



- Feestfolder -



Zorgeloos genieten van de beste producten.
Vishandel Paelinck, dat is 125 jaar traditie in vis.

Specialiteiten van het huis

Kreeft

dagprijs

Noorse, dagvers gekookt in onze aromatische court-bouillon.

Bereidingswijze:

Gekookt & gesneden

Belle vue

€ 6/kreeft

Salade - huisbereide cocktailsaus - mayonaise

Armoricaïne

€ 8/kreeft

Kreeftensaus - seizoensgroenten

À la nage

€ 8/kreeft

Kerrie - fijne groenten

Van de chef

€ 9,50/kreeft

Basilicumboter - gekonfijte tomatensaus

Kreeftenlasagne (1 portie = 350gr)

€ 19,50/ portie

Jonge spinazie - ricotta

Kaviaar Osietra

10g € 19

30g € 53

50g € 85

125g € 195

Met blini's 12 stuks €6/pakje

30g Kaviaar Beluga € 122

Tip: Champagne | Louis Roederer 75cl €44/st

Gemarineerde zalm

€ 58/kg

Met dillesaus +€ 15/kg



Specialiteiten van het huis

Oesters

Irish Mor Nr 3°	€ 2,85/st
Zeeuwse Creuses 3°	€ 1,95/st
Zeeuwse platte oesters 3°	€ 2,40/st
Zeeuwse platte oesters 4°	€ 2,60/st
Zeeuwse platte oesters 5°	€ 2,90/st
Gegratineerde oesters	€ 3/st

Paling (1 portie = 350gr)

Paling in 't groen	€ 16,80/portie
Paling gebakken in roomsaus	€ 16,80/portie

Bouillabaisse

Traditie Huyze Paelinck	€ 26,50/pp
Noordzeevis - vissoep - rouille	
Met Noorse kreeft	€ 36,50/pp
Noordzeevis - vissoep - rouille	

Waterzooi

Traditie Huyze Paelinck	€ 26,50/pp
Currysoep - fijne groenten	
Met Noorse kreeft	€ 36,50/pp
Currysoep - fijne groenten	

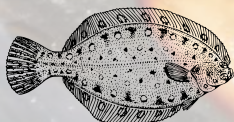
Onze handgemaakte kroketten

Kaaskroket	€ 2,70/st
Garnaalkroket	€ 3,95/st

Terrine van ganzenlever

Façon maison

dagprijs



Goed om te weten

Wij nemen bestellingen aan voor
Kerst tot en met **20 december** en voor
Nieuwjaar tot en met **27 december**.



Let op: indien we vroeger aan onze maximum capaciteit zitten, kunnen deze data vervroegd worden.



U kan zowel **online** als in de **winkel** bestellen.
Contacteer ons voor meer informatie.



Zaterdag **24 & 31 december** open van **9u-17u**



Zondag **25 december & 1 januari**
open van **9u-12u**

Aperitiefhapjes

Koud

Gerookte zalm € 4/st

Zure room - rode ui - waterkers

Noorse kreeft € 4/st

Duindoornbes - basilicum - tomaat

Gerookte paling € 4/st

Aardappel - zure room

Warm

Nobashi garnaal 'Tempura' € 3/st

Sweet chili saus

Zakouski € 2,50/st

Noordzeevis - grijze Garnalen

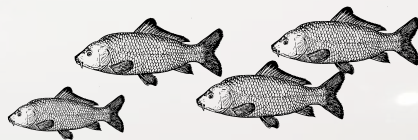
Scampi 'Diabolique' € 3/st

Cayenne - tomaat

Escargots € 1,85/st

Peterselieboter - jonge look

"Fish, to taste right, must swim three times - in water, in butter, and in wine."



Voorgerechten

Koude voorgerechten

Foie gras emulsie	€ 19/pp
Gerookte paling - rode biet	
Noorse kreeft "Cocktail 2022"	€ 19/pp
Ijsbergsalade - duindoornbes - artisjok	
Klassieke tomaat-garnaal	€ 10/st
Gemengde sla	

Warme voorgerechten

Visschelp "Paelinck"	€ 12/pp
Prei - Parijse champignons	
Scampi "Diabolique"	€ 12/pp
Paprika - tomaat - cayenne	
Coquilles schelp	€ 13,50/pp
Prei - Parijse champignons	
Octopus	€ 19/pp
Venkel - basilicum - paprika	

Soepen

Vissoep "Ostendaise"	€ 13/l
Noordzeevis - garnalen	
Mosselsoep "Thai"	€ 15/l
Kokos - citroengras	
Kreeftensoep	€ 22/l
Noorse kreeft - Armagnac	
Garnalenbisque	€ 15/l
Grijze garnalen - room	
Tomatensoep	€ 6/l
Gehaktballetjes	

"Only the pure of heart can make good soup"



Hoofdgerechten

Kabeljauwhaasje "Tom kha kai"	€ 28/pp
Kokos - pinda - sojascheut - minimaïs - shiitake	
Vispannetje 'Thermidor'	€ 23/pp
Noordzeevis - prei - champignons	
Tarbotfilet	€ 30/pp
Oestersaus - knolselder - oesterzwam - hazelnoot	
Zeetong 'Normandisch'	€ 28/pp
Witte wijnsaus - prei - champignons - garnalen	
Lotte	€ 27/pp
Kokosmelk - gekonfijte tomaat - oosterse groenten	
Gebakken ovenaardappelen - aardappelkroketjes - huisgemaakte aardappelpuree of verse pasta inbegrepen	

Paella royal (1 portie = 650gr)	€ 15,50/portie
Gamba - hoevekip - mediterrane vis	

Koude schotels

Visfondue Kruidige visfumet	€ 26,50/pp
Passende huisbereide sauzen (2 warme & 3 koude)	
Met salade	+€ 4/pp
Met warme groentengarnituur	+€ 4/pp
Visgourmet Kruidige visfumet	€ 26,50/pp
Passende huisbereide sauzen (2 warme & 3 koude)	
Met salade	+€ 4/pp
Met warme groentengarnituur	+€ 4/pp

Voor de kleinsten

Tomatensoep met gehaktballetjes	€ 6/l
3 tongrolletjes met puree	€ 17,50/pp
Gebakken visreep met puree	€ 12/pp

*"In the childhood memories of every good cook,
there's a large kitchen, a warm stove, a
simmering pot and a mom."*

BIJRO K G	
39.50 / 28.50	
66.80	
30 / 6.3	
25.80	
HAASJE	
27.80 / 41	
13.40 / 29.60	
22.80 / 29.60 / 48	
19.80	
17.20 / 32	
37.40 / 44	
22.40	
17.20 / 34	
26.80 / 40	
14.00 / 30	
25.80 / 44.50	
18.90	
31.00	
28.80	
36.00	
17.40	
11.40 / 26.50	
18.60 / 29.90	
55	
22.80	
34	
11.90	

vishandel paelinck

Volg onze
dagelijkse
bereidingen
op Instagram



"Huyze Paelinck is reeds meer dan 125 jaar de referentie als het gaat over topkwaliteit in verse vis. Het dagelijks aanbod wordt steeds zorgvuldig uitgekozen op diverse visveilingen en in Rungis (dé versmarkt in Parijs). We streven ernaar onze klanten steeds de allerbeste kwaliteit aan te bieden en dit iedere dag opnieuw."

Jonas Impe - Zaakvoerder



Koude schotels

Zeevruchtenschotel

€ 65/pp

Halve kreeft 500/600 gram

Platte oesters 3° 3 stuks

Zeeuwse creuse 2 stuks

Gamba 1 stuk

Scampi 1 stuk

Langoustine 1 stuk

Kreukels

Ongepelde garnalen

Mosselen

Krab

Wulken

Roze garnalen

Met groentengarnituur

+€ 4/pp

Koude sausjes inbegrepen

Zalm "Garni"

€ 29,50/pp

Gestoomde zalm

Gerookte zalm 'Extra Doux'

Gerookte heilbot

Scampi

Tomaat garnaal

Bio-eitje met tonijn

Koude sausjes inbegrepen

Gevarieerde schotel

€ 29/pp

Cavaillon met zeevruchten

Gerookte forelfilet met radijsjes

Duo van tong & zalm

Bio-eitje met tonijn

Gerookte zalm 'Extra Doux'

Gamba

Koude sausjes inbegrepen

Supplementen

€ 4/pp

Koude aardappelsalade

Koude pastasalade

Wist je dat

Onze wijnen specifiek **uitgekozen** werden om perfect aan te sluiten bij **onze gerechten**. Twijfelt u over de keuze van uw wijn, vraag raad in de winkel.



Ervaring heeft uitgewezen dat de ideale serveertemperatuur van **Champagne** tussen **8° en 10° C** ligt.



Volle en krachtige **witte wijnen**, hebben meestal een complexe smaak die je niet wil maskeren. Deze drink je het beste tussen de **10° en 12° C**.



Wijn & Champagne

Wijnen

Chablis Joseph Drouhin	€ 24/st
Alsace Pinot Blanc "Cuvée Les Amours" Hugel 75cl	€ 11/st
Alsace Pinot Blanc "Cuvée Les Amours" Hugel 37,5cl	€ 6/st
Mâcon Lugny Joseph Drouhin	€ 18,50/st
Montagny 1er Cru Joseph Drouhin	€ 29/st
Cloudline Pinot noir Drouhin USA - Oregon	€ 27/st
Pouilly Fumé Bertrand Jeannot et Fils	€ 17/st
Pouilly Fumé, Cuvée Auguste Domaine de Riaux	€ 26/st
Chateau Martet Sainte Foy Bordeaux	€ 11/st
Saint Veran Joseph Drouhin	€ 22/st

Champagne

Champagne van het huis Gonet Brut Réserve	€ 27,50/st
Champagne Théophile Brut by Louis Roederer	€ 38/st
Champagne Louis Roederer Collection 75cl	€ 44/st
Champagne Louis Roederer Collection 37,5cl	€ 29/st



"Drinking good wine with good food in good company is one of life's most civilized pleasures."

Openingsuren feestdagen

2022

Dinsdag 20 december	9u-18u
Woensdag 21 december	9u-18u
Donderdag 22 december	9u-18u
Vrijdag 23 december	9u-18u
Zaterdag 24 december	9u-17u
Zondag 25 december	9u-12u
Maandag 26 december	9u-18u
Dinsdag 27 december	9u-18u
Woensdag 28 december	9u-18u
Donderdag 29 december	9u-18u
Vrijdag 30 december	9u-18u
Zaterdag 31 december	9u-17u

2023

Zondag 1 januari	9u-12u
Maandag 2 januari	gesloten
Dinsdag 3 januari	gesloten
Woensdag 4 januari	gesloten
Donderdag 5 januari	9u-18.30u

Kortrijksesteenweg 168, 9000 Gent

www.vishandel-paelinck.be | 09 222 36 97

info@vishandel-paelinck.be

Volg ons op Facebook & Instagram voor meer info



Scan deze QR-code
met uw **smartphone**
en bestel **online**.
Makkelijk en veilig!

