



De huisbereide vissoepen van uw visspecialist zijn royaal gevuld en verkrijgbaar per 500 ml of 1000 ml. Lekker én makkelijk voor lunch of diner.

Smaken

- Kreeftensoep
- Zalm mosterdsoep
- Thaise currysoep met garnalen
- Noorse vissoep met kabeljauw, zalm en garnalen
- Gerookte forelsoep
- Paling mosterdsoep

Halve liter €5.⁵⁰

Liter €9,⁹⁵



Zalmzijde

Naast onze andere visproducten zijn we gespecialiseerd in gerookte zalmzijdes. Deze zijn perfect om cadeau te geven aan uw relaties of voor een verjaardag! In overleg kunnen we deze ook aanbieden in een mooie geschenkenverpakking. Vraag onze medewerkers voor meer informatie!

± 1100 gram **€34,⁹⁵**



Gerechten



Gebakken zalm in zwarte bonensaus

Zalm in zwarte bonensaus: sappige zalmfilet in hartige, umami-rijke saus met een Aziatische twist.

Prijs per 100 gram €2,45



Kabeljauw in piri piri saus

Kabeljauw in pittige piri piri saus, een smaakvolle combinatie van vis en kruidige pepers.

Prijs per 100 gram €2,45



Kabeljauw in goma dare saus

Kabeljauw in goma dare saus: een heerlijk, zoet-pittig visgerecht met een exotische, aromatische smaak.

Prijs per 100 gram €2,45



Visbami of visnasi

Visbami of visnasi is een smakelijk Chinees-Indonesisch gerecht met bami of nasi, kabeljauw, witvis en groenten, op smaak gebracht met kruiden en sauzen.

Prijs per 100 gram €2,45



Mihoen

Heerlijke mihoen met malse stukjes vis en garnalen, met knapperige groenten. Een smaakvolle, lichte maaltijd.

Prijs per 100 gram €2,45



Paella

Paella is een traditionele Spaanse rijstschotel, met zeevruchten en groenten, gekruid met saffraan voor een unieke smaak.

Prijs per 100 gram €2,45

Visroerbak

Aalt-Willem biedt een ruim assortiment aan roerbakshotels. U kunt kiezen uit acht soorten. We rekenen ongeveer 250 gram per persoon.

Pan op hoog vuur op temperatuur laten komen, roerbakshotel in de pan en dan op middelhoog vuur acht tot tien minuten bakken, zes keer omscheppen.

Keuze uit:

- Kabeljauw seasalt pepper
- Kabeljauw milde marinade
- Zalmroerbak
- Garnalenroerbak
- Vismix (kabeljauw, zalm en scholfilet)
- Spaanse visfantasia (kabeljauw, zalm, garnalen en scholfilet)
- Tonijn roerbak
- Caribische kabeljauwschotel

Bovenstaande gerechten per 100 gram €2,45



Visbami-loempia

Een heerlijke, knapperige loempia gevuld met verse vis, groenten en kruiden, perfect als voorgerecht.

Prijs per stuk €5,50



**De allerlekkerste
visspecialiteiten maken van
elke gelegenheid een feest!**




Aalt-Willem
uw visspecialist!

Bestellen of vragen? Bel (06) 29 345 939



Dinsdag	Marktplein, Staphorst
Woensdag	Markeresplein, IJsselmuiden
Donderdag	Kerkplein, Rouveen
Vrijdag	Marktplein, Staphorst
Zaterdag	Havenplein, Genemuiden

Schotels



Vissalade schotel

Onze huisgemaakte zalmzalade is rijk gevuld met zalm, makreel, paling, garnalen en haring. Perfect voor borrel of buffet, een smakelijke verrassing!

± 4-6 personen **€37,⁹⁵**
± 8-10 personen **€52,⁹⁵**

Culinaire visschotel

Geniet thuis van de verfijnde smaken van deze luxe visschotel. Op de schaal vind je zorgvuldig geselecteerde stukjes vis, zoals gerookte zalm, zalmrolletjes, paling, kabeljauwbonbon, makreel en haring. Heb je specifieke voorkeuren? Wij passen de schotel graag aan.



± 4-6 personen **€39,⁹⁵**
± 8-10 personen **€59,⁹⁵**



Hapjesschotel

Schotel gevuld met diverse luxe vishapjes: o.a. kabeljauwbonbon, zalmcarpacciowrap, gevulde tomaatjes, palingbonbon, haring op roggebrood, stokbroodje krabsalade, garnalencocktail.

De samenstelling kan variëren.

Per hapje **€1,⁶⁰**
Schotel 40 stuks **€59,⁹⁵**



Gourmetschotel

Een schotel voor een perfect avondje gourmetten of (steen) grillen. Gevuld met zalm, kabeljauwfilet, gamba's, tonijn, twee witvissoorten en saus.

Prijs per persoon **€9,⁹⁵**



Uiteten en toch thuis!

Stel uw eigen gourmettafel samen door te kiezen uit onze gourmetbakjes, gevuld met de heerlijkste soorten verse vis.

(Keuze uit: tonijn, zalm, witvis, kabeljauw, garnalen en conquillis.)

Prijs per bakje **€6**
2 voor **€11,⁵⁰**



Hapjesplank

Heerlijke borrelschaal voor bij de (vrijdagmiddag)borrel of welke feestelijke gelegenheid dan ook! Gevuld met hapjes, gegrilde sashimi tonijn, zalm en huisbereide toastsalades. Voor ongeveer vier tot vijf personen.

± 5 personen **€29,⁹⁵**



Salades

Zalmsalade

Huisgemaakte zalmsalade volgens het eigen recept van Aalt-Willem. Opgemaakt met koud- en warmgerookte zalm.



Tonijnsalade

Huisgemaakte tonijnsalade boordevol tonijn volgens het eigen recept van Aalt-Willem. Opgemaakt met tonijn en makreel.

Combisalade

Een combinatie van onze ambachtelijke huzaren- en zalmsalade. Rijkelijk gegarneerd met luxe vis- en vleeswaren. Deze schotel is een echte allemans-vriend!



± 4-6 personen **€29,⁹⁵**
± 8-10 personen **€44,⁹⁵**

± 4-6 personen **€29,⁹⁵**
± 8-10 personen **€44,⁹⁵**



± 4-6 personen **€29,⁹⁵**
± 8-10 personen **€44,⁹⁵**

Scharreleisalade

Heerlijke, frisse salade van scharrel-eieren. Gegarneerd met gerookte zalm, makreel, brado, diverse vleeswaren en tafelzuren.

Toastsalades

Héérlijke salade voor bij de borrel op een lekker stokbroodje of tijdens de lunch

Keuze uit de volgende salades:

- Zalm
- Volendammer
- Tonijn
- Noordzee
- Paling
- Haringbiet

per bakje **€3,²⁵**
2 bakjes **€5,⁹⁵**



Kleine gerechten:

- Zalmearpaccio
- Pulled Zalm
- Borrelhapjes
- Vis gehaktballetjes

per bakje **€3,²⁵**
2 bakjes **€5,⁹⁵**



± 4-6 personen **€34,⁹⁵**
± 8-10 personen **€49,⁹⁵**

Smulbroodje zalm:

Een heerlijk broodje gevuld met gerookte zalm. Thuis afbakken. Tien min. op 180 graden.

per stuk **€5,⁹⁵**
2 stuks **€11,⁰⁰**



Pokébowl:

met zalm, garnalen, tonijn, mango en verse groenten, op sushirijst. Hartig en tropisch.

per stuk **€9,⁹⁵**



Zalmrollade e.d.

Zalmrollade

Rollade van zalm met eigen kruidenmengsel en een vulling van notentapenade.



Prijs per stuk **€17,95**

Kabeljauwvink

Kabeljauw gewikkeld in spek is een smaakvolle combinatie van zachte, malse vis en lichtgerookt spek, gevuld met roomkaas.



Prijs per stuk **€3,95**

3 stuks voor **€11,-**

Vrijmibo vispan

Heerlijke pan vol met stukjes kabeljauw in sesamsaus voor acht tot tien personen.



€39,95

Bestelformulier

Aangenomen door:

Contactgegevens

Naam

Adres

Woonplaats

Telefoon

Opmerkingen

Totaalbedrag

€

Betaald: ☐ ja ☐ nee

Afhalen

☐

☐

☐

Bestellen of vragen? Bel (06) 29 345 939
Info@aaltwillem.nl • www.aaltwillem.nl



Aalt-Willem

uw visspecialist!



Knip af en
lever in bij
onze kraam



Dinsdag	Marktplein, Staphorst
Woensdag	Markeresplein, IJsselmuiden
Donderdag	Kerkplein, Rouveen
Vrijdag	Marktplein, Staphorst
Zaterdag	Havenplein, Genemuiden