

## Warme vis gerechten Warme visbuffetten

### Warme visgerechten

Deze gerechten vormen een aanvulling bij de buffetten en vormen dus geen hoofdmenu.

**Moules de Zéelande** € 4,70 p.p.  
Gebakken mosselen met uien, paprika en groene kruiden. hierbij wordt rijst geserveerd

**Crevettes Chinois** € 5,20 p.p.  
Kleine chineese garnalen met een krokant korstje en pittige gembersaus. Witte rijst

**Gamba's** € 8,25 p.p.  
Overheerlijke gamba's (grote garnalen) in een witte wijnsaus met een vleugje knoflook  
Geserveerd met witte rijst.

**Terine Moules de Zéelande** € 9,60 p.p.  
Zeeuwsche gekookte mosselen met schelp geserveerd met een remoulade saus en röstiaardappelen

**Darne de soumon grillé** € 11,00 p.p.  
Prachtige gegrillde zalmmoten in een zachte witte wijn saus en witte rijst.

**Zeeuwsche Oesters (5)** € 10,45 p.p.

### Buffet Neptunus € 9,60 p.p.

**Filets de cabillaud Florentine**  
Mootjes gefileerde kabeljouw op een bedje van spinazie, omringd door aardappelpuree en overgoten met een Hollandaise saus.  
Daarna gratineerd met kaas

**Goujons de rascasse du nord**  
Gepaneerde roodbaars wordt in strips gesneden met peper, zout en kruiden bestrooid en luchtig gepaneerd. In 3 minuten goudgeel gebakken en opgediend met een groene kruidensaus

**Pommes de terre et légumes**  
Aardappel -en groente garnituur

### Buffet Zuiderzee a € 10,70 p.p.

**Filets de carrelet exotique**  
Flinterdunne gebakken scholfilets met een oosterse zoetzure saus

**Darne de thon grillé**  
Moten tonijn worden gemarineerd met kruiden en witte wijn, vervolgens gegrilld. Een saus van witte wijn, citroen en kappertjes maakt de smaak compleet  
**Pommes de terre et légumes**  
Aardappel -en groente garnituur

### Buffet Grevelingen € 11,80 p.p.

**Rouget en papillote**  
Rode snapper wordt met kruiden, citroensap en knoflook in een pakketje gevouwen. In de oven wordt deze bijzondere vis gaargestoofd

**Fritto misto di mare**  
Een uitgelezen selectie van vis en schaaldieren wordt gemarineerd en vervolgens door bierbeslag gehaald. Dit zeebanket wordt dan knapperig gefrituurd.

**Pommes de terre et légumes**  
Aardappel-en groente garnituur

### Buffet Krammer € 12,35 p.p.

**Filets de truite saumonée, sauce au beurre**  
Zalmforel wordt gepocheerd in witte wijn en kruiden, waarna de saus wordt ingekookt met boter en room.

**Filets de sole Veronique**  
Opgerolde tongfilets worden gepocheerd en overgoten met een witte wijnsaus, gegarneerd met muskaatdruiven  
**Pommes de terre et Légumes**  
aardappel- en groente garnituur