



1. Luxe Feestsalade

2-3 pers. **56,50** 4-5 pers. **109,50**

Luxe maaltijdsalade waarbij de basis bestaat uit een salade met crab, zalm en Hollandse garnalen. De schaal wordt belegd met onder meer gevulde tomaatjes, haring, 2 soorten garnalen, 2 soorten gerookte zalm, makreel, gerookte heilbot, gerookte paling, paté, crab-surimi, grote gamba's en kreeftstaartjes.



4. Luxe Hapjesschaal

2-3 pers. **46⁵⁰** 4-5 pers. **91^{,50}**

Een schaal met luxe vishapjes. De schaal wordt belegd met onder meer 2 soorten garnalen, 2 soorten gerookte zalm, palingfilet, kreeftstaartjes, makreel, haring, paté, scampi's, crab-surimi, gerookte forel, heilbot, en grote gamba's.



7. Gourmetschaal

2-3 pers. **36^{,50}**

Rijk gevulde schaal met gemarineerde scampi's, kabeljauwfilet, zalmfilet, roodbaarsfilet, pangafilet, scholfilet en gamba's. Inclusief door cocktail- ravigotte- en knoflooksaus.



2. Luxe Zalmsalade

2-3 pers. **52,50** 4-5 pers. **99,50**

Luxe maaltijdsalade waarbij de basis bestaat uit zalmsalade. De schaal wordt belegd met onder meer haring, palingfilet, forelfilet, 2 soorten garnalen, makreel, 2 soorten gerookte zalm, paté, crab-surimi, grote gamba's en kreeftstaartjes.



5. Wrapschaal

klein 10 halve **36,50** middel 20 halve. **73,00**

Een schaal met wraps van zalm met kruidenkaas, garnalen met cocktailsaus, crabsalade, tonijn met pesto en makreel met tomatentapenade.



8. Saladeschaal

32,50

Een schaal voor bij de borrel met kreeftsalade, huissalade, zalmsalade, scampi's in knoflookmarinade, makreel-americainsalade, tonijnsalade en garnalensalade.



3. Luxe Huzarensalade

2-3 pers. **52,50** 4-5 pers. **99,50**

Luxe maaltijdsalade waarbij de basis bestaat uit huzarensalade. De schaal wordt belegd met onder meer haring, palingfilet, forelfilet, 2 soorten garnalen, makreel, 2 soorten gerookte zalm, paté, crab-surimi, grote gamba's en kreeftstaartjes.



6. gebakken Visschaal

middel **37^{,50}** groot **72^{,50}**

Een schaal met diverse soorten koude gebakken vis zoals kibbeling, mosselen, garnalen, inktvisringen, visfriet en diverse sauzen.

Even 10 minuten verwarmen in de oven op 180 graden en u hebt een heerlijke borrelhap.



9. Haringschaal

10 stuks **25,00** 15 stuks **37,50** 20 stuks **50,00**

Feestelijk opgemaakte schaal met naar keuze hele, halve of stukjes haring. De schaal wordt voorzien van uitjes, augurk en garnering. Voor de haring betaalt u gewoon de winkelprijs.