Feestdagen inspiratie

Beste fijnproever,

De feestdagen staan weer voor de deur.
Ook dit jaar staan wij graag voor jullie klaar.
Om jullie te ontzorgen maar vooral om jullie lekker te laten genieten.

Er kan alleen besteld worden wat in de webshop staat. Zijn er bijzonderheden? Overleg met ons zodat we teleurstelling kunnen voorkomen.

Wij garanderen versheid van al onze producten bij aankoop vanaf 22 december. Dus kom langs en maak een keuze in ons viswalhalla!

Laatste losse verkoopdag is zaterdag **23 december** van 7:30 - 18:00

4-GANGEN

kerst-keuzemenu

Ons 4-gangen menu biedt voor ieder wat wils.
Stel je eigen menu samen!

34,50

1 Amuse
Kant en klaar.

- Forel-champagne mousse
- Zeewierkrokantje met zalmcarpaccio
- Dumplings met sesam-chilisaus

2 Soep
Alleen even opwarmen.

- Vissoep
- Bouillabaisse
- Kreeftensoep
- Forel-mosterdsoep

3 Voorgerecht
Visragoutschelp en Peterseliekreeft: 15 min op 180 °C.
Kerstcocktail: Kant en klaar.

- Visragoutschelp
- Kerstcocktail
- Peterseliekreeft*

*meerprijs +€20,00

4 Hoofdgerecht
Gaatjes prikken en 20 minuten op 180 °C.

- Spaghetti **frutti di mare**
- Tagliatelle truffel met gebakken champignons, gegrilde paprika en **rivierkreeftjes**
- Spinaziepuree met gebakken champignons en **kabeljauw**
- Tomatenrisotto met een **halve kreeft***

*meerprijs +€20,00

Bestellen kan uitsluitend via onze webshop.
Ga naar www.pooye.nl of scan de QR-code om uw bestelling door te geven.

Markt 1 • 4901 EP Oosterhout • 0162 453572
WWW.POOYE.NL

Feestelijke gerechten!

Bekijk voor meer lekkers ons **royale assortiment** in de webshop.

LUXE **VISSCHOTEL**

Lekkere huzarensalade belegd met ambachtelijk gerookte palingfilet, fijne Schotse zalm, gerookte forel, Hollandse garnalen, zalm-heilbotpaté, 2 soorten makreel, mosseltjes in het zuur, crabchunks, een lekkere rolmops, tomaatjes met huis(crab)salade, gevulde eitjes, schijfjes augurk, scampies met cocktailsaus en voor ieder een reuze-gamba.
(afgebeelde schaal is voor 6 personen)
SUPPLEMENT HALVE KREEFT + 15,50 PP

28,50 PP

TAPASSCHOTEL

Gerookte zalm, fijne palingfilet, huis(crab)salade, tonijnsalade, Hollandse haring, huisgerookte Green Egg zalm en grill garnalen met knoflook.

42,50 PER SCHAAL

GEROOKTE **VISSCHOTEL**

Mooie gerookte visschotel met Hollandse garnalen, gerookte forel, 2 soorten makreel, huisgerookte Green Egg zalm, ambachtelijk gerookte palingfilet, zalm-heilbotpaté, gerookte Schotse zalm, gerookte heilbotfilet en lekkere scampies met cocktailsaus.
(afgebeelde schaal is voor 7 personen)

21,50 PP

LUXE **GOURMETSCHOTEL**

Luxe gourmetschotel met 6 soorten vis; zalm, kabeljauw met spek, coquilles St. Jaqcues, gamba's, Yellowfin tonijn en tongfilet.
(afgebeelde schaal is voor 1 persoon)

19,50 PP

Let op!
Laatste losse verkoopdag is zaterdag 23 december van 7:30 - 18:00
Door schommelingen in aanvoer kan de samenstelling van onze schotels iets afwijken.

Bestellen:
Tot en met woensdag 20 december 18:00

Afhalen:
Bestelde visschotels, kerstmenu's en vers geopende oesters:

Zondag 24 december van 7:30-14:00
Maandag 25 december van 11:00-12:00
Dinsdag 26 december van 11:00-12:00

TIP! ZALM **WELLINGTON**

Maak je kerst dit jaar extra speciaal én extra lekker met onze zalm Wellington. 20 minuten op 180 °C en klaar is je spektakelstuk! Serveer met groene groenten of een frisse salade.

8,95 PER STUK