



Luc Vis

December 2020

Tel. 015 21 29 15 Luc 0495 21 29 15 Michaël 0473 63 43 20
www.lucvis.be luc.vis@telenet.be

Geachte klant,

De eindejaarsfeesten komen eraan. In deze folder vindt u onze suggesties.
Bestel tijdig, want alles wordt vers gemaakt in eigen keuken.

De markten van dinsdag 22, woensdag 23, zaterdag 26 en zondag 27 december gaan gewoon door.
Enkel vrijdag 25 december en 1 januari is er geen markt.

Donderdag 24 en donderdag 31 december

✓ De markt van Keerbergen gaat 2 x door op donderdag van 8 tot 13 uur.

Donderdag 24 en donderdag 31 december

✓ Luc Vis thuis van 10 tot 18 u.
afhalen bestellingen : Albertstraat 58, St. Katelijne Waver
GPS Liersesteenweg 160, 2860 St. Katelijne Waver

We passen alle coronamaatregelen strikt toe.

Houd afstand bij de afhaling en ontsmet uw handen; draag een mondkapje.

Bestellingen zijn
ook mogelijk voor
1 persoon



Menu 1 aan € 30,00

GEVARIËERDE VISSCHOTEL:

Tomaat met grijze garnalen
Lekkerbekje
Tongfilet in cocktailsaus
Gepocheerde zalm
Eitje met krabsla
Gemengde sla
Aangepaste sauzen

Menu 2 aan € 35,00

GEMENGD BUFFET:

Tomaat met grijze garnalen
Gepocheerde zalmfilet
Krabcocktail
Wildpaté, beenhesp
Gebraden kip
Gegarneerd met groenten
en fruit
Aangepaste sauzen

Menu 3 aan € 49,00

STERMENU:

Trio van zalm
(sashimi, gravad laks, tartaar)
1/2 Babykreeft "Belle Vue"
Witloofsoep
met grijze garnalen
Normandische tongfilets of
eendenborst met wintergarnituur

Luc Vis

Albertstraat 58 2860 St.-Katelijne-Waver Tel. 015 21 29 15
luc.vis@telenet.be - gsm 0495 21 29 15



HAPJES

prijs per persoon / p.p.

Dim Sum met krab, gehakt en koriander (om te stomen of te frituren) € 3,00 / stuk

OESTERS

Grevelingen creuses € 2,50 / stuk

Platte Zeeuwse oesters € 3,00 / stuk

Spéciales Gillardeau € 3,00 / stuk

SOEPEN

Witloofsoep met gepelde grijze garnalen € 13,00 / liter

Kreeftensoep, het succesnummer van de feestdagen € 15,00 / liter

Thaise kokossoep met kip, scampi's en citroengras (fris en kruidig) € 13,00 / liter

KOUDE VOORGERECHTEN

Noorse Visschotel: gerookte zalm, heilbot, paling, forel, sprotjes, makreel. (met uitjes en sauzen) € 22,00 / p.p.

Hele zalm gepocheerd "belle vue" dagprijs

Plateau fruits de mer: opengestoken Zeeuwse en Franse oesters, kreukels, wulken, mosselen, gamba's, rivierkreeftjes en langoustines.

Op verzoek leggen we er nog een kreeft bij! dagprijs

Kreeftenschotel "belle vue" dagprijs

Gravad laks: op een slaatje met pijnboompitten en vinaigrette € 13,00 / p.p.

Carpaccio van zalm met notensla, limoenvinaigrette en parmesan € 15,00 / p.p.

WARME VOORGERECHTEN

Paling in 't groen € 50,00 / kg

Scampi's diabolique € 18,00 / p.p.

Garnaalkroketten huisbereid € 5,00 / stuk

St.-Jacobsschelpen, enkel nog te gratineren in de oven € 10,00 /schelp

Kreeft à la nage dagprijs

HOOFDGERECHTEN

Noorse Visschotel:

gerookte zalm, heilbot, paling, forel, sprotjes, makreel en tomaat garnaal. (met uitjes en sauzen) € 26,00 / p.p.

Kreeftenschotel Royal "belle vue": met extra gamba's en langoustines dagprijs

Gevarieerde Visschotel: met gepocheerde zalm, tomaat garnaal, eitje met krab, tongfilet in cocktailsaus en lekkerbekjes, voorzien van gemengde sla en aangepaste sauzen € 30,00 / p.p.

Gemengd koud buffet: tomaat garnaal, zalmfilet, krabcocktail, wildpaté, beenhesp en gebraden kip. Uitgebreid gearneerd met groenten en fruit, cocktailsaus en mayonaise € 35,00 / p.p.

Normandische tongen: gepocheerde tongfilets met stukjes gebakken rivierpaling, champignons, grijze garnalen en mosselen in witte wijnsaus dagprijs

Kreeft à la Flamande dagprijs

Vispannetje "Luc Vis": griet, zalm, scampi's in een fijne roomsaus dagprijs

GOURMET - FONDUE - TEPPANYAKI

We kiezen samen de vissoorten en leggen alles gebruiksklaar op een schotel. (Visfumet gratis)

*De schotels voor éénmalig gebruik worden niet teruggenomen en kosten € 1,00 /stuk.
Brood, rijst of aardappelbereidingen zijn niet inbegrepen of verkrijgbaar. (wel tijdens het jaar!)*

De bestellingen voor Kerstmis worden afgesloten op 21/12.

De bestellingen voor oudjaar worden afgesloten op 28/12.

Prettige dagen en vooral een goede gezondheid!

Luc Vis en zijn team

Luc Vis

Albertstraat 58 2860 St.-Katelijne-Waver Tel. 015 21 29 15
luc.vis@telenet.be - gsm 0495 21 29 15