



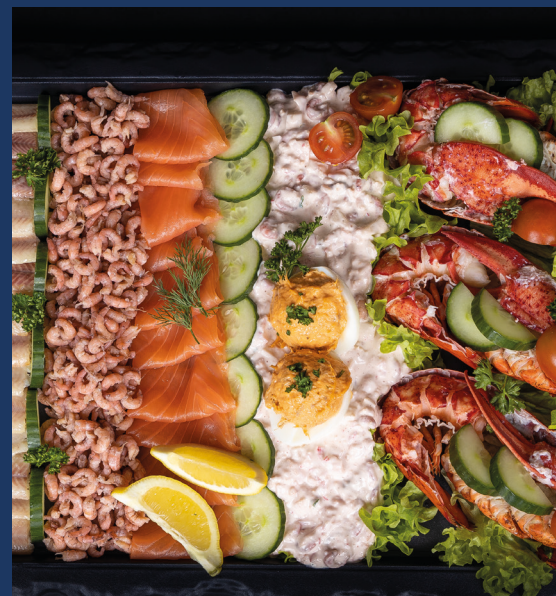
LUXE SCHOTELS



VISSCHOTEL LUIFELBAAN

Deze heerlijke schotel bestaat uit zalmsalade of krabsalade gecombineerd met gerookte palingfilet, gestoomde makreelfilet, gerookte zalmfilet, zalmousse, Hollandse garnalen, krabsnippers, gevulde eitjes en cocktailsaus.

Per persoon € 22,95
vanaf 3 personen te bestellen.



VISSCHOTEL SUBLIEM

Een sublieme schotel met halve kreeft, wilde gerookte zalm, gerookte palingfilet, krabsalade puur, Hollandse garnalen, gevulde eitjes, cocktailsaus en notenmayonaise.

Per persoon € 39,50
vanaf 2 personen te bestellen.

VISSCHOTEL EXCLUSIEF

Deze schotel bestaat uit zalmsalade of krabsalade gecombineerd met gerookte zalmfilet, gerookte palingfilet, gravad laks, sashimi van zalm en tonijn, gevulde eitjes, Hollandse garnalen, kreeftgarnalen, krabsnippers, zalmousse en cocktailsaus.

Per persoon € 26,95
vanaf 2 personen te bestellen.



VIS TRIO

Drie geweldige vissoorten. Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, wilde gerookte zalmfilet samen met cocktailsaus. Eén van de meest bestelde visschotels. Ideaal voor een verjaardag thuis.

Per persoon € 27,95
vanaf 2 personen te bestellen.



LUXE SCHOTELS



FRUIT DE MER

Ook zo'n mooie visschotel van onze chef. Voor de liefhebber een combinatie van kreeft, krab, oesters, gamba's, vongolen, kokkels en cocktailsaus.

Per persoon € 55,-
vanaf 2 personen te bestellen.



GOURMET SCHOTEL

Voor een avondje gezellig gourmetten of steengrillen. Een mooie visschotel om er een heerlijke avond van te maken. Zalm, tonijn, coquilles, gamba's, zeewolf met natuurlijk onze eigen ravigottesaus.

Per persoon € 18,95
vanaf 2 personen te bestellen.

KREEFT



DE KREEFTEN PRINS

Jorg Kuyper selecteert en koopt onze kreeften, krab en langoustines vanuit de hele wereld voor u in. En doet dit met enorm veel passie en liefde.



KREEFT THERMIDOR

1/2 Canadese kreeft met champagnesaus, tomaat en kaas.

Bereidingstijd: 15 minuten in de oven.

€ 19,95 per stuk

KREEFT LUIFELBAAN

1/2 Canadese kreeft gevuld met pure krabsalade en Hollandse garnalen. Koud serveren.

€ 19,95 per stuk



KREEFTEN SCHOTEL

4 gepelde kreeften met kreeftsalade, inclusief notenmayonaise en uit te breiden met 30 of 50 gram kaviaar.

€ 165,00 per stuk

HUISGESNEDEN

Topkwaliteit gerookte Schotse zalmfilet.
Een uniek product met een werkelijke
smaaksensatie.



SASHIMI SCHOTEL

Sashimi van zalm en tonijn met zeewiersalade.

Per persoon € 18,95



STEL ZELF UW VISSCHOTEL SAMEN

Dagprijs

ZALM EN TONIYN ROSBIEF GEGRILLEERD MET ZEEWIER

Heerlijke zalm en tonijn rosbief.

Per persoon € 18,95
vanaf 2 personen te bestellen.



OESTERS

DE OESTER KONING

Patrick Kuyper kraakt uw oesters en verpakt deze in een tempex doos op ijs.



HOLLANDSE CREUSES

Hollandse Creuse oesters, gratis gekraakt en verpakt op ijs.

12 stuks € 26,50

SPECIALE GILLARDEAU

Franse Gillardeau oesters, gratis gekraakt en verpakt op ijs.

12 stuks € 39,50



PLATTE ZEEUWSE OESTERS

Gratis gekraakt en verpakt op ijs.

12 stuks klasse 5/0 € 39,50



GEGRATINEERDE OESTERS

Alleen nog even 10 minuten in de oven op 180 graden.

12 stuks € 37,50



KAVIAAR



KAVIAAR - HET ZWARTE GOUD

Door het zeer exclusieve karakter is het nuttigen van deze delicatessie een belevenis. Zoals wij zeggen "kaviaar eet je niet, maar kaviaar geniet je".

Royal Baeri

30g	€ 49,50
50g	€ 69,50
125g	€ 169,50
250g	€ 315,00

Asetra

30g	€ 69,50
50g	€ 109,50
125g	€ 224,00
250g	€ 449,50

DAGVERSE SUSHI ROLLS

Deze inmiddels wereldwijde bekende japanse specialiteit moet u hebben geprobeerd.

10 stuks € 14,95



SCHOTELS DELUXE



VISSCHOTEL ROYAL DELUXE

Verwacht u echte fijnproevers op de borrel? Dan is dit de perfecte schotel. Gerookte schotse zalm, king krab vlees, gerookte palingmootjes, hollandse garnalen maar ook 30 gram kaviaar, 16 blini's en een benen lepeltje. Geserveerd met bijpassende sauzen.

Per schotel € 209,50

Schotel voor 4 personen.



VISSCHOTEL DELUXE

Een super verse luxe schotel, zowel voor de borrel als diner. Deze 4 persoons visschotel is geschikt als volledige maaltijd met schotse zalm met dille, palingmootjes, king krab vlees en zalmeitjes. Inclusief cocktail en gravad lax saus.

Per schotel € 149,50

Schotel voor 4 personen.



HUISGEMAAKTE QUICHE

Gevuld met rivierkreeftjes en mootjes Canadese kreeft. Een perfect voorgerecht of borrelhapje. Bereidingstijd: 15 minuten in de oven op 180 graden.

Klein (10 stuks)	€ 12,50
Middel (per stuk)	€ 6,95
Groot (per stuk)	€ 29,50



PETIT RESTAURANT

U bent van harte welkom in ons visrestaurant waar u onze dagverse vis kunt nuttigen met een heerlijk glas witte wijn. Onze openingstijden zijn dagelijks van 10:00- 17:00 uur. m.u.v zondag



HUISGEMAAKTE VISSOEPEN

Kreeften soep
Bretonse vissoep
Mosterd - zalmsoep
Bouillabaisse

VISMAALTIJDEN

Deze huisgemaakte maaltijden kunt u in de oven of magnetron verwarmen.

Tongrolletjes met zalm
Zeebaars met zeekraal
Zalm met pasta & roomkaas
Paella met gamba's





KUYPER DE VISSPECIALIST

Luifelbaan 48

2242 KV Wassenaar

www.devisspecialist.nl

info@devisspecialist.nl

070 5113177



[visspecialist_kuyper](https://www.instagram.com/devisspecialist_kuyper)

**PATRICK KUYPER EN ZIJN TEAM NODIGEN U
GRAAG UIT IN ONZE WINKEL. UW BESTELLING
KUNT U OOK VIA E-MAIL OF TELEFOON PLAATSEN.**