug open op woensdag 18 januari.*

*De Zilvervis dankt u & wenst u een  
voorspoedig 2023!*