

Beste fijnproever,

Lekker genieten van een feestelijk menu in een gezellige en familiale sfeer?

Geen gepieker over uw menu, geen uren achter de kookpotten staan. Laat u inspireren door het heerlijke aanbod van Tisvis en stel zelf uw menu samen!

Bij ons kunt u terecht voor de verste vis aan de beste prijs. Daar ik kok van opleiding ben, geef ik u graag het juiste advies en leuke tips voor de origineelste gerechten! Heeft u zelf specifieke wensen? Geef me door wat u wenst, ik maak met plezier uw droommenu klaar.

Omdat wij voor elke klant de beste kwaliteit willen, staat er een limiet op het aantal bestellingen. **Wees er dus snel bij en geef ons uw bestelling minstens 1 week op voorhand door.** Wij sluiten onze bestellingen af op:

**17/12/2011 voor kerstavond en kerstdag.**

**24/12/2011 voor oudejaarsavond en nieuwjaarsdag.**

Culinaire groeten,

Uw Tisvis traiteur

**Tapas:**

*Uit te kiezen in de winkel:*

- *Ansjovis pikant/natuur*
- *Zweedse happen*  
*Gemarineerde poulpe*
- *Gemarineerde inktvisjes*
- *Zalmrolletjes kruidenkaas limoen-olie*
- *Zalmrolletjes geitenkaas*
- *Kreukels*
- *Wulken*
- *Gamba's in de lookolie*
- *Apero lookteentjes*
- *Spiesje ansjovis/olijf*
- *Diverse olijven*
- *Gevulde paprika met tonijn*
- *Peppadew*
- *Gerookte haaiebuikjes*
- *Gegrilde courgette tonijn*
- *En zo veel meer...*

*Op bestelling:*

- |  |                  |
|--|------------------|
| <i>- Gerookte forelmousse met rode curry</i>         | <i>1,85€/st</i>  |
| <i>- Zalmtartare</i>                                 | <i>2,10€/st</i>  |
| <i>- Scampi's met venkel</i>                         | <i>2,50/2st</i>  |
| <i>- Gemarineerde grote garnalen in paprikajasje</i> | <i>2,50€/2st</i> |
| <i>- Gegratineerde mosseltjes</i>                    | <i>5,20€/st</i>  |
| <i>- Zalmreepje appel-honing dressing</i>            | <i>2,15€/st</i>  |
| <i>- Mousse van gerookte zalm</i>                    | <i>1,70€/st</i>  |

**Voorgerechten:**

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <i>- Huisbereide garnaalkroketter</i>   | <i>2,65€/st</i>                       |
| <i>- Tapasschotel:</i><br><i>Zalmrolletje limoenolie kruidenkaas, zweedse happen, ansjovis natuur/pikant, zongedroogde tomaten, gemarineerde inktvisjes</i> | <i>6,50€/pp</i>                       |
| <i>- Quiches tonijn/tomaat of kabeljauw/prei</i>  | <i>24,60€/kg</i>                      |
| <i>- Coquilles witte wijnsaus gratin</i>  | <i>9,10€/3st</i><br><i>12,50€/5st</i> |
| <i>- Vispannetje:</i><br><i>Zalm, kabeljauw, scampi, tongrolletje, champignons, witte wijnsaus gratin</i>   | <i>10,78€/st</i>                      |

**Soepen:**

- |   |                 |
|---|-----------------|
| <i>- Bisque van kreeft 'Tisvis'</i>       | <i>10,00€/L</i> |
| <i>- Vissoep met stukjes vis</i>          | <i>7,50€/L</i>  |
| <i>- Vissoep met grijze garnalen</i>      | <i>9,00€/L</i>  |
| <i>- Mosselsoepje met gouden saffraan</i> | <i>6,00€/L</i>  |

**Koude schotel:**

- |   |                  |
|---|------------------|
| <i>Tomaat garnaal, gestoomde zalm, vismousse, gevuld eitje, tonijn, krabsla, vissla + gerookte zalm en heilbot + scampi's, gamba's, rivierkreeftjes</i> | <i>25,00€/pp</i> |
|---|------------------|

Eventueel te verkrijgen met kreeft 500g  
(halve kreeft)

+10,00€/pp

Koude schotel is voorzien van:

Sla, tomaat, worteltjes, radijs, paprikatrio met griekse pasta, krielaardappeltjes, komkommer en cresson, fruit en sauzen

**Warme hoofdschotels:**

- Tongrolletjes (4/pp) champignons, garnaal-sausje, preipuree 16,45€/pp
- Ovenschotel witte heilbot, sausje met sjalot en kerstomaat, torentje van groentepuree 14,60€/pp
- Paling: Dagprijs
  - In 't groen
  - Provençale
  - Witte wijn
  - Bisquesaus
  - Tomaat en basilicum
- Waterzooi van doradefilet, kabeljauw, tongrolletje, zalm en zeeduivel, prei, witte selder en natuuraardappelen 18,00€/pp
- Visfondue of visgourmet van doradefilet, kabeljauw, coquilles, zalm en zeeduivel, groentjes, rijst, pasta, koude en warme sauzen 18,00€/pp

**Fruits de mer:**

- Kreeft Dagprijs
- Zeeuwse creusen
- (ook platte 3/0 tot 6/0)
- Franse creusen (8 soorten!)
- Krab
- Clams
- Grote gamba's
- Palourdes
- Kreukels
- Venusschelp
- Noordzeekrabpoten
- Kingkrabpoten
- Rauwe mosselen
- Zeebrugse grijze garnalen, etc.

\*\*\* Informeer voor uw eigen samengestelde Fruits de mer \*\*\*

**Kreeften:**

- Canadese kreeft Dagprijs
- Europese kreeft
- Noorse kreeft

(zie ook kreeftbereidingen, laatste pagina)

**Oesters:**

Zeeuwse oesters:

- Zeeuwse creusen nr 3
- Zeeuwse creusen nr 2
- Zeeuwse platte 3/0, 4/0, 5/0, 6/0

Fransen creusen:

- Briche miche/ Marennes
- Fines de Claire/ Isigny
- Fines de Claire Label Rouge/ Cancale
- Perle Noir/ Cadoret
- Perle Blanche/ La Rochelle
- Henri Gillardeau/ Marennes
- Earl de France/ Arcachon
- Franse platte belons/ Cancale nr 3, nr 2

Allerlei schelpdieren:

- Kokkels
- Palourdes
- Clams
- Kreukels
- Venusschelpen
- Krab, zwemkrab, zeespin
- Zeemessen

**Kreeftbereidingen:**

- à la nage: licht roomsausje met kreeftenjus, prei en selderjulienne

- Americainesaus: geflambeerd met cognac in tomatenjus

- Bisquesaus

Voor onze kreeftbereiding (warm) vragen wij 7,50€/kreeft.

Smakelijk eten & prettige eindejaarsfeesten!!

Uw Tisvis-team

\*\*\* daar onze producten dagvers zijn, zijn wij afhankelijk van de marktprijs en zijn de vermelde prijzen onder voorbehoud \*\*\*

Bestelnummer:	Datum:
Naam:	
Adres:	
Telefoonnummer:	
Bestelling:	

Borg: Oesterschalen 25,00 euro, porselein 5,00 euro