

Vishandel | Traiteur

De Garnaal



Het is weer zover.... Pasen komt eraan !

Wij hebben voor jullie weer een aantal lekkere suggesties gekozen om een gezellige paasbrunch of paasmenu op tafel te toveren:

Creuse Oesters - Gillaudeau - 3,65€

Zeeuwse platte oester - 2,95€ /st

(wijntip: Kupelwieser Pinot Grigio 16,80 €,

Prosecco La Jara Frizzante 13,75 €)

Aspergesoep met gerookte zalm ** - 10,80€ L

Quiches met zalm & prei * - 7,50€

Huisgemaakte garnaalkroketjes * - 4,45€

Scampi chante-clair * - 14,50€

St. Jacobsschelpen ** - 13,85€

(wijntip: * Tapiz Torrontès, Fincas 12,80 € /

** Kupelwieser Pinot Grigio 16,80 €)

Kabeljauw Dugléré met de nieuwe asperges - 31,50€ pp

Vispannetje "De Garnaal " - 30,50€ pp

(wijntip: Paul Cluver Chardonnay, Zuid-Afrika 17,75€)

Paasbrunch Plateau - 29,50 € pp (vanaf 2 pers.)

(Tomaat garnaal, gerookte zalm met asperge, gerookte makreel, gevuld eitje, anjovis in look, Gillardeau oesters, tonijnsla, rivierkreeftensla, ongepelde garnaltjes, bouquet garnalen, aspergesoep, quiche zalm & prei, toastjes, rijstpap)

(wijntip: Tapiz Torrontès, Fincas 12,80 € /

Prosecco La Jara Frizzante 13,75 €)

Op de afbeelding schotel voor 2 personen

Rijstpap "op Grootmoederswijze " - 2,50€



Om misverstanden te voorkomen, vragen wij U om tijdig uw bestelling via mail info@degarnaal.be of telefoon (03.321.31.47) door te sturen.

Dit ten laatste op donderdagavond 28.03.2024.
Afhalen op vrijdagmiddag 29/3 vanaf 15hr
of zaterdagvoormiddag 30/3 vanaf 12hr.
Uiteraard mag U ons steeds contacteren bij vragen!



Like ons op Facebook



Bezoek onze website



Mail ons

Copyright © 2024 De Garnaal V&V vof, All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
You can [update your preferences](#) or [unsubscribe from this list](#)

