Uw voordeel feestaanbiedingen

Gepelde Stellendamse garnalen

250 gram van 14,95 voor
10,95

Aanbieding geldig t/m 31 december.

Fines de Claires oesters

Mandje (12 stuks)

MET GRATIS MES
van 21,00 voor **10,95**

Aanbieding geldig t/m 31 december.

Huisgemaakte kreeftensoep

1 liter van 12,50 voor
10,95

Aanbieding geldig t/m 31 december.

Gerookte wilde Alaska zalmfilet

Duurzaam gevangen

200 gram van 17,00 voor
10,95

Aanbieding geldig t/m 31 december.

Ga naar onze website om deze folder online te bekijken www.vermaas.visgilde.nl.

visgilde

Visgilde Vermaas
Winkelcentrum Prinsenland,
Mia van Yperenplein 101 3065 JK Rotterdam
T: 010 - 850 90 09, **F:** 010 850 90 01
E: info@vermaas.visgilde.nl **W:** www.vermaas.visgilde.nl



visgilde

Vermaas



Gemakkelijk en lekker
Vis- en saladeschotels!

Trakteer uzelf en uw gasten op een feestelijke visschotel! Dat is lekker makkelijk en ook nog eens heel lekker. Geschikt voor elke gelegenheid. Wij maken de schotel geheel naar wens voor u op. En uiteraard op een feestelijke manier. U regelt uw gasten, wij verzorgen de lekkere gerechten. Met onze visschotels tovert u een compleet visfeest op tafel!

Coquilles met Pastis

Voorgerecht voor 4 personen
20 minuten bereidingstijd

Ingrediënten
- 12 coquilles
- 60 gram roomboter
- 50 ml Pastis
- 6 eetlepels crème fraîche
- 1 bosuitje in dunne ringetjes

Bereidingswijze
Spoel de coquilles onder stromend water en laat ze uitlekken. Dep ze droog met keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper. Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de coquilles in 3 minuten aan beide kanten op middelhoog vuur goudbruin.

Voeg de pastis toe en laat de alcohol verdampen. Neem de coquilles uit de pan en houd ze warm. Voeg de crème fraîche toe en roer tot een gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel de coquilles over de borden, schep de saus erover en garneer met bosui.

Eet smakelijk!



Alles goed geregeld
Tips voor het feestmenu



Verrassend speciaal van Visgilde

STEL UW MENU SAMEN MET UW VISGILDE SPECIALIST!

OEFEN DE GERECHTEN VAN TEVOREN

KIES EEN GERECHT WAT VAN TEVOREN GEMAAKT KAN WORDEN

Openingstijden

Zondag	22 december	9.00 - 17.00 uur
Maandag	23 december	9.00 - 18.00 uur
Dinsdag	24 december	8.00 - 17.00 uur
Eerste en tweede Kerstdag gesloten		
Vrijdag	27 december	9.00 - 20.00 uur
Zaterdag	28 december	9.00 - 17.00 uur
Zondag	29 december	9.00 - 17.00 uur
Maandag	30 december	9.00 - 18.00 uur
Dinsdag	31 december	8.00 - 16.00 uur
Woensdag	1 januari	9.00 - 18.00 uur
Donderdag	2 januari	9.00 - 18.00 uur

Kijk voor meer inspiratie over voor-, hoofd- en nagerechten op **www.visgilde.nl/recepten.** Of neem ons receptenmagazine 'Vis in de Keuken' mee!