

EINDEJAAR 2025 – 2026 KERST – NIEUWJAAR

APERITIEFBEGELEIDERS:

- Opgenvuld bladerdeegje met gerookte zalm (warm)..... 2,50€ /st
- Gegrild tonijnblokje met romige wasabi – sesamzaad (koud).....4,20€ /st
- Potje tartaar van zalm – gerookte zalm en krokante appel met dressing.....5,50€ /st
- Lepelhapje van scampi met tartaarsausje (koud)..... 2,50€ /st

KOUDE VOORGERECHTEN:

- ½ Kreeft “Belle – Vue” met salade garnituur en sauzenvariatie.....dagprijs

KOUDE SCHOTEL SUGGESTIE ’T ANEMOONTJE :

- Tomaat grijze Noordzeegarnalen, koude gebakken zalmstukken “Belle – Vue”, opgevulde perzik met “huisgemaakte” tonijnsalade, opgevuld eitje met krabsalade, roosjes van gerookte “Schotse” zalm – gerookte heilbot46,50€ /pp
Koude schotels vanaf 4 personen
- **EXTRA:** gemengde salade – tomaten salade – geraspte worteltjes – komkommer-salade – koude aardappelsalade.....9,50€ /pp

Bijgeleverde sauzen: mayonaise + cocktail

WARME VOORGERECHTEN:

- Huisgemaakte kaaskroket.....3,50€ /st
- Huisgemaakte garnaalkroket.....6,95€ /st
- St – jacobsschelp met kort gebakken nootjes – wittewijnsaus.....18,50€ /pp
- Gebakken scampi’s (6st) met gambabotersaus – Fettuccine.....17,50€ /pp

ONZE HUISGEMAAKTE SOEPEN:

- Tomatensoep met balletjes5,00€ /0,5litr of 10,00€ /litr
- Pompoensoep met brunoise van scampi.....6,00€ /0,5litr of 12,00€ /litr
- Kreeftenbisque geparfumeerd met “Armagnac”12,00€ /0,5litr of 24,00€ /litr

ONZE HUISGEMAAKTE SCHOTELS:

- Schartongrolletjes met gambabotersaus – brunoise van gamba / tomaat gebakken baby spinazie – puree duchesse.....22,50€/pp
- “Feestelijk” Vispannetje van witte vis – mosseltjes-grijze garnalen met “Kreeftensaus” – puree duchesse.....28,20€/pp
- Tongrolletjes wittewijnsaus – omringd door kort gebakken fijne groenteblokjes grijze garnaaltjes en puree duchesse32,50€/pp
- Kalkoengebraad – Archiducsaus – duo van groenten (jonge wortel/witloof) kroketten22,50€ pp

ONZE HUISBEREIDE SCHOTELBEGELEIDERS APART TE VERKRIJGEN:

- Aardappelkroket.....: 0,40€ /st
- Aardappel duchesses natuur.....: 2,00€ /st

ONZE WILDSUGGESTIES:

- Hertenragout met veenbessen - gestoofd witloof en garnituur van boschampionns en kroketten29,95€ /pp
- Suprême van parelhoenfilet met “Fine Champagnesaus” boschampionns duo van groenten (witloof – mousse van knolselder) appeltje met veenbessen en kroketten.....31,50€ /pp

!!Onze Wildsuggesties zijn voorzien van aardappelkroketten!!!!

ZEEVRUCHTENSCHOTEL “ROYAL”

- ½ Kreeft gekookt
- 3 st Franse platte oesters
- 3 st Langoustines
- 4 st Gamba’s
- Wulken
- Kreukels
- Ongepelde garnalen
- Brood en boter

Prijs per persoon: 78,50€ /pp (verkrijgbaar per 2 personen)

TE VERKRIJGEN KAVIAAR OP AANVRAAG:

- Belgische kaviaar

ONZE KREEFTEN SUGGESTIES:

<u>Volgens kreeftgrootte:</u>	<u>LEVENDE KREEFT:</u>	<u>KLAARGEMAAKTE KREEFT:</u>
	<u>Prijs per volledige:</u>	<u>prijs per volledige:</u>
400 – 500 gr	dagprijs	dagprijs
500 – 600 gr	dagprijs	dagprijs
600 – 700 gr	dagprijs	dagprijs

Onze kreeften kunnen naar wens bereid worden:

“BELLE –VUE” OF GROENTEBRUNOISE MET GAMBABOTERSAUS

ONS OESTERAANBOD:

<u>TYPE</u>	<u>GESLOTEN:</u>	<u>OPENEN:</u>
Specials Gillardeau	4,20€ /st	4,80/st
Plat 4/0	3,50€ /st	3,90/st

ACTIE: bij aankoop van een kist (24/st) oesters **GESLOTEN** naar Keuze **-10%**



“OP RESTAURANT BIJ U THUIS.....”

WIJ GEVEN U GRAAG 2 FEESTMENU'S ALS SUGGESTIE:

FEESTMENU 1: 47€ /pp

St – Jacobsschelp met kort gebakken nootjes, wittewijnsaus

—
Pompoensoep met brunoise van scampi

—
Kalkoengebraad met “Archiducsaus”, duo van groentjes
(jonge wortel / witloof) en kroketten

FEESTMENU 2: 62€ /pp

Gebakken scampi's (6st) met gambabotersaus - Fettuccine

—
Kreeftenbisque geparfumeerd met “Armagnac”

—
Tongrolletjes met wittewijnsaus omringd door kort
gebakken fijne groentjes, grijze garnaaltjes
puree duchesse

EINDEJAARSINFO:

OPENINGSUREN:

Op woensdag 24/12 en 31/12 open van 9u doorlopend tot 15u

Op donderdag 25/12 en 1/01/26 **GESLOTEN.**

Op vrijdag 26/12 en 2/01/26 **OPEN van 8u30 doorlopend tot 16u**

Op zaterdag 27/12 en 3/01/26 **OPEN van 8u30 doorlopend tot 14u**

Om onze klanten tijd te besparen, kan u ook bestellen via e-mail op:
info@vishandel-anemoontje.be

AANDACHT – AANDACHT – AANDACHT – AANDACHT – AANDACHT

Gelieve tijdig te bestellen voor onze traiteurdienst en verse vis

KERST : tot en met 19 december

NIEUWJAAR : tot en met 26 december

WIJ WENSEN ONZE KLANTEN EEN “CULINAIR” 2026!

www.vishandel-anemoontje.be

INTRESSE NAAR ONZE CATERING – EVENEMENTEN – TRAITEURDIENST.....

Vraag vrijblijvend info: info@vishandelanemoontje.be

Wij maken graag een prijsofferte op maat en volgens wens!

Catering • Traiteur • Homecooking • Vishandel

‘t Anemoontje



**EINDEJAAR 2025 - 2026
KERST - NIEUWJAAR**



www.vishandelanemoontje.be

Gemeenteplein 13 • 1861 Wolvertem

Tel. 02 270 45 05 • Fax 02 270 45 06