

Verse vissoorten per 100 gram				
Tong groot		Dagprijs		
Tong middel		Dagprijs		
Tongfilet		Dagprijs		
Sliptong		Dagprijs		
Schol/Zalmrolletje		Dagprijs		
Scholfilet		Dagprijs		
Kabeljauwhaas		Dagprijs		
Zeeduivelfilet		Dagprijs		
Zeewolfilet		Dagprijs		
Roodbaarsfilet		Dagprijs		
Zalmfilet		Dagprijs		
Zalmforel		Dagprijs		
Zalmforelfilet		Dagprijs		
Forel		Dagprijs		
Zwaardvisfilet		Dagprijs		
Tonijnfilet		Dagprijs		
Zeebaarsfilet		Dagprijs		
Wilde zalmfilet		Dagprijs		
Diverse schotels				
Fondue/gourmetschotel (zalm, kabeljauwfilet, gamba's scholfilet, tonijnfilet)	Per persoon	11,00		
Koude schotels "lekker vers uit eigen keuken" Basis: Rundvlees- of zalmzalade naar keuze Garnering: Gerookte zalm, gerookte forel, paling, makreel, Hollandse garnalen, ei en garnering	Per persoon	12,50		

Ruimte voor het bestellen van niet genoemde producten:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Uw gegevens:

Naam:

Adres:

Postcode:

Woonplaats:

Telefoon:

Uw kerstbestelling s.v.p. inleveren uiterlijk zondag 15 december en/of uw oudejaarsbestelling uiterlijk zaterdag 28 december 2019.

- ☐ Afhalen schotels op dinsdag 24 december 2019 tussen 12.00 en 16.00 uur.*
- ☐ Afhalen schotels op 1e Kerstdag tussen 12.00 en 12.30 uur.*
- ☐ Afhalen schotels op dinsdag 31 december 2019 tussen 12.00 en 16.00 uur.*

* S.v.p. aankruisen wat van toepassing is.

Feestaanbieding

Gepelde gamba's

met of zonder marinade

100 gram voor **2,50**

Aanbieding geldig t/m 31 december 2019

Culinaire aanbieding

Huisgemaakte zalm/eisalade

250 gram voor **5,50**

Aanbieding geldig t/m 31 december 2019

Culinaire aanbieding

Hollandse garnalen

bij aankoop van 200 gram

50 GRAM GRATIS

Aanbieding geldig t/m 31 december 2019

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

Op tijd bestellen voorkomt
teleurstelling en stress!

Visgilde wenst u fantastische dagen
& een gezond 2020!



Visgilde Rijsemus
Kamperfoelielaan 55, 6713 ED Ede
T: 0318 61 13 13
E: info@rijsemus.visgilde.nl, W: rijsemus.visgilde.nl
B: bestellijst.rijsemus.visgilde.nl



Rijsemus





Verrassend lekker en veelzijdig

Vis leent zich uitstekend voor een overheerlijk kerstdiner. Veel vissoorten laten zich bovendien op een gemakkelijke manier bereiden. U kunt bijvoorbeeld de vriezer het werk laten doen terwijl u een lekker aperitiefje inschenkt. En vis leent zich niet alleen voor een hoofdgerecht, maar ook als voor- en/of tussengerecht is vis een prima keus! Bijvoorbeeld in de vorm van een heerlijke gerookte zalmterrine.



Tip van uw visspecialist!

Een goede voorbereiding is het halve werk. Wie tijdens of vlak voor een diner vooral veel aandacht wil besteden aan zijn gasten en niet nog uren in de keuken wil staan, zorgt voor een goede voorbereiding. Met de juiste voorbereiding kunt u zelf ook meer genieten van de feestdagen!



Ceviche van tonijn met currymayonaise en gemarineerde regenboogwortelen

Ingrediënten

- 300 gram tonijn, licht aangevoren
- 1 limoen, het sap en de rasp
- Olijfolie
- 4 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels slagroom
- 1 eetlepel rode currypasta
- 1 klein ei (bijv. hennenei)
- 40 gram hazelnoten, grof gehakt en geroosterd
- 2 paarse wortelen
- 1 gele wortel
- 1 oranje wortel
- 1 theelepel vanille essence
- 1 sinaasappel, het sap
- 1 citroen, het sap en de rasp
- 1 bakje vene cress

Bereidingswijze

Snijd de licht aangevoren tonijn in dunne plakken en marineer 5 minuten in het limoensap, rasp, 2 eetlepels olijfolie, grof zeezout en versgemalen peper. Snijd julienne van de regenboogwortelen. Houd de paarse gescheiden van de andere kleur wortelen. Marineer ze in 1 dl olijfolie met vanille-essence, sinaasappelsap, citroensap en de citroenrasp. Meng voor de currymayonaise de currypasta met de mayonaise. Verdun de mayonaise met de slagroom. Breng water aan de kook en kook het hennenei in 8 minuten hard. Pel het ei en snijd het in 8 partjes. Maak op een bord strepen van de currymayonaise. Drapeer daarop de plakken tonijn. Leg aan weerskanten de gemarineerde julienne van regenboogwortelen. Maak het geheel af met de hazelnoten, een of twee partjes ei en vene cress.



Eet smakelijk!

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

Visgilde Bestelformulier

Garnalen en meer....	Inhoud	Prijs €	Aantal	Totaal €
Kleine Noorse garnalen	100 gram	2,25		
Krabgarnalen	100 gram	3,50		
Jumbogarnalen	100 gram	3,95		
Hollandse garnalen	100 gram	Dagprijs		
Kreeft (diepvries)	Per stuk	19,50		
Verse kreeft	500 gram	Dagprijs		
Gamba's gepeld	100 gram	2,50		
Gerookte en gestoomde producten				
Gerookte zalm langgesneden	100 gram	5,25		
Gerookte zalmsnippers	100 gram	3,95		
Palingfilet vers	100 gram	6,75		
Paling heel	100 gram	5,00		
Gerookte forelfilet vers	100 gram	3,50		
Diverse soorten schepsalades				
Zalmsalade	100 gram	2,35		
Krabsalade	100 gram	2,75		
Haringsalade	100 gram	1,95		
Tonijnsalade	100 gram	2,35		
Rivierkreeftsalade	100 gram	2,75		
Wakame	100 gram	1,95		
Noordzeesalade	100 gram	2,50		
Zalm/eisalade huisgemaakt	100 gram	2,75		
Makreelsalade American	100 gram	2,75		
Makreelmousse	100 gram	2,75		
Pittige makreelsalade huisgemaakt	100 gram	2,75		
Vistrio salade	100 gram	2,75		
Verse mosselen, oesters en meer				
Verse mosselen Super	Per kg	5,95		
Verse mosselen Jumbo	Per kg	9,95		
Wilde oesters	Per stuk	1,50		
Verse Coquilles St. Jacques	100 gram	4,95		
Vissoep uit eigen keuken				
Kreeftensoep	1 liter	13,75		
Bretonse vissoep	1 liter	9,50		
Thaise currysoep met rivierkreeftje	1 liter	9,95		
Diverse overige producten				
Ovenschotel spinazie zalm	Per stuk	5,95		
Ovenschotel Prei/hollandse garnalen	Per stuk	5,95		
Ovenschotel Witlof/gerookte zalm	Per stuk	5,95		
Tonijnlasagna (ca. 650 gram)	Per stuk	7,95		
Tonijn mishima (gegrild)	100 gram	5,25		
Gefrituurde sushi	Per bakje	5,5		
Diverse wraps	Per stuk	2,00		
	4 voor	7,00		
Gevulde Champignon (zalm/roomkaas)	Per stuk	5,25		
Visbami (met kibbeling)	100 gram	1,75		
Thaise Mie	100 gram	1,95		
Chinese nasi met garnalen	100 gram	1,75		