

PRAKTISCHE INFO

Voor een vlotte bediening en om lange wachtrijen te beperken noteren wij voor de zaterdag en de zondag (24 en 25/12 - 31/12 en 1/01) ENKEL EN ALLEEN DE BESTELLINGEN UIT DE FOLDER.

Voor alle andere aankopen blijft de winkel open.

Wacht niet tot de laatste dag om te vermijden dat we jullie moeten teleurstellen omdat alles al volgeboekt is. TIJDIG BESTELLEN IS DE BOODSCHAP.

Bestellingen voor kerst worden tot en met zondag 18 december aanvaard.

Bestellingen voor nieuwjaar worden tot en met vrijdag 23 december aanvaard.

Bestellen doe je best in de winkel zelf of via mail. Wacht dan zeker op jullie bevestiging met bestelnummer. De BETALING gebeurt VOORAF in de winkel. Met bestellingen via een ander kanaal wordt geen rekening gehouden.

Aan de samenstelling van de gerechten kan niets gewijzigd worden.

BIJ AFHALING brengen jullie zeker het BESTELNUMMER mee en een koel- of curver box om jullie transport makkelijker te maken.

Op zaterdag en zondag van kerst en nieuwjaar kunnen wij echt geen telefonische oproepen, noch mails meer beantwoorden. Dank voor uw begrip.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor druk- of typefouten in deze folder.



**PRETTIG OM GEVEN,
LEUK OM KRIJGEN**
een cadeaubon
van Sel de Mer visdelicatessen

Wij aanvaarden
ook Oudenaarde bonnen.

SEL DE MER
VIS DELICATESSEN

OPENINGSUREN EINDEJAARSPERIODE

KERST 2022:

Woensdag	9u - 18u
Donderdag	9u - 18u
Vrijdag	9u - 18u
Zaterdag Kerstavond	10u - 16u
Zondag Kerstdag	10u - 12u

EINDEJAAR 2022 - NIEUWJAAR 2023:

Woensdag	9u - 18u
Donderdag	9u - 18u
Vrijdag	9u - 18u
Zaterdag Oudejaarsavond	10u - 16u
Zondag Nieuwjaar	10u - 12u

Gesloten op woensdag 4 en donderdag 5 januari 2023.



SEL DE MER
VIS DELICATESSEN

FEESTFOLDER 2022-2023

Het Sel de Mer team wenst jullie prettige feesten
en dankt jullie voor het vertrouwen.

APERITIEFHAPJES & TAPA'S

Crunchy sushi krab	6,90 €
Crunchy sushi zalm	6,90 €
Sushi gerookte zalm	1,10 €
Sushi tonijn spicy	1,10 €
Mousse van zalm en kruidenkaas	2,50 €
Assortiment aperitiefglaasjes	2,90 €/st
Gamba split met lookboter	2,50 €
Warme oesters met fine champagne saus	4,00 €
Kreeftenballetjes per 12 stuks	24,00 €
Garnaalballetjes per 12 stuks	24,00 €
Kaasballetjes per 12 stuks	15,00 €
Mosselkroketje	2,95 €
Mini coquilles schelpje	2,30 €
Mini krabje	2,30 €

OESTERS

Fines Claires (Franse diepe 000)	2,10 €
Gillardeau (Franse diepe 000)	3,20 €
Oisri (Ierse diepe 000)	2,10 €
Zeeuwse (Nederlandse platte 000)	3,20 €
Trilogie (3 x 4 st - mengeling)	29,50 €/kist
Normandie (4 x 3 st)	23,50 €/kist

KOUDE GERECHTEN

Zeevruchtenshotel Sel de Mer - rijkelijk gevulde boot met groot assortiment verse zeevruchten, tomaat garnaal en cocktailsaus	52,00 €/pp
Vissshotel klassiek - gepocheerde zalm, tomaat garnaal, koningsgarnaal, langoustine, gerookte zalm, gebrande zalm, tongrol, eitje, krabsalade, koude patatjes, cocktailsaus	32,00 €/pp
Vissshotel royale - Vissshotel klassiek + 1/4 kreeft	43,00 €/pp
Kreeftenshotel (1/1 kreeft) tomaat garnaal, gerookte zalm, eitje, koude patatjes, cocktailsaus	42,50 €/pp

VISGOURMET

Bakken in boter of oliefolie op uw gourmet- of steengrill 350 gr assortiment verse vis en sauzen	25,00 €/pp
--	------------

KREEFT 1/1 - DAGPRIJS

Levende kreeft uit eigen homarium
Gekookt in kreeftenbouillon
Met lookboter
Armoricaïne (kreeftensaus)
Thermidor (kaassaus)
Belle Vue (zie kreeftenshotel)

Op bestelling en tegen dagprijs is er ook het volgende te verkrijgen:
king crab
levende krab/gekookte krab
langouste

WARME GERECHTEN

Vissoep per L	12,00 €/l
Kreeftensoep per L	15,00 €/l
Gegratineerde visschelp	12,90 €/st
Gegratineerde St. Jacobsschelp	15,90 €/st
Verse garnaalkroketten	4,50 €/st
Verse kaaskroketten	3,00 €/st
Verse kreeftenkroketten	5,00 €/st
Verse king crab kroketten	5,00 €/st
Scampi's Sel de Mer (getomateerde saus lichtjes pikant)	39,50 €/kg
Bouillabaisse met 1/2 kreeft	29,90 €/pp
Kabeljauwhaasje met witte wijn saus, prei en puree	26,90 €/pp
Kabeljauwhaasje, fijne groentjes, blanke botersaus, puree van pastinaak	28,90 €/pp
Tongrolletjes gevuld met zalm (4 st), witte wijn saus, grijze garnaaltjes en puree	26,90 €/pp
Roodbaarshaas, sausje van rivierkreeftjes met verse tuingroenten en truffelaardappel	28,90 €/pp

VISFONDUE

Pocheren in visfumet in uw fonduetestel 350 gr assortiment van verse vis, vis fumet en sauzen	25,00 €/pp
---	------------

FEESTMENUS

KERSTMENU

69€/PP

Te verkrijgen op 24 en 25/12/2022

Voorafje:	Assortiment van 4 hapjes per persoon
Soep:	Romig vissoepje
Voorgerecht:	Gegratineerde coquilleschelp royale (coquilles en kreeft)
Hoofdgerecht:	Kabeljauwhaasje met fijne groentjes, blanke botersaus, puree van pastinaak
Dessert:	Kerst delice 2022

NIEUWJAARSMENU

69€/PP

Te verkrijgen op 31/12/2022 en 01/01/2023

Voorgerecht:	Tartaar van coquille en tonijn met parelcouscous
Tussengerecht:	Langouste staart met lookboter, zeewier, citroen
Hoofdgerecht:	Roodbaarshaas met sausje van rivierkreeftjes, verse tuingroenten en truffelaardappel
Dessert:	Hartig dessert 2022 als afsluiter

SEL DE MER
VIS DELICATESSEN