de visbar

DAGVERS · TRAITEUR · LUNCH



alles voor uw feesttafel

Kerst en oudejaarsfolder 2026.

Hapjes, soepen, schotels, kreeft en volledige menu's.
U bestelt in de winkel, wij zetten alles klaar.

BESTELLEN TOT EN MET

18/12 Voor Kerst

25/12 Voor oudejaar

vol = vol

Bredabaan 314, Brasschaat · devisbar.be

EÉN

Bij het aperitief.

reken op 4 à 5 stuks per persoon

HAPJES · PER STUK

Krokant mini-kaaskroketje	€ 1,40
Krokant mini-garnaalkroketje	€ 2,00
Coquille met beuling Een verrassende smaakcombinatie	€ 3,50



GLAASJES · PER STUK

Luchtige zalmmousse	€ 2,50
Romige palingmousse	€ 3,00
Fijngesneden gerookte zalm met een toets van mierikswortel	€ 3,70
Frisse tomaat-garnaal	€ 4,30

MINI OVENHAPJES · PER STUK

Kip	€ 2,00	Garnaal	€ 2,00
Kaas	€ 2,00	Worstenbroodje	€ 2,00
Vis	€ 2,00		

SOEPEN · PER LITER

Fluweelzachte tomatensoep	€ 8,00
Rijkgevulde vissoep	€ 10,00
Knolseldersoep met stukjes gerookte makreel	€ 11,00
Bisque van garnalen	€ 15,00
Bisque van kreeften	€ 15,00
Bouillabaisse van de chef · per persoon	€ 34,00

Bestel in de winkel, met een voorschot. ALLERGENEN? ZEG HET ONS

Btw inbegrepen.

TWEE

Aan tafel.

wij bereiden, u warmt op

VOORGERECHTEN · PER PERSOON

Verfijnd carpaccio van zalm	€ 15,00
Fijne tartaar van zeebaars	€ 16,00
Ovengegaarde scampi's	€ 17,50

HOOFDGERECHTEN · PER PERSOON

Gebakken lenghaas — € 23,50
Fijne groentebrunoise, saffraansaus en verse kroketjes

Gebakken zalmfilet — € 25,50
Spinazie, fijne tuinkruidensaus en pommes duchesse

Gebakken rog — € 29,00
Warme groentjes, dragonsaus en ovenaardappeltjes

Zuiders geïnspireerde zeebaars — € 32,50
Courgette, aubergine, kerstomaatjes en ovenaardappeltjes

Gebakken kabeljauwhaas — € 34,00
Fijne groentebrunoise, saffraansaus en verse kroketjes

Tongrolletjes — € 37,50
Aangestoofde prei, bieslooksausje en aardappelpuree

Groenten, aardappelbereiding en saus zijn bij elk hoofdgerecht inbegrepen. Extra porties bestelt u bij de supplementen op de volgende bladzijde.



Btw inbegrepen.

DRIE

Samen tafelen.

wij snijden alles op maat



Visfondue

€ 38,00

Variatie witte vis en zalm, 250 tot 300 g per persoon.
Met warme groentjes en krielpatatjes.



Gourmet

€ 36,00

Variatie witte vis en zalm, 250 tot 300 g per persoon.
Met groentjes en koude of ovenaardappeltjes.

SUPPLEMENTEN

Naar keuze bij te bestellen.

BIJ FONDUE EN GOURMET
PER PERSOON

Scampi's	€ 3,00
Coquilles	€ 4,00
Tonijn	€ 5,00
Tongrolletjes	€ 6,00

BIJGERECHTEN
STUK OF PORTIE

Kroketten	€ 1,50
Duchesse	€ 2,00
Saus koud	€ 3,00
Saus warm	€ 4,00
Puree	€ 5,00

EXTRA TIP Gerookte vis · per 100 gr · ook los te koop in de winkel

Zalm	€ 6,70	Gravad lax	€ 6,85	Heilbot	€ 7,90	Paling	€ 9,80

Bestel in de winkel, met een voorschot. VANAF 2 PERSONEN

Btw inbegrepen.

VIER

Voor wie uitpakt.



FRUITS DE MER · PER PERSOON · MET BROOD EN BOTER

De Visbar	Deluxe	Royale
€ 49	€ 79	€ 99

Krabbenpoten, mosselen, vongole, ongepelde garnalen, scampi, gamba, kreukels en oesters. Deluxe met een halve kreeft. Royale met een hele kreeft, langoustines en wulken.

KREEFTSPECIALITEITEN

Levend · per kilo	€ 85
Gekookt, gekraakt en doormidden · per kilo	€ 85
Belle vue of gegrild · p.p.	
600 – 700 g	€ 70
800 – 900 g	€ 87,50

Belle vue met koude groentjes en saus. Gegrild met warme groentjes en krielpatatjes.

OESTERS · PER STUK

Zeeuwse special creuse	€ 3,00
Platte zeeuwse, handpicked	€ 3,50

KAVIAAR

Royal Belgian Osietra 10 g	€ 35
Royal Belgian Osietra 30 g	€ 80

FOIE GRAS EN CONFITUREN · PER 100 GR

Ganzenlever, kleine torchon	€ 23,00
Ardeense uienconfijt	€ 2,56
Wilde veenbesconfijt	€ 3,29

€ 85 per kilo. Altijd.

Levend, gekookt of gekraakt. Dezelfde prijs. Het werk rekenen wij niet aan.

Btw inbegrepen.

VIJF

Of laat ons kiezen.

dessert inbegrepen

Drie volledige menu's, van amuse tot dessert.



Menu 1

€ 69,50 p.p.

- Amuse van het huis
- Bisque van garnalen
- Fijne tartaar van zeebaars
- Gebakken zalmfilet met spinazie, fijne tuinkruidensaus en pommes duchesse
- Dessert naar keuze: Midnight Chocolate of Winter Bliss



Menu 2

€ 77,50 p.p.

- Amuse van het huis
- Knolseldersoep met stukjes gerookte makreel
- Ovengegaarde scampi's
- Zuiders geïnspireerde zeebaars met courgette, aubergine, kerstomaatjes en ovenaardappeltjes
- Dessert naar keuze: Midnight Chocolate of Winter Bliss



Menu 3

€ 122,50 p.p.

- Amuse van het huis
- Fluweelzachte tomatensoep met gegrilde paprika, zure room en forelfilet
- Verfijnd carpaccio van zalm
- Fruits de mer Deluxe, inclusief een halve kreeft per persoon
- Dessert naar keuze: Midnight Chocolate of Winter Bliss

Bestel in de winkel, met een voorschot.

KEUZE DESSERT

Btw inbegrepen.

ZES

En wat erbij past.

vraag gerust wat erbij past

WIJN, CAVA EN CHAMPAGNE

Bella Modella Wit Trebbiano · Pinot Grigio, Terre d'Abruzzo	**€ 15**	**Bella Modella Rosé** Rosato Pinot Grigio, Terre d'Abruzzo	**€ 15**
Bella Modella Rood Primitivo, Puglia	**€ 16**	**Mas Magnan Chasseur d'Afrique** Wit. Perzik en abrikoos, rond en zacht	**€ 21**
Le Versant Viognier Wit. Fris en aromatisch	**€ 21**	**Berthier Sancerre** Wit. Citrus, witte bloemen, mineraal	**€ 29**
Mas Magnan Chemin de Damas Rood. Rijp rood fruit, zachte tannines	**€ 21**	**Mas Magnan Les 3 Mondes** Rood. Vol en kruidig, donker fruit	**€ 29**
Portaceli Cava Brut Fijne bubbels, citrus en appel	**€ 14**	**Champagne Michel Decotte Brut** Grand Cru. Appel, peer en brioche	**€ 54**

EXTRA TIP

Ook los te koop in de winkel · per 100 gr

GARNALEN		SLAATJES		GEROOKT	
Gepeld	**€ 8,50**	Zalmsla	**€ 2,70**	Zalm	**€ 6,70**
Ongepeld	**€ 3,35**	Tonijnsla	**€ 2,70**	Gravad lax	**€ 6,85**
		Vissla	**€ 2,80**	Heilbot	**€ 7,90**
		Krabsla	**€ 7,00**	Paling	**€ 9,80**
		Garnaalsla	**€ 8,50**		

Tijdens de feestdagen werken we met deze kaart.

In die week bereiden wij enkel wat in deze folder staat. Zo kunnen we alles op tijd en zoals het hoort klaarzetten. Vanaf 7 januari ligt de gewone kaart weer in de winkel.

Nog niet binnen geweest? Kom gerust eens kijken, wij leggen alles graag uit.

DEZE MAAND

Vraag in de winkel naar onze eindejaarsactie

Btw inbegrepen.

TOT SLOT

Zo bestelt u.

tot binnenkort in de winkel

BESTELLEN TOT EN MET

18/12 Voor Kerst

25/12 Voor oudejaar

vol = vol

IN DRIE STAPPEN

1. Kies uit deze folder wat u nodig hebt.
2. Kom langs in de winkel en geef uw bestelling door. U betaalt een voorschot, zo weten wij precies wat we klaarzetten.
3. U haalt af op de dag en het uur die u koos.

Voor sommige bestellingen rekenen wij een waarborg voor het serviesgoed. Allergieën of intoleranties: verwittig ons bij het bestellen.



ONZE OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

Dinsdag 22/12 en 29/12	10 – 13 u
Woensdag 23/12 en 30/12	10 – 13 u
Donderdag 24/12 en 31/12	10 – 15 u
Vrijdag 25/12 en zaterdag 26/12	**afhalen 10 – 12 u**
Vrijdag 01/01	**afhalen 11 – 13 u**
Zaterdag 02/01	gesloten

Terug open op donderdag 7 januari.

de visbar

Voor vragen 0480 64 50 50
devisbar.be

De Visbar BV · BTW BE 0632.693.980 · Bredabaan 314, 2930 Brasschaat