



de Zilvervis

MECHELBAAN 225 - 2580 PUTTE | 015/75 53 30

Feestfolder



CADEAUTIP
MANDJE MET CREUSEN
(6 STUKS)
& OESTERMES
€ 15,00



Aperitief

GEBAKKEN SCAMPI'S IN EEN JASJE VAN SPEKREEPJES	€ 44,50/kg
GEKOOKTE SCAMPI'S MET DIPSAUS	€ 1,20/stuk
OESTERS 4/0	€ 2,80/stuk
CREUSEN NR.3	€ 1,90/stuk
MINI SNACKS (12 STUKS): GER.ZALM-PREI HAPJE, VISVIDÉEHAPJE,ZALMHAPJE,KAAS-HAMHAPJE, TONIJNHAPJE EN WORSTENBROODJE	€ 15,00/12st.
MINI WORSTENBROODJES	€ 15,50/12st.
ANSJOVIS IN LOOKOLIE	€ 22,50/kg
ANSJOVISSPIES	€ 28,50/kg
ANSJOVIS IN PIKANTE SAUS	€ 22,50/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
SALADES VOOR TOAST	
TONIJNSLA	€ 28,50/kg
ZALMSLA	€ 34,50/kg
VISSLA	€ 34,50/kg
SURIMI CRABSLA	€ 26,50/kg
KING-CRABSLA	€ 75,00/kg
GARNAALSLA	€ 49,50/kg

Voorgerechten

VERSE VISSOEP (± 8 DL)	€ 12,00/DOOS
VERSE KREEFTENSOEP (± 8 DL)	€ 18,00/DOOS
VERSE TOMATENSOEP MET BALLETTJES (± 8 DL)	€ 7,00/DOOS
OESTERS 4/0	€ 2,80/STUK
CREUSEN NR.3	€ 1,90/STUK
1/2 KREEFT (700 GR.)	
GEKOOKT	DAGPRIJS
GEGARNEERD	DAGPRIJS
GARNAALCOCKTAIL (SCHELP)	€ 10,50/STUK
CRABCOCKTAIL (GLAS)	€ 12,00/STUK
ANANAS ZALMSLA-COCKTAIL (GLAS)	€ 10,00/STUK
GEVULDE VISSCHELP VAN HET HUIS	€ 12,50/STUK
GEVULDE ST.JACOBSSCHELP	€ 15,50/STUK
GEROOKTE FORELFILETS (PAKJE V.100 GR.)	€ 4,80/STUK
VERSE GEROOKTE RIVIERPALINGFILETS	€ 78,50/KG
PALING IN 'T GROEN	€ 52,50/KG
TOMAAAT-GARNAAL	€ 10,00/STUK
GEKOOKTE ZALMFILETS	€ 50,00/KG
VISVIDÉ	€ 8,00/STUK
VISVIDÉVULLING LOS PER KG	€ 36,00/KG
ZELFBEREIDE GARNAALKROKETTEN (65 GR.)	€ 4,00/STUK
ZELFBEREIDE KAASKROKETTEN	€ 3,00/STUK
SCAMPI'S VAN HET HUIS	€ 44,50/KG
GEBAKKEN SCAMPI'S IN CURRYSAUS	€ 40,00/KG

NORMANDISCHE ZEETONG EN AARDAPPELPUREE	€ 20,00/KG
NORMANDISCHE MELKTONG EN AARDAPPELPUREE	€ 16,00/PP
GEBAKKEN COQUILLES MET PASTA EN TOMATENCONCASSÉ	€ 17,00/PP



Hoofdgerechten



FONDUE & GOURMET

VISFONDUE (VANAF 2 PERSONEN) € 26,00/PP
 (VICTORIABAARS, ZONNEVISROLLETJE, KOOLVISHAASJE, ZALMFILETS, KABELJAUWHAASJE EN SCAMPI'S)

VISGOURMET (VANAF 2 PERSONEN) € 26,00/PP
 (VICTORIABAARS, KABELJAUWHAASJE, KOOLVISHAASJE, ZALMFILETS, TONIJNFILETS EN SCAMPI'S)

KOUDE HOOFDGERECHTEN

NOORSE SCHOTEL € 15,00/PP
 (GEROOKTE ZALM + GEROOKTE HEILBOT + GEROOKTE FORELFILETS)

GEHELE GEKOOKTE ZALM
 NIET GEGARNEERD € 75,00/ZALM
 GEGARNEERD € 85,00/ZALM

SCHOTEL MET KOUD VISASSORTIMENT € 33,00/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) € 42,00/PP
 (VENUSSCHELPEN, LANGOUSTINE, GAMBA'S, SCAMPI'S, CREUSEN, CRAB EN ONGEPELDE GARNALEN)

FRUITS DE MER MET KREEFT DAGPRIJS KREEFT + € 42,00/PP

GROENTEN ASSORTIMENT € 13,00/PP
 (PASTASALADE, AARDAPPELSALADE, FIJNE BOONTJES MET KROKANT GEBAKKEN SPEKJES, PRUNELLA TOMAATJES MET UITJES EN KOMKOMMERSALADE)

AARDAPPELSALADE € 15,00/KG

PASTASALADE € 15,00/KG

WARME HOOFDGERECHTEN

ZONNEVISROLLETJES IN DUGLÉRÉSAUS EN AARDAPPELPUREE € 21,00/PP

MELKTONGROLLETJES IN GARNAALSAUS EN AARDAPPELPUREE € 27,00/PP

NORMANDISCHE MELKTONG EN AARDAPPELPUREE € 25,50/PP

NORMANDISCHE ZEETONG EN AARDAPPELPUREE € 32,00/PP

GEBAKKEN TONGREEPJES IN FIJNE GROENTENSAUS EN AARDAPPELPUREE € 23,00/PP

KABELJAUWHAASJE IN MOSTERDSAUS EN AARDAPPELPUREE € 29,00/PP

ZALMFILET IN KRUIDENSAUS EN AARDAPPELPUREE € 25,00/PP

VISPANNETJE EN AARDAPPELPUREE € 23,00/PP

ZEEWOLFFILET IN PREIROOMSAUS EN AARDAPPELPUREE € 29,00/PP

ZEEBAARS MET ZUIDERSE TAPENADE, CHAMPIGNONS EN AARDAPPELPUREE € 29,00/PP

KREEFT THERMIDOR (GEGRATINEERD MET KAAS EN FIJNE GROENTENSAUS) DAGPRIJS

SCAMPI'S VAN HET HUIS € 44,50/KG

GEBAKKEN SCAMPI'S IN CURRYSAUS € 40,00/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
VARKENSGBRAAD
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

€ 48,00/PP

MET KREEFT

DAGPRIJS KREEFT + € 48,00/PP

BUDGETBUFFET (VANAF 6 PERSONEN)

VIS

GEPOCHEERDE ZALM
GEROOKTE FORELFILETS
TOMAAAT-GARNAAL

VLEES

VARKENSGBRAAD
ROSBIEF
KALKOENGBRAAD
KIPPEDRUM AFGEBAKKEN

SALADES

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

€ 37,00/PP



Supplementen

WARME GROENTEN

GEBAKKEN WITLOOF	€ 4,00/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	€ 7,00/LITER
KREEFTENBOUILLON	€ 16,00/LITER
FOND VAN GARNALEN	€ 11,00/LITER

AARDAPPELVARIATIES

AARDAPPELPUREE	€ 2,00/DOT
----------------	------------

WARME SAUZEN

WITTE WIJNSAUS (VERS BEREID)	€ 19,00/LITER
GARNAALSAUS (VERS BEREID)	€ 25,00/LITER
PREIROOMS SAUS (VERS BEREID)	€ 19,00/LITER
MOSTERDSAUS (VERS BEREID)	€ 19,00/LITER
KRUIDENSAUS (VERS BEREID)	€ 19,00/LITER
DUGLÉRÉSAUS (VERS BEREID)	€ 19,00/LITER
PROVENÇAALSE SAUS (VERS BEREID)	€ 19,00/LITER
FIJNE GROENTENSAUS (VERS BEREID)	€ 20,00/LITER



Desserten

RIJSTPAP	€ 3,00/POTJE
CHOCOLADEMOUSSE	€ 3,00/POTJE

Wijnen

WITTE WIJN

OUDE KAAP "CHENIN BLANC" € 8,50/FLES

OUDE KAAP "CHARDONNAY" € 9,15/FLES

ALTIJDGEDACHT "SAUVIGNON BLANC" € 14,90/FLES

RODE WIJN

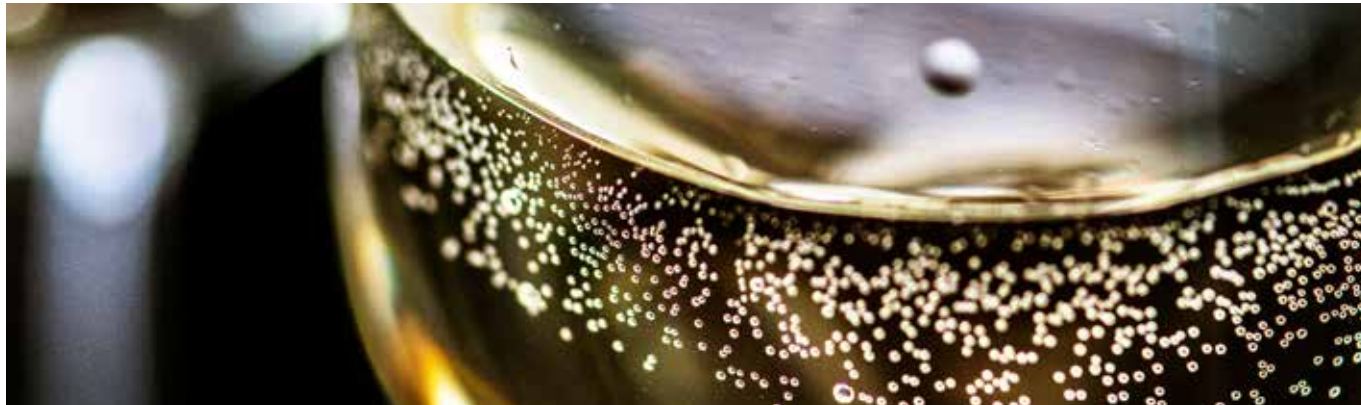
OUDE KAAP "CABERNET SAUVIGNON" € 10,60/FLES

LOUISVALE "CABERNET SAUVIGNON MERLOT" € 18,70/FLES

RUST EN VREDE € 32,50/FLES

ROSE WIJN

BELLINGHAM BERRY BUSH ROSÉ € 10,00/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

€ 37,00/PP

OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

ONZE WINKEL IS TIJDENS DE KERST- EN NIEUWJAARSPERIODE
UITSLUITEND OPEN VOOR HET PLAATSEN EN AFHALEN VAN BESTELLINGEN

MAANDAG 18 EN DINSDAG 19 DECEMBER	GESLOTEN
WOENSDAG 20 DECEMBER ...	OPEN VOOR BESTELLINGEN 10.00 U. - 14.00 U.
DONDERDAG 21 DECEMBER ..	OPEN VOOR BESTELLINGEN 10.00 U. - 14.00 U.
VRIJDAG 22 DECEMBER	OPEN VOOR BESTELLINGEN 10.00 U. - 14.00 U.
ZATERDAG 23 DECEMBER ...	OPEN VOOR BESTELLINGEN 09.30 U. - 15.00 U.
ZONDAG 24 DECEMBER	OPEN VOOR BESTELLINGEN 09.30 U. - 15.00 U.
MAANDAG 25 DECEMBER	OPEN VOOR BESTELLINGEN 11.00 U. - 13.00 U.
DINSDAG 26 DECEMBER	GESLOTEN
WOENSDAG 27 DECEMBER ...	OPEN VOOR BESTELLINGEN 10.00 U. - 14.00 U.
DONDERDAG 28 DECEMBER ..	OPEN VOOR BESTELLINGEN 10.00 U. - 14.00 U.
VRIJDAG 29 DECEMBER	OPEN VOOR BESTELLINGEN 10.00 U. - 14.00 U.
ZATERDAG 30 DECEMBER ...	OPEN VOOR BESTELLINGEN 09.30 U. - 15.00 U.
ZONDAG 31 DECEMBER	OPEN VOOR BESTELLINGEN 09.30 U. - 15.00 U.
MAANDAG 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):

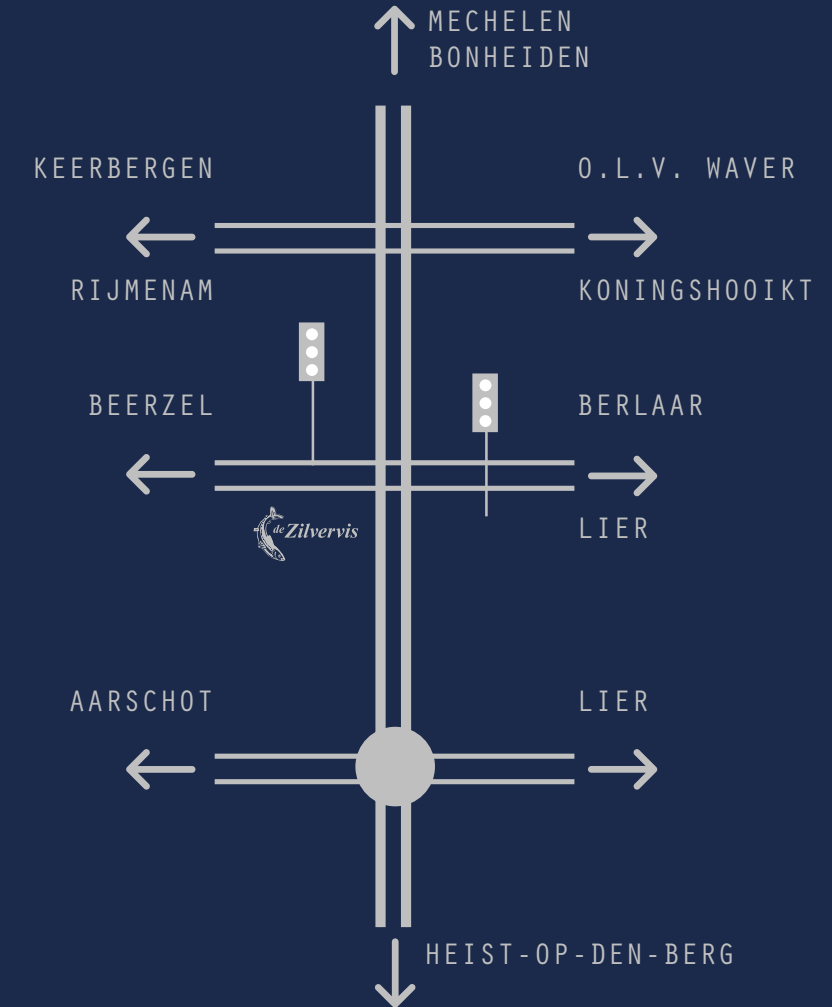
± 15-20 MIN. IN EEN VOORVERWARMDE OVEN VAN 180°C

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 dinsdag 2 januari t.e.m. dinsdag 9 januari zijn we gesloten!
Terug open op woensdag 10 januari.*

*De Zilvervis dankt u & wenst u een
voorspoedig 2024!*