



**PROFONDE**

traiteur | feesten | vishandel | kookworkshops

## Koude vis- & vleesschotels

**Dagverse vis- & vleesschotels in huis bereid vanaf 4 personen!**

### Visschotel 'Royaal' (€ 29,65)

- ✓ Goed gevulde tomaat garnaal
- ✓ Gepocheerde zalm (120gr)
- ✓ Gepocheerde gamba
- ✓ Gepocheerde langoustine
- ✓ Gepocheerde scampi
- ✓ Handgesneden gerookte zalm
- ✓ Tongrolletje met tomatentapenade
- ✓ Vers groentenassortiment en garnituren

### Gemengde vis- & vleesschotel

**(€ 23,1)**

- ✓ Goed gevulde tomaat garnaal
- ✓ Handgesneden gerookte zalm
- ✓ Gepocheerde scampi
- ✓ Kiprollade met zongedroogde tomaat
- ✓ Assortiment charcuterie
- ✓ Vers groentenassortiment en garnituren

### Visschotel 'Klassiek' (€ 15,25)

- ✓ Goed gevulde tomaat garnaal
- ✓ Gepocheerde zalmfilet
- ✓ Gepocheerde scampi
- ✓ Vers groentenassortiment en garnituren

### Visfondue (€ 20,5)

- ✓ Minimum 350gr verse vis per persoon
- ✓ Assortiment uit ;
  - coquille
  - scampi
  - tongrolletje
  - zalm
  - tonijn
  - roodbaars
  - gamba
  - ...
- ✓ Indien gewenst met huisbereide visbouillon

### Bijgerechten

- ✓ Gemengde Italiaanse rucolasalade : € 3,15
- ✓ Koude aardappelsalade met bieslook : € 3,15
- ✓ Koude pastasalade van de chef : € 3,15
- ✓ Buffetbroodjes (assortiment) : € 0,8/ stuk (wij adviseren 4 stuks per persoon)
- ✓ Mayonaise, tartaar of cocktail (200ml|350ml|500ml) : € 3,15 | € 5,25 | € 6,8

De beschikbaarheid van ingrediënten hangt van het seizoen en de voorradigheid bij onze leveranciers. Indien niet beschikbaar zullen wij een evenwaardig alternatief voorzien.

Alle prijzen zijn inclusief 6% btw voor afhaling in onze winkel.

Levering aan huis is mogelijk, afhankelijk van de locatie zullen wij hiervoor een vergoeding aanrekenen.

Verzorging en bediening in buffetvorm op uw feest is mogelijk, vraag hiervoor een offerte op maat.

Versie van 15 maart 2016, deze vervangt alle vorige versies.



**PROFONDE**

traiteur | feesten | vishandel | kookworkshops

## Koude schotel "A la carte"

**Stel zelf uw koude schotel samen aan de hand van volgend aanbod.**

De basisschotel bestaat telkens uit een groentenassortiment en garnituren als afwerking van uw schotel (€ 3 / persoon). Verder kan u aanvullen naar keuze en dit voor een schotel vanaf € 15 per persoon en vanaf 8 personen.

### Ingrediënten

- ✓ Goed gevulde tomaat garnaal : € 6,95
- ✓ Gepocheerde zalmfilet (120gr|150gr|200gr) :  
€ 3,75 | € 4,65 | € 6,25
- ✓ Gepocheerde gamba : € 2,1
- ✓ Gepocheerde scampi : € 1,6
- ✓ Gepocheerde langoustine : € 2,65
- ✓ Handgesneden gerookte zalm : € 3,65
- ✓ Handgesneden gerookte heilbot : € 3,65
- ✓ Cannelloni van courgette met vissalade : € 3,5
- ✓ Tongrolletje met tomatentapenade : € 2,4
- ✓ Italiaans gemarineerde scampi's : € 3,1
- ✓ Gerookte sproutfilets : € 2,1
- ✓ Gerookte makreel : € 8,4/st (4 personen)
- ✓ Gerookte palingfilet : € 8,4 / 100gr
- ✓ Verse vissalade, krabsalade of tonijnsalade: € 1,6
- ✓ Maatje met verse ui (seizoen) : € 2,3
- ✓ Zeeuwse oester : € 2,5
- ✓ Gegrilde tonijn mi-cuit met sesam : € 4,2
- ✓ Kreeft "belle-vue" in huis gekookt(half/heel): €20,5/€40
- ✓ Assortiment charcuterie (3 srtn) : € 3,95
- ✓ Kiprollade met zongedroogde tomaat : € 2,55
- ✓ Kiprollade 'Parmiggiano' : € 3,1
- ✓ Rundscarpaccio : € 3,1
- ✓ Carpaccio van Parmasalami : € 3,1
- ✓ Varkenshaasje met mosterd : € 3,1
- ✓ Assortiment kaas (2 srtn) : 3,7
- ✓ Feta met basilicumpesto : € 2,1
- ✓ Gegrilde seizoensgroenten : € 3,1

### Bijgerechten

- ✓ Gemengde Italiaanse rucolasalade : € 3,15
- ✓ Koude aardappelsalade met bieslook : € 3,15
- ✓ Koude pastasalade van de chef : € 3,15
- ✓ Buffetbroodjes (assortiment) : € 0,8/ stuk (wij adviseren 4 stuks per persoon)
- ✓ Huisbereide mayonaise, tartaar of cocktail (200ml|350ml|500ml) : € 3,15 | € 5,25 | € 6,8

De beschikbaarheid van ingrediënten hangt van het seizoen en de voorradigheid bij onze leveranciers. Indien niet beschikbaar zullen wij een evenwaardig alternatief voorzien.

Alle prijzen zijn inclusief 6% btw voor afhaling in onze winkel.

Levering aan huis is mogelijk, afhankelijk van de locatie zullen wij hiervoor een vergoeding aanrekenen.

Verzorging en bediening in buffetvorm op uw feest is mogelijk, vraag hiervoor een offerte op maat.

Versie van 15 maart 2016, deze vervangt alle vorige versies.