



Eindejaarsfolder

2022 – 2023

24, 25 & 31
december

1
januari

Voor bij het aperitief

Koude hapjes

Soesje gevuld met mousse van forel	1,7€
Glaasje met mousse van gerookte heilbot	2,8€
Glaasje met mousse van gerookte zalm	2,8€

Warme hapjes

Gegratineerde oester met Champagne	3,3€
Gegratineerd mini schelpje	4,0€
Mini quiche garnaal	1,5€
Mini quiche tonijn-burrata	1,5€
Mini videe met vis en garnaal	1,8€
Tempura van scampi	6,10€/100gr.
Kibbeling van kabeljauw	3,70€/100gr.





Om te dippen/tapas

Honing-mosterd tapenade	1,9€/100gr.
Olijf-tomaat tapenade	1,9€/100gr.
Avocado kaascrème	1,9€/100gr.
Pittige pepers kaascrème	1,9€/100gr.
Gevulde pepers met roomkaas	3,0€/100gr.
Groene pepers met feta	2,0€/100gr.
Koningsolijven en gedroogde tomaat	2,0€/100gr.

Vissalades

Rilette van gerookte makreel	4,3€/100gr.
Haring-dille hapjes	3,3€/100gr.
Haringsalade rode biet en yoghurt	3,4€/100gr.
Garnalensalade	7,5€/100gr.
Noordzeesalade met kappertjes	2,8€/100gr.
Noordzeesalade met dragon	2,8€/100gr.
Quinoasalade met Noordzeekrab	3,3€/100gr.

Onze specials

Vers versneden carpaccio om zelf af te werken

Fijn versneden met de grootste zorg - per 100gr. te bestellen

Rauwe zalmfilet (per 100gr.) 5,7€/100gr.

Rauwe tonijnfilet (per 100gr.) 9,8€/100gr.

Huisgemarineerde zalm

Fijn versneden (per 100gr.) 5,1€/100gr.

In tartaar gesneden met zure room en dille (per 100gr.) 5,3€/100gr.

Gerookte visdelicatessen

Gerookte zalm 'Naturel'	6,6€/100gr.
Gerookte zalm 'Whisky & Sandalwood'	7,0€/100gr.
Gerookte zalm 'Rode biet & Gin'	8,5€/100gr.
Gerookte zalm 'Wasabi & Nori'	7,5€/100gr.
Gerookte zalm 'Truffel'	9,5€/100gr.
Gerookte palingfilets 'Artisanaal'	14,6€/100gr.
Gerookte heilbotfilet	7,0€/100gr.

Onze kroketten

Kaaskroket met Grana Padano (75 gr.)	2,3€
Rijkelijk gevulde garnaalkroket (75 gr.)	3,8€
Mini kaaskroket	1,2€
Mini garnaalkroket	1,5€

Schaal- & schelpdieren

Oesters

	<i>Geopend per stuk</i>	<i>Kistje 24 st. (ongepend)</i>
Zeeuwse holle Oosterschelde n°3	2,10€	45€
Zeeuwse platte Grevelingen 4/0	3,60€	78€
Ierse holle 'Fines' n°3	2,20€	48€
Ierse holle 'Mór' n°3	3,40€	73€
Fines de Claires Marennes d'Oleron M3	2,00€	42€
Gillardeau M3	3,60€	78€

Levend & rauw

Mosselen Goud	14,90€/kg.
Kokkels	23,60€/kg.
Scheermessen	15,00€/kg.
Vongole	34,90€/kg.
Gepelde scampi	42,00€/kg.
Sint-Jacobsvruchten	dagprijs.
Langoustines	dagprijs.

Uit de leefbak

Canadese kreeft

Noordzeekrab

dagprijzen

Seafood gekookt

Kreukels	4,03€/100gr.
Wulken	2,41€/100gr.
Langoustines	5,00€/100gr.
Noordzeekrabpoten	4,06€/100gr.
Bouquets garnalen	3,20€/100gr.
Grijze ongepelde garnalen	dagprijs

Warme schelpjes

+/-350 gr. in mosselpotje om zelf te bereiden

Mosseltjes Thaise curry	10€
Kokkels met venkel en Pastis	13€
Vongole Proveçaals	17€

Kreeftbereidingen

Halve kreeft van +/-350 gr.

Prijs onder voorbehoud grote schommelingen

"Belle - Vue"	34,0€
In eigen kooknat	34,0€
Gegratineerd met kruidenboter	34,0€
Met geroosterde groenten en Mozzarella	34,0€

Menu Kerst

Carpaccio van zeebaars, Pulpo, aubergine, zwarte look en
puntpaprika

**

Sint-Jacobsvrucht in de schelp gegratineerd,
knolseldermousseline, prei en truffel

**

Kabeljauwrug, grondwitlof, 'Chioggia' bietjes en gratin met
boschampignons

Of

Parelhoenfilet en kalfszwezerik, grondwitlof, 'Chioggia'
bietjes en gratin met boschampignons

49€ pp.

Menu Oud-Nieuw

Met 'Tomasu' sojasaus gemarineerde zalm,
Sint-Jacobsvrucht, gepekeld groentjes en sesam

**

Zeetongfilets gevuld met kreeft, kreeftenjus, gesmoorde
venkel en gebakken prei

**

Zeebaarsfilet, grondwitlof, gebakken schorseneer,
pompoencrème en amandelkroket

Of

Hazenrugfilet, grondwitlof, gebakken schorseneer,
appel met veenbessen en amandelkroket

49€ pp.

Schotels

Zeevruchtenschotel 54,0€/persoon

½ Canadese kreeft, 1/2 Noordzee krab, 3 oesters, kreukels, wulken, langoustines, rotsgarnalen, grijze garnalen,
gekookte schelpen, citroen en sausje

Zeevruchtenschotel Crab Royal 79,0€/persoon

King-krabpoot, ½ Canadese kreeft, Noordzeekrabpoten, 3 oesters, kreukels, wulken, langoustines, rotsgarnalen, grijze garnalen, gekookte schelpen, citroen en sausje

Royale visschotel 54,0€/persoon

½ Canadese kreeft, rotsgarnalen, gerookte vissen, gemarineerde zalm, gestoomde zalm, tomaat garnaal, vissalade, quinoasalade, rilette, haringsalade

Noorse visschotel 34,0€/persoon

Gerookte vissen, gemarineerde zalm, gestoomde zalm,
Tomaat garnaal, vissalade, quinoasalade, rilette, haringsalade

Visfondue 23,0€/persoon

+/- 350gr. Vis (gevarieerd assortiment), warme saus, koude saus, ½ l. visbouillon

Visgourmet 24,0€/persoon

+/- 350gr. Vis (gevarieerd assortiment), warme en koude saus

Koude groentenschotel 5,0€/persoon

Gemengde sla, tomaat, komkommer, wortelsalade, aardappelsalade

Wokgroenten 2,1€/100 gr.

Mix van prei, wortel, paksoi, maiskolfjes, peultjes, sojascheuten en spinazie

Bereidingen

Voorgerechten

Vitello tonato	14,0€
Gegratineerde visschelp	14,0€
Belle-vue van gestoomde zalm, tomaat en garnaal	14,0€

Soepen

Bisque van grijze Noordzeegarnaal	14,0€/l.
Vissoep van Noordzeervis	14,0€/l.

Paling

Paling in 't groen	5,5€/100gr.
Paling in tomatensaus	5,5€/100gr.
Paling op Provençaalse wijze	5,5€/100gr.
Paling in roomsaus met boschampionns	5,5€/100gr.

Visgerechten

Bij alle gerechten is er keuze uit amandelmakreeltjes, rôsti of 'Duchesse' aardappelen

Scampi Stroganoff 17,0€

Scampi prei, appel en currysaus 17,0€

Zeetong op Normandische wijze 32,0€

Tongschar op Normandische wijze 20,0€

Vispannetje van Noordzeevis in roomsaus 20,0€

Vleesgerechten

Bij alle gerechten is er keuze uit amandelmakreeltjes, rôsti of 'Duchesse' aardappelen

Hertenfilet-pur met passende garnituur en poivradesaus 26,0€

Kalfsblanquette met zwezerik en passende groentjes 28,0€

Laatste bestelling Kerst -> 19/12

Laatste bestelling Oudjaar -> 26/12

Bij bereik van onze maximum capaciteit worden de bestellingen vroeger afgesloten

Laatste bestelling verse vis -> 20/12

Aangezien de moeilijke aanvoer gedurende de eindejaarsperiode dienen we onze producten op voorhand te reserveren om de versheid en beschikbaarheid te kunnen garanderen

Bestellingen kunnen geplaatst worden langs de webshop

feestdagen.pure-fisk.be



Bestellingen zijn enkel geldig na ontvangst bevestiging

Info per telefoon: 09 348 00 59

Het assortiment geldt voor de aangegeven periode

Alle vermelde prijzen zijn onder voorbehoud van marktschommelingen en wijzigingen worden via de winkel gemeld

Afhaalmomenten

Traiteursfolder

24/12 -> 12u00-16u00

25/12 -> 11u00-12u00

31/12 -> 12u00-16u00

1/1 -> 11u00-12u00

Verse Vis

23/12 & 30/12 -> 9u00-10u00

-> 18u00-19u00

WINKEL GESLOTEN VAN

20/12/2022 T.E.M. 7/1/2023

Enkel geopend voor afhalen op de aangegeven dagen



Daknam-dorp 34
9160 Lokeren

