

VANDERMAESEN

Hoe bestellen?

TELEFONISCH

winkel Zolder 013 53 05 75

winkel Beringen 011 21 09 66

EMAIL

christel@vandermaesen.be

Zet duidelijk in de mail uw naam, adres en tel + in welke winkel (Zolder of Beringen) u wenst af te halen.

WEBSHOP

Via onze webshop kunt u gemakkelijk van thuis uit alle bestellingen plaatsen.

www.vandermaesen.be

OPGELET!

Elke bestelling krijgt een volgnummer en kan enkel met dat nummer worden afgehaald.

Vandermaesen wenst iedereen smakelijke feestdagen!

Openingsuren Feestdagen

Beste klanten,

Om al uw bestellingen met de beste zorg te kunnen klaarmaken, vragen wij u tijdig te bestellen.

Laatste besteldag voor Kerstmis: **dinsdag 22 december**

Laatste besteldag voor Nieuwjaar: **dinsdag 29 december**

		winkel ZOLDER	winkel BERINGEN
maandag	21/12	9u00 - 16u00	9u00 - 16u00
dinsdag	22/12	9u00 - 18u00	8u30 - 17u00
woensdag	23/12	9u00 - 18u00	8u30 - 17u00
donderdag	24/12	8u30 - 16u00	8u30 - 16u00
vrijdag	25/12	gesloten	gesloten
zaterdag	26/12	8u30 - 14u00	8u30 - 16u00
zondag	27/12	gesloten	8u00 - 12u00
maandag	28/12	9u00 - 16u00	9u00 - 16u00
dinsdag	29/12	9u00 - 18u00	8u30 - 17u00
woensdag	30/12	9u00 - 18u00	8u30 - 17u00
donderdag	31/12	8u30 - 15u00	8u30 - 15u00
vrijdag	01/01	gesloten	gesloten
zaterdag	02/01	9u00 - 14u00	8u30 - 16u00
zondag	03/01	gesloten	8u00 - 12u00

VANDERMAESEN Heusden-Zolder
Westlaan 313
3550 Heusden-Zolder
Tel. 013 53 05 75

VANDERMAESEN Beringen (bij Van Zon)
Nijverheidspark 42
3580 Beringen
Tel. 011 21 09 66

2015 feestdagen

*Grote keuze in verse vis,
kant en klare gerechten*



Buffet Schaaldieren / Fruit De Mer

Bestel tijdig uw feestmaal!

www.vandermaesen.be

Aperitiefhapjes

KOUD

Aperoschotel (ongepelde garnalen, ansjovis met olijven, scampi in lookolie, gekookte kreukels, krabscharen op olie, octopuspoten, african pepper)	€ 24,99 / schotel 4p
Glaasje met gebakken scampi en tartaarsaus	€ 2,00 / st
Glaasje met rivierkreeftenvlees, komkommer, mais, bieslook en dressing	€ 2,10 / st
Glaasje met zalm-tartaar en ajuintjes	€ 2,50 / st
Glaasje met tonijntartaar en mosterddressing	€ 3,80 / st

SUSHI in verschillende smaken (per stuk verkrijgbaar):

Futomaki met tonijn	€ 1,70 / st
Futomaki met pikante makreel	€ 1,70 / st
Futomaki met rivierkreeft	€ 1,70 / st
Futomaki met langoustine	€ 1,70 / st
Futomaki met kingkrab	€ 1,70 / st

WARM

Apero kaasballetjes vers	€ 0,60 / st
Apero garnaalballetjes vers	€ 0,80 / st
Apero vishapjes assortiment vers (15 stuks)	€ 11,00 / pak
Gegratineerde oesters met pernod	€ 2,60 / st

Soepen van de chef

Vissoep (1 liter voor 3 pers)	€ 8 / liter
Kreeftensoep (1 liter voor 3 pers)	€ 10 / liter
Bouillabaise (1 liter voor 3 pers)	€ 12 / liter

Warme Gerechten

Verse kaaskroketten	€ 1,30 / st
Verse garnaalkroketten	€ 2,50 / st
Gevulde visschelp met garnalensaus	€ 5,20 / st
Gevulde Sint Jacobsschelp (3 stuks coquilles)	€ 6,80 / st
King krabpoten opengesneden en gemarineerd met kruidenolie	€ 8,80 / poot

Kreeftbereidingen (gewicht naar keuze)

Gekookte kreeft à la nage (in eigen kookvocht)	dagprijs + € 2
Gekookte kreeft doorgesneden (zonder garnituur)	dagprijs + € 2
Gekookte kreeft met kreeftensaus in ovenschotel	dagprijs + € 4
Kreeft Victoria (gekookte kreeft met truffelsaus en kaas gegratineerd in ovenschotel)	dagprijs + € 4
Kreeftenschotel Belle Vue (1 ganse kreeft per persoon + garnituur + dressings)	dagprijs + € 4

Levende Kreeften (gewicht naar keuze)

Canadese kreeften van 450 gr tot 1,2 kg	dagprijs / kg
Europese/Noorse Kreeften van 500 gr tot 1kg	dagprijs / kg

Koude Buffetten

(verkrijgbaar vanaf 2 personen)



Buffet De Luxe

Buffet Maison: € 21,90 / pp

Schotel met gekookte zalm, tomaat garnaal, scampi-spies, gevulde perzik met tonijnsalade, gerookte rivierpaling en gevulde eitjes met krab.

Garnituur + dressings + aardappelsalade inbegrepen.

Buffet Royal: € 24,90 / pp

Schotel met gerookte zalm, gerookte forelfilet, gerookte heilbot, tomaat garnaal, gevulde eitjes met krab, scampi-spies, gekookte zalm, gekookte gamba's en terrine van drie vissen.

Garnituur + dressings + aardappelsalade inbegrepen.

Buffet De Luxe: € 35,90 / pp

Schotel met gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, gevulde eitjes met krab, scampi-spies, gekookte zalm, gekookte gamba's, gekookte langoustines en een gekookte kreeft 700gr.

(halve kreeft per persoon voorzien)
Garnituur + dressings + aardappelsalade inbegrepen.

Gourmet/Steengrill (400 gr netto per persoon) € 19,90 / pp

Schotel met zalm, scampibrochetten, tonijn, coquilles, roodbaars, zwaardvis, kabeljauwhaasje en gamba's.

Mooi in porties gesneden + dressings inbegrepen.

Buffet Schaaldieren / Fruit de mer € 39,90 / pp

Schotel met gekookte king-krabpoten, gekookte gamba's, gekookte langoustines, gekookte kreeft van 700gr (halve kreeft per persoon), gekookte kreukels, gekookte wulken, ongepelde garnalen, platte en holle oesters op een bedje van zeewier met garnituur van citroen en peterselie.

Dressings inbegrepen.

Extra groentenschotel € 5,70 / pp

krulsla, tomaat, komkommer, meloen, wortelen, boontjes, eitjes

Extra aardappelsalade € 6,25 / kg

Ook bij ons te bestellen!

Alle bestellingen van verse vis op maat.

Kaviaar Baeri (zoute smaak met fijne korrel) en kaviaar Schrenkii (subtiële textuur en fantastische smaak)

Oesters, creuses, Fine de claire... in mandjes van 6,12, 24 of 50 stuks.