

Zalmcarpaccio



Tonijn carpaccio



Dagprijs

# Feestelijk dineren

met uw

Volendammer Viswinkel VD119



Coquilles

100 gram  
€5<sup>65</sup>



Volendammer Vissoep of Kreeftsoep



1/2 liter  
€4<sup>25</sup>



Tip!  
Een cadeaubon van VD119  
Leuk om te geven,  
lekker om te krijgen



Kaviaar

(prijs op aanvraag)



Oesters

Mandjes per 12 stuks;  
Creuse no.3 €19<sup>95</sup>  
Gillardeau no.2 €34<sup>95</sup>  
Fines de Claires no.3 €20<sup>75</sup>  
Zeeuwse platte no.3 €20<sup>75</sup>



onze  
favoriet

Luxe hapjesschotel

De samenstelling van deze visschotel

- Hollandse garnalen
- Spekbokkingfilet
- Knoflook garnalen
- Rivierkreeften/lees
- Zachte palingfilet
- Gerookte zalmfilet
- Makreelfilet
- Zalm tortilla
- Pepermakreel
- Forel

personen	prijs
4 - 6	€39 <sup>95</sup>
6 - 8	€49 <sup>95</sup>
8 - 10	€73 <sup>95</sup>
12 - 14	€89 <sup>95</sup>

Nieuw! Zeevruchten à la minute: koelvers, exclusief en zo op tafel. Deze selectie 'fruits de mer' is vooraf gekookt of gestoemd en dus direct klaar om van te genieten. Door de atmosferische verpakking zijn de smaken, vitaminen en voedingsstoffen bewaard gebleven. De houdbaarheid is ook langer: van 5 tot zelfs 21 dagen. Dat betekent dat u uw kreeft, oesters of schelpdieren niet pas op het laatste moment hoeft te kopen en u het risico loopt mis te krijgen. Haal het beste van de zee olfakt in huis, leg het in de koelkast en dek de tafel als het zover is. Dat is uw favorietdiner bij voorbaat gegarandeerd. Zonder voorbereiding en ingewikkeld gedoe. De gewent verwarmt u de lekkernij nog even op, brengt hem op smaak en garnereert er de bordjes mee. Daar scoort u mee als chef van de avond.



Geopend van  
MA 10:00 - 18:00 uur  
DI - WO - DO 9:00 - 18:00 uur  
VR 9:00 - 18:30 uur  
ZA 9:00 - 17:00 uur  
ZO gesloten

**P** GRATIS  
PARKEREN

Volendammer Viswinkel VD119

Geesterduin 29<sup>A</sup> • Castricum • 0251 - 650 849

info@viswinkel-vd119.nl • www.viswinkel-vd119.nl

## Luxe visschotel

- De samenstelling van deze visschotel
- Hollandse Garnalen
  - Knoflook Garnalen
  - Zachte Palingfilet
  - Makreelfilet
  - Pepermakreel
  - Forel
  - Rivierkreeftenvlees
  - Gerookte Zalmfilet
  - Spekbokkingfilet
  - Zalm- en Krabslade



personen	prijs
2 - 4	€42 <sup>95</sup>
4 - 6	€54 <sup>95</sup>
6 - 8	€78 <sup>95</sup>
9 - 12	€98 <sup>00</sup>

## Gourmetschotel

Met deze fijne vis:

- Zalmfilet
  - Tilapiafilet
  - Tonijnfilet
  - Zwaardvis
  - Heilbot
  - Kabeljauwfilet
  - Lekkere grote gepelde gamba's
- Op verzoek naturel of gemarineerd  
Vissoorten kunnen afwijken i.v.m. aanvoer



per persoon €11<sup>95</sup>

## Haringschotel

Feestelijk opemaakt, vers gesneden vanaf 6 haringen



per haring €2<sup>35</sup>

## Combisalade

Kleine Hors-d'oeuvre met:

- Zalm-ei salade
- Krabslade
- Tonijnsalade
- Zalmalade
- Crab
- Paling
- Hollandse Garnalen per stuk
- Makreel
- Gerookte Zalm



€14<sup>75</sup>

## Zalmalades

mini	€1 <sup>85</sup>
klein	€3 <sup>45</sup>
groot	€5 <sup>95</sup>



## Vispalet

- Kleine schotel met:
- Zalm-eisalade
  - Zalmalade
  - Hollandse Garnalen
  - Makreel
  - Gerookte Zalm
  - Gestoomde Zalm

per stuk  
€7<sup>98</sup>



Onze eigengemaakte zalmalade  
fijn van smaak, vol met rode zalm

500 gram	€8 <sup>75</sup>
1000 gram	€18 <sup>95</sup>
1500 gram	€24 <sup>95</sup>
2500 gram	€35 <sup>95</sup>

## Zalmalade



## Rondje Volendam

- Gerookte Palingfilet
- Gerookte zalm
- Makreelfilet
- Garnalen
- Knoflookgarnalen

€44<sup>95</sup>



## Mini Hors-d'oeuvre

€6<sup>45</sup>



€8<sup>95</sup> Vistrio

## De lekkerste ideeën voor de feestmaaltijd

### Smulpot Kabeljauw



per stuk  
€6<sup>75</sup>

### Smulpot Zalm/Teriyaki



per stuk  
€6<sup>75</sup>

### Smulpot Gamba



per stuk  
€6<sup>75</sup>

### Zalmmoot met Ketjapsaus



per stuk  
€7<sup>50</sup>

### Thaise Kibbeling met Rijst



per stuk  
€6<sup>75</sup>

### Kabeljauw in Pepersaus



per stuk  
€6<sup>98</sup>

### Vislasagne



per stuk  
€6<sup>98</sup>

### Visserijtje



per stuk  
€6<sup>98</sup>

### Kabeljauw Speciaal



per stuk  
€6<sup>98</sup>

### Keijzertje

- Heerlijke cocktail van:
- Gerookte Zalm
  - Palingfilet
  - Hollandse Garnalen
  - Frisse Zalmalade



per stuk  
€3<sup>45</sup>

### Hollandse garnalencocktail

- Hollandse garnalen
  - Frisse ijsbergsla
  - Cocktailsaus
  - Vruchtjes per stuk
- na aankoop  
1 dag houdbaar



€7<sup>95</sup>

### Luxe garnalencocktail

- Hollandse garnalen
- Rivierkreeftenvlees
- Cocktailsaus
- Vruchtjes per stuk



€4<sup>98</sup>

### Tonijnsensatie



### Zalmtwist



### Zalmsensatie



### Trio sashimi



Deze folder is slechts een beperkt deel van het assortiment waarmee wij u een plezier denken te doen. Indien u vragen heeft over een van onze producten of anderszins informatie wenst, kunt u altijd onze winkel bezoeken of ons bellen.