

Hapjesschalen

met div soorten vis

4 pers € 35,-

6 pers € 55,-

8 pers € 75,-



Zalmsalade Schotel

zalmzalade met div soorten vis

€ 14,50 per persoon



Huzarensalade Schotel

huzarensalade met div soorten vis

€ 13,50 per persoon



Gourmet Schotel

div soorten vis, gemarineerd & naturel

€ 9,- per persoon (a 300 gram per persoon)



Visspecialzaak Corne de Jong

Het Rond 33 te Houten

www.cornedejonghouten.nl

cornedejong@vershof.nl

030-6375668

Openinstijden

woensdag 22 dec 08:00 - 20:00

donderdag 23 dec 08:00 - 20:00

vrijdag 24 dec 08:00 - 17:00

vrijdag 31 dec oud&nieuw 08:00 - 17:00

Inleveren uiterlijk zaterdag 18 dec!

Afhaaltijden

24 december	X
08:00 - 10:00	
10:00 - 11:00	
11:00 - 12:00	
12:00 - 13:00	
13:00 - 14:00	
14:00 - 15:00	

Naam: _____

Tel: _____

Aangenomen door: _____

* Prijswijzigingen en drukfouten onder voorbehoud*

Prettige Feestdagen



Visspecialzaak
Corne de Jong



• Soepen

Hoeveelheid	
_____	Bouillabaisse
_____	Romige zalmsoep
_____	Kreeftensoep

• Carpaccio

Hoeveelheid	
_____	Zalncarpaccio
_____	Tonijn carpaccio

• Kant en klaar

Hoeveelheid	
_____	Viscocktail
_____	Visslaasje
_____	Garnalenschelp
_____	Zalmslaasje
_____	Smulschotel
_____	Luxe Vis Trio
_____	Koude Wrap met zalm
_____	Haring
_____	Rollmops/Zure Haring

• Garnalen

Hoeveelheid	
_____	Hollandse garnalen
_____	IJslandse garnalen
_____	Noorse garnalen
_____	Jumbo garnalen
_____	Cocktail garnalen
_____	Gekookte Mosselen
_____	Rivierkreeftstaartjes
_____	Kreeft Gekookt *250 gram

• Salades

Hoeveelheid	
_____	Crabsalade
_____	Garnalensalade
_____	Noordzee salade
_____	Tonijnsalade
_____	Zalmsalade
_____	Makreelsalade
_____	Makreelsalade
_____	Haring Dille
_____	Haring Bieten
_____	Zeewiersalade

• Gerookte Vis

Hoeveelheid		
_____	Gerookte Paling heel	€ 5,60 /100 gr
_____	Gerookte Palingfilet	€ 6,60 /100 gr
_____	Gerookte Zalm	€ 4,80 /100 gr
_____	Gerookte Zalmsteak	€ 4,85 /100 gr
_____	Zalm Snippers	€ 2,95 /100 gr
_____	Zalm Buiken	€ 2,85 /100 gr
_____	Gerookte Makreel	€ 1,35 /100 gr
_____	Gestoomde Makreelfilet	€ 2,50 /100 gr
_____	Gerookte Makreelfilet Naturel	€ 2,50 /100 gr
_____	Gerookte Makreelfilet Peper	€ 2,50 /100 gr

_____	Pakje Gerookte Forel	€ 3,95 /stuk
_____	Pakje Gerookte Heilbot	€ 5,60 /stuk

• Warme Gerechten

Hoeveelheid		
_____	Visburger	€ 4,95 /stuk
_____	Hartige Taart Zalm	€ 2,00 /100 gr
_____	Hartige Taart Tonijn	€ 2,00 /100 gr
_____	Hartige Taart Zalm/Spinazie	€ 2,00 /100 gr
_____	Paella	€ 1,75 /100 gr
_____	Visbami	€ 1,75 /100 gr
_____	Vis Mie	€ 1,75 /100 gr
_____	Vispizza	€ 5,99 /stuk
_____	Luxe Vispizza	€ 6,99 /stuk
_____	Warme Wraps	€ 3,99 /stuk

• Koude sauzen

Hoeveelheid		
_____	Knoflooksaus	€ 1,30 /100 gr
_____	Ravigotte saus	€ 1,30 /100 gr
_____	Cocktailsaus	€ 1,30 /100 gr
_____	Mosselsaus	€ 1,30 /100 gr
_____	Graved Lach saus	€ 1,30 /100 gr

• Diverse

Hoeveelheid		
_____	Kaviaar, imitatie rood of zwart	€ 4,50 /50 gr
_____	Zalmeitjes	€ 8,00 /50 gr
_____	Zalmsalade per kilo	€ 12,50 /kg
_____	Huzarensalade per kilo	€ 10,00 /kg

• Verse Vissoorten

hoeveelheid			
_____	Kabeljauwfilet	_____	Zalmforel
_____	Zalmfilet	_____	Zalmforelfilet
_____	Scholfilet	_____	Schol Heel
_____	Forel	_____	Roodbaarsfilet
_____	Sliptong	_____	Grote Tong
_____	Rode Poon	_____	Tongfilet
_____	Tonijn	_____	Zwaardvis
_____	Zeewolf	_____	Zeeduivelfilet
_____	Pangasiusfilet	_____	Tilapiafilet
_____	Zeebaars	_____	Zeebaarsfilet
_____	Dorade	_____	Doradefilet
_____	Verse Makreel	_____	Victoriabaarsfilet
_____	Heilbotfilet	_____	Red Snapper
_____	Coquilles	_____	Gepelde Garnalen
_____	Oesters	_____	Garnalen Heel

• Verse vis gemarineerd

Hoeveelheid		
_____	Zalm Dille	€ 2,85 /100 gr
_____	Zalm Lemon	€ 2,85 /100 gr
_____	Zalm Toscaans	€ 2,85 /100 gr
_____	Panga Knoflook	€ 2,00 /100 gr
_____	Tilapia Kerrie	€ 2,00 /100 gr
_____	Provençalse Vismarinade	€ 2,00 /100 gr
_____	Roerbakshotel	€ 2,00 /100 gr
_____	Pangarol	€ 2,00 /100 gr

• Nieuw!! Borrelplank

Luxe hapjes op een mooie serveerplank
€ 15,- per persoon



• Overige / Opmerkingen

Hoeveelheid		
_____		_____
_____		_____
_____		_____
_____		_____
_____		_____