

VISHANDEL LANCKMAN
VOORSTRAAT 22
8500 KORTRIJK
Tel. 056/20.33.44
Fax.056/20.33.29
www.vishandellanckman.be

“Het verschil zit in de kleine dingen”

A P E R I T I E F

Suggesties voor uw aperitiefhapjes in bijlage

O E S T E R S

Fines des claires "Oléronnaise" G2	€ 1.60/st.
Les Spéciales "cuveé Prestige"	€ 2.40/st.
Platte Zeeuwse oester 4°	dagprijs

B E L G I S C H E C A V I A R (vanaf 30g)

Sevruga 50g	€ 78.00
Oscietre 50g	€ 110.00

Grotere hoeveelheden te verkrijgen op bestelling

K R E E F T E N

Al jarenlang staat de winkel bekend voor de versheid van onze producten. Dat geldt ook zeker voor de kreeften.

Wij vragen u de kreeften tijdig te bestellen ! Ook wij moeten rekening houden met de hoeveelheid.

U kunt kiezen tussen NOORSE of CANADESE kreeften à dagprijs. Het gewicht wordt door U bepaald en wij koken ze **GRATIS** ! (Alleen indien U dit wenst)

Warm of koude bereidingen van kreeft kan ook ! Zie verder.....



*"There are drinks that make you shrink,
there are foods that make you grow"*

ENKELE SUGGESTIES VOOR UW APERITIEFHAPJES

- IN WINKELTOOG :
- carpaccio van inktvis , poulpe pur
 - verschillende salades om toastjes te smeren (vis-zalm-krab-tonijn, garnalen...)
 - tarama
 - scampi's marinade
 - gekookte scampi's,(langoestienen of boucquets - op bestelling)
 - salade van rivierkreeftjes en scampi's
 - haring in curry en Zweedse hapjes
 - olijven, zongedroogde tomaatjes, kappers
 - ansjovis, bocquerones, handgekuiste sardientjes
 - sardientjes in basilicum
 - gerookte vis (zalm, elbot, rivierpaling, forel....)
 - foie gras (seizoen)
 - quiche van zalm en brocoli

- OP BESTELLING :
- mini-coquilles (€ 1.75/st.)
 - ganache van foie gras (€ 2.50/st.)
 - mini-glaasje mousse van gerookte forel met amandelen (€ 1.60/st.)
 - mini tartare gerookte rivierpaling, garnalen en zalm (€ 2.50/st.)
 - mini krabcoctail (€ 2.20/st.)
 - uitgebreider assortiment aperitief is mogelijk vanaf 20 stuks

- UIT DE DIEPVRIES :
- torpedogarnalen met zoetzure saus (om te frituren) - € 6.60 (6 st.)
 - garnaalballetjes (om te frituren) - € 15.00 (20 st.)
 - zelfgemaakte vissoep €12.00/l - ook verkrijgbaar per 1/2 l
 - zelfgemaakte kreeftensoep € 18.00/l - ook verkrijgbaar per 1/2 l

Verwen uzelf en genodigden met deze heerlijke amuses !

SOEPEN

Noordzeevissoep	€ 12.00/l
Kreeftensoep	€ 18.00/l
Noordzee-bouillabaise (volledige maaltijd)	€ 22.00/pp

KOUDE GERECHTEN

Voorgerechten

❖ Torentje van verse zalm, gerookte rivierpaling en Zeebrugse garnalen	€ 12.00/pp
❖ Terrine van tongfilet en kabeljauw met gerookte zalm en coquilles (met bieslookroomsausje)	€ 65.00/kg
❖ Forelmousse met geroosterde amandeltjes	€ 3.50/st.
❖ Biscuitje van gerookte rivierpaling met gerookte zalm	€ 5.00/st
❖ Grav lax met mierikswortelsausje en slaatjes	€ 12.00/pp
❖ Carpaccio van verse zalm + marinade	€ 9.50/pp
❖ Carpaccio van verse tonijn met julienne van selder en parmesan	€ 12.00/pp
❖ Garnalen-of krabcoctail van het huis (surimi of echte krab)	€ 18.00/25.00/pp
❖ Fijnproeversbord met 7 van onze specialiteiten	€ 20.00/pp
❖ Salade van kreeft met mango en truffelvinaigrette	€ 30.00/pp

Hoofdgerechten

❖ Gevariëerde koude schotel - (gekookte zalm, tom.garnaal, eitje krab tongfilet, scampi, terrine en gerookte zalm - Royale koude schotel (idem + halve kreeft)	€ 32.00/pp dagprijs
❖ Noorse visschotel (gerookte zalm, elbot, ger.rivierpaling, ger.forelmousje, kleine tom.garnaal en langoestientje)	€ 32.00/pp
❖ Degustatiebord (1/2 kreeft,ger.zalm, kleine tom.garnaal,tongfil.,foie gras, ger. rivierpaling en mousje van forel)	€ 38.00/pp
❖ Kreeft in schoonzicht (met tomaat,garnaaltjes, eitje, sausjes...)	dagprijs
❖ Zeevruchtenschotel (ass. oesters en schaaldieren)-	€ 38.00
❖ idem + 1/2 kreeft	€ 56.00

WARME GERECHTEN

Enkele suggesties van voorgerechtjes in vuurvaste schoteltjes

- ❖ Vispannetje van het huis (tongfil, zalm, coquille en scampi) € 16.00/pp
- ❖ Wilde scampi's met tomaat-basilicumsausje (5 st.) € 15.00/pp
- ❖ Gebakken coquilles met puree van pastinaak en beukenzwammetjes € 15.00/pp
- ❖ Gebakken coquilles met witloof en truffelboter € 15.00/pp

Gerechten enkel als hoofdgerecht

- ❖ Visfondue (6 soorten vis, gegarneerd op schotel) € 24.00/pp
- Bijpassende sausen en rijst om op te warmen, supplement € 6.00/pp
- ❖ Paling in 't groen € 25.00/pp

- ❖ Kreeft à la nage dagprijs
- ❖ Kreeft à l' Armoricaïne dagprijs

Gerechten als voorgerecht of als hoofdgerecht (per 2 personen)

voorgerecht-hoofdgerecht

- ❖ Kabeljauw "Royale" met wintergroentjes en cressonsaus dagprijs
- ❖ Lotte, verpakt in gerookte zalm met witloof en garnalen dagprijs
- ❖ Lotte met masala, gember en venkelgarnituur dagprijs
- ❖ Tongfilet "dugléré" of "Normande" (met mosselen)= suppl. € 3.00 dagprijs
- ❖ Tongfiletjes met rivierkreeftjes en julienne van groentjes met truffel dagprijs
- ❖ Zeebaarsfilet met selderpuree en kastanjechampignons ----- - 20.00/pp
- ❖ Gebakken grietfilet met kruidenkorstje, venusschelpjes en prei dagprijs
- ❖ Opgevlude tarbotfilet met lichte bisque van langoestienen, gebakken langoestien en verse spinazie dagprijs
- ❖ Panaché van vis en zeevruchten met julienne van groentjes(zalm, lotte, tongfil, coquille, scampi en garnaaltjes) ----- 28.00/pp

Alle gerechten zijn vanaf 2 pers. en bij de hoofdgerechten is er aardappelpuree voorzien.

Graag tijdig te bestellen aub,

Geniet van de mooie dingen in het leven en denk eraan...lekker eten is er één van !

Johan en Dorthy Lanckman

VISHANDEL LANCKMAN

Voorstraat 22

8500 KORTRIJK

Tel. : 056/20.33.44

Mogelijkheden tot het vormen van een koud buffet Prijzen berekend vanaf 15 personen

- ½ kreeft pp (Canadese van 500gr) gegarneerd / Noorse kreeften op aanvraag	dagprijs
- oesters : - fines des claires "Oléronnaise" G2	€ 1.60
- les spéciales "Cuveé Prestige"	€ 2.40
- Gerookte zalm (+ peterselie, ajuin en citroen)	€ 6.50/pp
- Gemarineerde zalm (+ mierikswortelsaus)	€ 5.00/pp
- Carpaccio van zalm (met dille)	€ 4.50/pp
- Gerookte heilbot met vinaigrette van sjalotjes en radijs	€ 6.50/pp
- Carpaccio van tonijn met selder en parmesan(onder voorbehoud)	€ 6.50/pp
- Gevulde glaasjes met gerookte rivierpaling, verse zalm en grijze garnalen	€ 6.50
- Gevulde glaasjes met krab en granaatappelpitjes/èchte krab	€ 5.00/12.00
- Gekookte, gegarneerde zalmfilet (± 100 gr. pp.)	€ 4.50/pp
- Gebakken zalm met kruidenkorst en fêta (enkel per kg)	€ 35.00/kg
- Eitje, opgevuld met krab	€ 3.00/pp
- Tongfiletje (met sausje)	dagprijs
- Terrine van tongfilets met coquilles en gerookte zalm (100 gr.)	€ 6.50/pp
- Visterrine met kruiden (100 gr.)	€ 5.50/pp
- Mousje van gerookte forel met geroosterde amandeltjes	€ 4.00/pp
- Biscuit van gerookte rivierpaling en gerookte zalm	€ 4.50/pp
- Foie gras (30g pp/gegarneerd)	€ 6.00/pp
- Gekookte scampi's (extra's)	€ 3.50/pp
- Gekookte langoustienen	dagprijs
- Tomaat garnalen (gepelde tomaten, opgevuld met garnalen zonder mayonaise) of sneetjes tomaat, met garnalen apart.	€ 9.50/pp(kan wijzigen)
- Paling in 't groen	€ 48.00/kg
- Vlinderpasta met scampi's, mozzarella (14 scampi's per kg)	€ 35.00/kg
- Vissoep (€ 12.00/liter) - Kreeftensoep (€ 18.00/liter)	

Sausjes, gemengde sla met pijnappelpitjes, koude patatjes of rijst zijn voorzien.

Bij uw keuze van een buffet minder dan € 35.00/pp wordt dit afzonderlijk aangerekend.

Groene asperges te verkrijgen à € 1.00/st.

GELIEVE TIJDIG UW BUFFET TE BESTELLEN A.U.B.

Steeds vrijblijvend tot uw dienst,

Dorthy en Johan Lanckman