



Ook dit jaar kunt u voor de feestdagen weer bij ons terecht voor uw dagverse vis, oesters, kreeften en huisgemaakte producten.

Het team van Dolf Schoot helpt en adviseert u graag om een culinair kerstdiner op tafel te krijgen.

Fondue-/

Gourmetschotel €14,95

±300gr. p.p.

- Tonijn
- Kabeljauwhaas
- Tongscharrolletjes
- Gemarineerde zalmfilet
- Gemarineerde scampi's

Incl. saus

Voorgerechten

- Scampies paprikaroomsaus (5 stuks)
- Scampies kerriesaus (5 stuks)
- Toscaans visbroodje zalm of tonijn
- Wrap gerookte zalm
- Visslaatje
- Zalmslaatje
- Krabslaatje
- Kreeftensoep
- Noorse vissoep
- Bretonsesoep
- Spaanse vissoep
- Zalm-aspergesoep
- Bouillabaise
- Garnalen- of kaaskroketten

Hoofdgerechten

- Tongrolletjes kreeftensaus
- Tongrolletjes citroenbotersaus
- Tongrolletjes wittewijnpreisau
- Kabeljauw mosterdsaus
- Nantua verschillende vissoorten, aardappelpuree, groenten
- Zalm wittewijnpreisau
- Vispan rood; vijf verschillende vissoorten in vissaus
- Vispan wit; vijf verschillende vissoorten in hollandaisesaus
- Zalmfilet carbonara met pasta

Oesters & Kreeften

- Zeeuwse platte en creuses
- Gilardeau
- Verse kreeften vanaf 500 gr.



Oesters zijn uitsluitend per 12 verkrijgbaar

Kerstbestelling telefonisch of per mail: verkoop@dolfschoot.nl tot 20-12

Afhalen kerstbestelling tussen 11.00-13.00 uur:
Meekrapweg 24, tel. 0115-561482

Afhalen bestelling Oudjaar tussen 11.00-13.00 uur
Meekrapweg 24, tel. 0115-561482

www.DolfSchoot.nl

Het team van Dolf Schoot wenst u een visrijk 2019 toe!