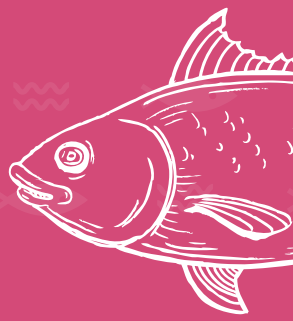


HUIS *de* BOCK

VIS & MEER

Eindejaarsfolder

2026 - 2027



Laat u tijdens de feestdagen verwennen door ons uitgebreid assortiment feestelijke gerechten, verfijnde hapjes en smaakvolle bereidingen.
In onze eindejaarsfolder ontdekt u tal van heerlijke suggesties met zorg en passie bereid om uw feestmaaltijd net dat tikkeltje extra te geven.
Alles wordt vers bereid, enkel nog op te warmen volgens de meegegeven instructies.
Ook in onze winkel vind u tijdens de eindejaarsperiode een ruim aanbod van dagverse vis, feestelijke specialiteiten en heerlijke bereidingen.
U geniet van het feest, wij zorgen voor de culinaire verwennerij.

Openingsuren

Dinsdag 22 en 29 december van 9u00 tot 12u
Woensdag 23 en 30 december van 8u30 tot 12u
Donderdag 24 en 31 december 10u00 tot 15u00
Vrijdag 25 december van 10u00 tot 11u30 enkel afhaling bestellingen
Zaterdag 26 december van 9u00 tot 12u00

Gesloten van 1 t.e.m 5 januari, terug open woensdag 6 januari vanaf 10u

Apero

Koude hapjes

Panna cotta - bloemkool - rivierkreeftje	€3,20 / stuk
Tartaar van zalm - avocadocrème	€3,20 / stuk
Tartaar van coquille - truffel	€3,50 / stuk
Quinoa - gerookte paling	€4,00 / stuk
Fines de claires oester	€1,95 / stuk
Zeeuwe platte oester	€3,00 / stuk
Gillardeau	€3,00 / stuk

Warme hapjes

Karnemelkstamper - garnaal	€3,20 / stuk
Indische rijst - curry - scampi	€3,50 / stuk
Coquille - zeekraal - hollandaise	€3,50 / stuk
Empada (bladerdeeg) kreeft	€3,50 / stuk
Gegratineerde oester met champagne (4 stuks)	€12,00
Gefrituurde scampipops (scampi in knapperig korstje, 10 stuks)	€12,00
Assortiment bladerdeeghapjes (8 stuks) kaas - garnaal - pizza - zalm	€14,00
Oosterse dumplings (6 stuks)	€9,50

Tapasschotel (4 tot 6 personen) — €66,00

Ansjovis - grijze garnalen - gerookte zalm - humus - zongedroogde tomaat olijven
fijne salami - grissini - kreukels - oude kaas - prosciutto truffel - pancetta

Fruits de Mer aperoschotel (2 tot 4 personen) — €66,00

Langoustines - oesters - gamba's - krabbenpoten - wulken - kreukels
ongepelde garnalen - koningsgarnalen - cocktailsaus

Huisbereide kroketten

Kaaskroketten	€2,70 / stuk
Garnaalkroketten	€4,30 / stuk
Kalfszwezerikkroketten	€4,60 / stuk
Mini kaas (12 stuks)	€9,00 / stuk
Mini garnaal (12 stuks)	€11,00 / stuk
Mini kalfszwezerik (12 stuks)	€13,00 / stuk

Soepen

Kreeftenbisque	€14,00 / liter
Witloofroomsoep met grijze garnalen	€9,00 / liter

Voorgerechten koud

Vitello Tonnato Kalfsvlees – tonijnmayonaise – zongedroogde tomaat	€15,00 / persoon
Rundscarpaccio Pesto - rucola - pijnboompitjes	€15,00 / persoon
Gebrande zalm 'Gravad lax' Edamamesalade	€16,00 / persoon
Tataki van tonijn Wakamé	€17,00 / persoon

Voorgerechten warm

Gegratineerde sint-jacobsschelp Kort gebakken verse sint-jacobsvruchten genapeerd met een romig sausje - prei - garnalen	€15,00 / persoon
Scampi op wijze van de chef Scampi's in een pittig roomsausje	€14,50 / persoon
Ravioli langoustine Thais currysausje - spinazie	€16,50 / persoon
Noordzeepannetje 3 stukje noordzeevis - fijne groentjes	€14,50 / persoon
Gamba's kruidenboter	€15,00 / persoon

Hoofdgerechten

Zalmhaasje in papillot Julienne van groentjes - kruidenboter	€24,00 / persoon
Gegratineerd vispannetje "Klassiek" Schartongrolletje - zalm - scampi - koolvis - kabeljauw - garnalen - puree	€25,00 / persoon
Zeebaars Pasta - truffel - zeekraal - wilde champignons	€26,50 / persoon
Kabeljauwhaasje Risotto - courgette - garnalen - bisque	€30,50 / persoon
Bouillabaisse Noorszeevis - schaal- en schelpdieren - rouille - kaas - brood *(Supplement ½ kreeft 600gr €18,50)*	€26,50 / persoon
Hertekalffillet Wintergarnituur - zoete aardappelkroketjes	€31,50 / persoon
Vol-au-vent deluxe Kip - kalfszwezerik - videe - kroketten	€27,50 / persoon
Paëlla (vanaf 2 personen) Gambas - mosselen - venusschelpen - scampi's - calamares - kippebout - paprika - erwten	€19,50 / persoon

Kreeftenbereidingen

Canadeese kreeft met kruidenboter Warme kreeft - huisbereide kruidenboter	€25,00 (1/2 kreeft VG)	€50,00 (1/1 kreeft HG)
Canadeese kreeft belle vue Koude kreeft - koude groenten garnituur - cocktailsaus	€25,00 (1/2 kreeft VG)	€50,00 (1/1 kreeft HG)
Canadeese kreeft op wijze van de chef Warme kreeft – licht getomateerd witwijnsausje – grijze garnalen	€25,00 (1/2 kreeft VG)	€50,00 (1/1 kreeft HG)

Bij hoofdgerecht (HG) wordt dit geserveerd met pasta, levende kreeften steeds voorradig in ons homarium

Koude schotels

Plateau fruits de Mer (vanaf 2 personen) Halve kreeft - langoustines - oesters – gamba's - krabbenpoten - wulken - kreukels - ongepelde garnalen koningsgarnalen - sneeuwkrab **Brood en sausjes inbegrepen**	€54,00 / persoon
Koud buffet Deluxe (vanaf 2 personen) Tomaat garnaal - gestoomde zalm - meloen met krabsalade - gerookte zalm - gerookte heilbot - gerookte makreel - koningsgarnalen - gerookte forel - tongrolletje - scampibrochette - gamba's	€35,50 / persoon
Gemengd koud buffet (vanaf 2 personen) Tomaat garnaal - gestoomde zalm - perzik met tonijnsalade - koningsgarnalen - gerookte zalm - gerookte forel tongrolletje - gekookte ham - fijne salami - pancetta met meloen - prosciutto - kippeboutje **Brood, sausjes, salade, ½ aardappelsalade en ½ pastasalade inbegrepen**	€36,50 / persoon
Supplement ½ Canadese kreeft 600gr	€18,50 / stuk

Desserts

Panna cotta met vanille en gezouten karamel	€6,50 / stuk
Duo van chocolademousse	€6,50 / stuk
Speculoos tiramisu	€6,50 / stuk
Praliné Praliné-roomijs met vanille roomijs en gekarameliseerde hazelnootjes binnenin	€7,50 / stuk

Voor de liefhebbers

Hazenpastei van de chef (te verkrijgen per 1/2kg of per kg)	€32,95 / kilogram
Huisbereide terrine van ganzenlever	€160,00 / kilogram
Royal Belgian caviar	
Platinum	€65,00 / 30g OF €90,65 / 50g
Oscietra	€67,95 / 30g OF €107,15 / 50g

Feestmenu voor de allerkleinsten

2 hapjes
Worstenbroodje
Kippenboutje

Kaaskroketje of garnaalkroketje

Vol-au-vent - kroketjes
of
Tongrolletjes - prei roomsausje - puree

Vanillepudding
of
Chocolademousse

€25,00 / persoon

Feestmenu

2 hapjes
Gebrande zalm – guacamole
Gyoza krab – zeekraal – chili

Witloofroomsoep – grijze garnalen

Tataki tonijn – wakame (+ € 2,00)
of
Ravioli langoustines – Thais currysausje - spinazie (+ € 2,00)
of
Gegratineerde sint-jacobsschelp – garnaal

Hertenkalfilet – wintergarnituur – zoete aardappelkroketjes (+ € 4,00)
of
Zeebaars – pasta – truffel – zeekraal – wilde champignons
of
Kabeljauwhaasje – risotto – courgette – garnalen – bisque (+ € 2,00)

Praliné ijs
of
Speculoos tiramisu

€55,00 / persoon



Let op

Wegenwerken in Zwevegem maar geen paniek (bijna) alle wegen leiden naar Huis De Bock. Vanaf maandag 9/11 enkel bereikbaar via de kant van het kanaal, uit de richting van Otegem. Volg de omleiding en kom gerust langs voor verse vis, bereide gerechten, koude schotels,... De winkel blijft open, we ontvangen jullie met heel veel plezier.

Nuttige weetjes

Plaats je bestelling in de winkel of telefonisch via 056 49 06 95
Bestellingen per e-mail enkel geldig na bevestigingsmail
Geen bestellingen via sociale media (Facebook / Messenger / Instagram)
Krijg geen spijt, bestel op tijd
Deze folder vervangt al onze voorgaande traiteurfolders
Bestellingen voor Kerst kunnen worden geplaatst tot 18 december
Bestellingen voor oud en nieuw kunnen worden geplaatst tot 24 december
Annulaties en/of wijzigingen zijn niet meer mogelijk nadien
Tijdens de eindejaarsperiode zijn afwijkingen in de samenstelling van de schotels en/of menu's niet mogelijk
Bestellingen voor de eindjaarsfeesten komen niet op de klantenkaart
Er wordt geen waarborg aangerekend voor het leeggoed. Leeggoed kerst terugbrengen op 26/12 of 29/12. Oudjaar vanaf 6/01
U kunt bij ons ook steeds terecht voor leuke geschenkmanden of cadeaubonnen

Otegemstraat 224a, 8550 Zwevegem
056 49 06 95
info@huisdebock.be