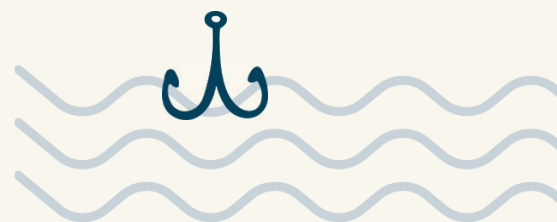


VISHANDEL · TRAITEUR

BOEEL

AALST · ASSE · SAM & LIEN



AALST

Varkensmarkt 9
9300 Aalst
053 21 10 48

di tot vrij:

08u00 - 18u00

zat:

08u00 - 17u00

zon:

enkel bestellingen om 11u00



ASSE

Nieuwstraat 46
1730 Asse
02 452 55 38

woe tot vrij:

09u00 - 12u30

en 13u00 - 18u00

zat:

09u00 - 17u00 doorlopend



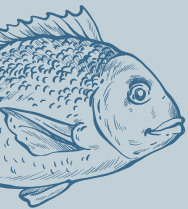
WIE ZIJN WIJ?

Vishandel Boel is ondertussen reeds verschillende generaties een gevestigde waarde op het gebied van verse Noordzeevis. Drie keer per week gaan wij naar de visveiling van Oostende en Zeebrugge om de beste vispartij te kopen en die vervolgens volledig in eigen beheer te kuisen en/of fileren. Door deze werkwijze kunnen wij u de lekkerste vis aanbieden, iedere dag opnieuw.

Naast de uitgebreide keuze aan verse vis bieden wij ook een assortiment warme én koude bereidingen aan. Niet alleen handig voor de alledaagse kost, maar ook wanneer u bezoek ontvangt en samen met uw genodigden wil genieten van een heerlijke warme visbereiding of een koude schotel voorzien van dagverse groentjes.

Om het u helemaal gemakkelijk te maken kan u uw bestelling ook op ieder moment van de dag plaatsen via onze webshop die u kan vinden op www.vishandelboel.be. Uiteraard kan u nog steeds uw bestelling ook telefonisch of in de winkel plaatsen.





PRIJSLIJST



APERO

Kaasballetjes (10 st +- 200 gr) € 8,90

Garnaalballetjes (10 st +- 200 gr) € 13,90

Gegratineerde oester op een bedje van prei
met champagnesaus € 3,50

Mini-garnaalcocktail € 6,50

Glaasje zalm tartaar
*Verse zalm, mango, bieslook, granaatappelpitten,
zure room* € 3,90

Ovenhapjes (per 12 st)
Kaas- spek/garnaal/vis € 11,90/12st

Zeevruchtenapero (vanaf 4 personen)
*3 oesters 'Fines de Claires', ongepelde scampi, gamba's,
kreukels, langoustines, ongepelde garnalen,
krabbenpoten & wulken* € 29,90/pers

Tapasschotel (vanaf 4 personen)
*Wrap zalm, ansjovis, kibbeling, gamba, scampi,
gevulde pepers, sprotfilets, kreukels, dip fêta brulée,
gebrande zalm, olijven, aangevuld
met allerlei lekkers* € 12,90/pers



OESTERS

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Zeeuwse platte 3° | € 2,60 |
| Zeeuwse platte 4° | € 3,20 |
| Zeeuwse platte 5° | € 3,80 |
| Zeeuwse platte 6° | € 4,30 |
| Zeeuwse creuse | € 1,60 |
| Franse creuse 'Fine de Claire' | € 1,90 |
| Franse TOPcreuse 'Gillardeau' | € 3,70 |

Standaard zorgen we voor geopende oesters. Indien u liever de oesters dicht wenst te kopen, gaat er -5% van de vermelde prijs.

SOEPEN

| | |
|---|-----------|
| Vissoep met rouille | € 9,90/L |
| Bretoense vissoep met garnaltjes en rouille | € 10,90/L |
| Bisque van Zeebrugse garnalen | € 12,90/L |
| Bisque van kreeft met Armagnac | € 12,90/L |
| Witloofsoep met gerookte zalmknippers | € 10,90/L |
| Tomatensoep..... | € 6,00/L |
| Suggestiesoep van de week | WEEKPRIJS |



VOORGERECHTEN

Mousse van gerookte zalm
met bieslooksausje € 42,80/kg

Terrine van gerookte forel en groentjes
met bieslooksausje € 32,80/kg

Tataki van tonijn met wasabimayonaise € 79,90/kg

Gepofte pomme moscovite
*zachte aardappel met gesmolten prei, zure room
en garnalen + optie kaviaar (meerprijs) naar keuze
om af te werken* € 8,90/st

Kaaskroket € 3,50

Garnaalkroket € 5,00

Visschelp € 8,90

Sint-Jacobsschelp € 11,90

Scampi (7st)
diabolique of zachte curry & appel € 13,90

Gamba à la plancha (5st) € 14,90

KingKrab kruidenboter & kerstomaatjes € 29,90



HOOFDGERECHTEN

Visserspannetje met selectie vis van de dag € 12,90

Noordzeepannetje Royale*
Noordzeetongrolletjes, St-Jacobsvrucht,
kabeljauwhaasje & garnalen € 22,90

Zeeuwse waterzooi
van vis met zeekraal en kasteelaardappeltjes € 18,90

Kabeljauwfilet met witloofsaus* € 14,50

Kabeljauwhaasje met gesmolten prei
& Hollandaise saus* € 22,50

Tongfilets Normandische wijze*
saus met champignons, mosseltjes & garnalen € 22,50

Tongfilets met gemengde groentjes
en garnaalsaus* € 22,50

Gepocheerde zalm met gestoofde spinazie
en béarnaisesaus* € 17,50

Paling in 't groen of in 't rood € 49,50/kg

Paella van de chef € 28,90/kg

Visgyros € 22,90/kg

Bouillabaise (incl rouille, gemalen kaas en broodjes)
rijkelijk gevuld met selectie vis van de dag,
aangevuld met inktvis, mosselen, kokkels,
gamba's en garnalen € 28,90

*inclusief aardappelpuree

GASTRONOMISCHE SUGGESTIES VAN DE CHEF

Gebakken grietfilet geserveerd met risotto, duxelles van
champignons, groene asperges, romanesco, gekonfijte
kerstomaat en zachte roomsaus van comté € 24,90

Op vel gebakken tarbotfilet met salsa picada
en een smeuge garnalen-bieslookpuree € 28,90

PASTAGERECHTEN

Pasta Vongole € 16,90

Linguine Frutti Di Mare € 16,90

Scampi tagliatelle diabolique € 16,90

Scampi tagliatelle lookroomsaus € 16,90





FEESTPANNEN (vanaf 6 personen)

Het gemak van een feest zonder keukenstress!

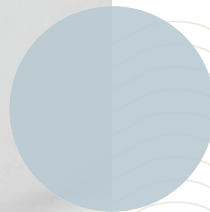
Stel je voor: jij en je gasten genieten van een heerlijk feestmaal, terwijl jij zonder zorgen gewoon bij je gasten kan zitten en het gezellig hebt. Met onze nieuwe Feestpannen hoef je nooit meer in de keuken te staan tijdens een feestje. Elke pan komt kant-en-klaar bij je thuis en je hoeft enkel de stekker in het stopcontact te steken. Het gerecht warmt vanzelf op, zodat jij al je aandacht kunt richten op je gasten!

Kies uit onze heerlijke variaties:

- 🍷 Paella van de chef
- 🍷 Pasta Vongole
- 🍷 Scampi Tagliatelle Diabolique
- 🍷 Scampi Tagliatelle Lookroomsaus
- 🍷 Linguine Frutti di Mare

Laat je verwennen door de smaken en het gemak van onze Feestpannen. Perfect voor elk feest, groot of klein, waar jij niets wilt missen van het gezellig samenzijn!

Eenvoudig, heerlijk en zonder stress: onze Feestpannen maken van jouw feest een succes!



WARME KREEFTBEREIDINGEN

Kreeft à la nage

(bij hoofdgerecht: met peterselieaardappelen)

voorgerecht: halve kreeft 600-700 gr € 36,90

hoofdgerecht: volledige kreeft 600-700 gr € 62,90

Kreeft kruidenboter & kerstomaatjes

(bij hoofdgerecht: met peterselieaardappelen)

voorgerecht: halve kreeft 600-700 gr € 36,90

hoofdgerecht: volledige kreeft 600-700 gr € 62,90

Kreeft van de chef

*gegrilde kreeft met gemarineerde shitake met sappige
linguine | pompoen*

hoofdgerecht: volledige kreeft 600-700 gr € 64,90

VISFONDUE EN -GOURMET

VISFONDUE* (+- 350 gr/pers)

Assortiment van 8 soorten verse vis:

*Zalmfilet, zeewolffilet, kabeljauwhaasje, grietfilet,
zeetongfilet, Sint- Jacobsvruchten,*

scampi's en gamba € 26,00/pers

VISGOURMET* (+-350 gr/pers)

Assortiment van 6 soorten vis:

*Kabeljauwhaasje gepaneerd, zalm met pesto,
tonijn met sesam, scampi's ongepeld,*

kleine inktvisjes gemarineerd,

coquille in spek & zeekraal € 26,00/pers

* Inclusief 3 koude sausjes en 1 warm sausje,
vissoorten kunnen variëren volgens marktaanbod



KOUDE SCHOTELS

ZALMSCHOTEL

150 gr zalm + tomaat garnaal

Gegarnierd (voorgerecht) € 20,90/pers

220 gr zalm + tomaat garnaal

Gegarnierd + scampi's & gamba's

(hoofdgerecht) € 29,90/pers

GEMENGDE SCHOTEL

Gerookte zalm, gerookte heilbot, tomaat garnaal, gamba's
en perzik tonijn of krab, gegarnierd € 26,90/pers

NOORSE SCHOTEL

gerookte zalm- & heilbotfilet, gerookte forelfilet,
gerookte rivierpalingfilet, gerookte sprotfilet
en gerookte makreelfilet, gegarnierd € 24,90/pers

VARIATIESCHOTEL 1 – vanaf 2 personen

gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet,
gekookte zalmfilet, gamba, tomaat garnaal,
scampi's en krab, gegarnierd € 35,90/pers

VARIATIESCHOTEL 2 – vanaf 2 personen

gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forelfilet,
gekookte zalmfilet, gamba, tomaat garnaal,
scampi's, krab + halve kreeft, gegarnierd € 59,90/pers

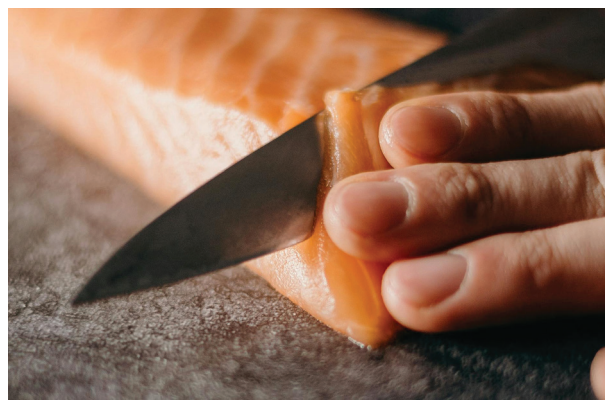
KREEFTSCHOTELS

Halve kreeft (600-700gr) gegarnierd € 39,90/pers

Volledige kreeft (600-700gr) gegarnierd € 69,90/pers

+ supplement Tomaat Garnaal € 6,50

+ supplement Perzik Tonijn € 3,00



ZEEVRUCHTENSCHOTELS

'CLASSIC'

Halve kreeft van 600-700 gr pp, 3 oesters 'Gillardeau',
ongepelde scampi's, gamba's, kreukels,
langoustines, verse ongepelde garnalen,
krabbenpoten & wulken € 59,90/pers

'BOEL'

VOLLEDIGE kreeft van 600-700 gr pp, 3 oesters
'Gillardeau', ongepelde scampi's, gamba's,
kreukels, langoustines, verse ongepelde garnalen,
krabbenpoten & wulken € 82,90/pers

'GRAND CRU' – per 2 personen

VOLLEDIGE kreeft van 600-700 gr pp, 3 oesters
'Gillardeau', ongepelde scampi's, gamba's,
kreukels, langoustines, verse ongepelde
garnalen, krabbenpoten & wulken + 10 gr kaviaar
Osietra, fles champagne Laurent Perrier € 119,90/pers

+ supplement King Crab € 15,00/pers

GEMENGD VLEES & VISBUFFET vanaf 10 personen
*Selectie van fijne vlees- en viswaren,
incl. verse groentjes, aardappelsalade,
pastasalade van de chef en stokbrood* € 39,90/pers

SUPPLEMENT BIJ KOUDE SCHOTELS of FONDUE & GOURMET

Koude aardappelsalade € 12,90/kg
Bieslooksausje € 9,90/kg
Koude groentenschotel € 9,90/pers
gemengde sla, tomaat, komkommer, worteltjes, fijne
boontjes, aardappelsalade & vinaigrette

Prijzen zijn steeds onder voorbehoud van sterke prijs-
schommelingen en zijn uitgedrukt in euro.



VISHANDEL · TRAITEUR



AALST · ASSE · SAM & LIEN

AALST

Varkensmarkt 9
9300 Aalst
053 21 10 48

di tot vrij: 08u00 - 18u00
zat: 08u00 - 17u00
zon: enkel bestellingen om 11u00

ASSE

Nieuwstraat 46
1730 Asse
02 452 55 38

woe tot vrij: 09u00 - 12u30 en 13u00 - 18u00
zat: 09u00 - 17u00 doorlopend

Bestellen kan in de **winkel**, **telefonisch**
en via onze **webshop**:

www.vishandelboel.be