

SOEPEN

Vissoep

Onze vissoep is huisgemaakt met stukken Noordzeevis en zalm, op basis van een fond van onze eigen graten uit de atlier. Licht getomatteerd, goed gekruid en vol fijne groentjes.
€ 10,95 / liter

Bisque van Garnaal

Onze bisque van garnaal is getrokken van koppen en "puf" van Oostendse garnalen. Rijk van smaak, zacht gebonden en puur ambacht.
€ 14,95 / liter

Bisque van Kreeft

Onze bisque van kreeft is volledig huisgemaakt – van de fond, getrokken uit kreeftkoppen en -staarten, tot het vlees dat we zelf zorgvuldig uit de schalen halen. Romig, rijk en puur vakmanschap.
€ 18,95 / liter

Bouillabaisse Kit

Onze huisgemaakte Bouillabaisse-kit bevat drie stukken voorgedaarde vis, wat schelpjes, een gekookte gamba en langoustine, fijne groentjes en een halve liter eigen jus, met croutons, emmenthaler en rouille. Alles zit apart verpakt – enkel de kokende jus over de vis gieten en genieten.
€ 26,95 / p.p.



2025 - 2026

Traiteur en feest



Uitzonderlijke openingstijden in onze winkels in Oostende en Bredene tijdens de kerst- en eindejaarsperiode 2025:

DINSDAG 23/12 > 09:00 - 17:00 • WOENSDAG 24/12 > 10:00 - 16:00
DONDERDAG 25/12 > GESLOTEN • VRIJDAG 26/12 > 10:30 - 18:00
ZATERDAG 27/12 > 09:00 - 17:00 • ZONDAG 28/12 > GESLOTEN
MAANDAG 29/12 > 09:00 - 18:00 • DINSDAG 30/12 > 09:00 - 17:00
WOENSDAG 31/12 > 10:00 - 16:00 • GESLOTEN van 01/01/2026 tot 07/01/2026



Voor de kerst en eindejaar bestellingen kunt u uitsluitend kiezen uit de producten die op deze flyer staan.

Wilt u iets anders uit ons assortiment? Kom dan gezellig langs in onze winkel! Speciaal voor de feestdagen bieden wij een uitgebreid aanbod aan warme maaltijden, amuses, kroketten, voorgerechten en onze vertrouwde klassiekers. Zo vindt u altijd iets lekkers voor uw feesttafel!"

Telefonisch nemen wij geen bestelling op.
U kunt deze plaatsen in de winkels zelf of via mail naar bestellingen@vispaleis-oostende.be met vermelding van locatie.

OESTERS

Maison Gillardeau "P3" (FR)

De luxieuze klassieker die iedereen kent.

€ 3,15 / stuk

CarlingFord (IE)

Als je deze oesters van Carlingford probeert, let op de zoete, licht nootachtige smaak

gevolgd door een lichte tannine en blijvende nasmaak.

€ 2,65 / stuk

Belle Isle (IE)

De unieke omstandigheden in Donegal Bay, Ierland, bieden de ideale omstandigheden

voor de groei van rijke oesters met vol vlees.

€ 2,35 / stuk

Nederlandse Platte (NL)

Dat tikkeltje extra tijdens de feestdagen voor wie liever de platte oesters eet.

4/0: € 2,00 / stuk & 5/0: € 2,20 / stuk

Fines de Claire (FR)

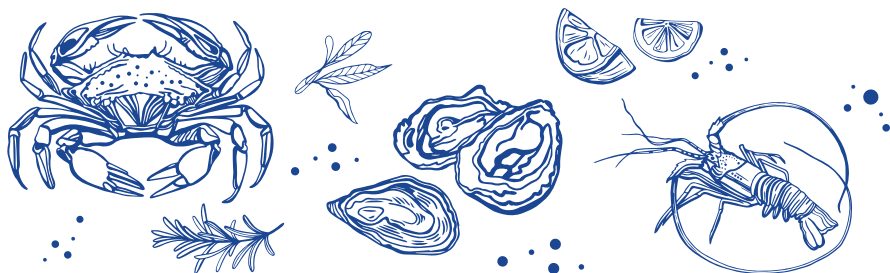
De frisse, zilte oesters voor bij de aperitief, dat smaakt!

€ 1,65 / stuk

Gegrilde Oesters

De klassieker dat niet mag ontbreken op uw feestmenu, u hoeft ze enkel nog maar onder de grill te plaatsen

€ 20 / 6 stuks



SCHOTELS

Fruits de mer

9 soorten crustaceën in huis met liefde gekookt en mooi voor jou gepresenteerd.

garnalen • langoustines • gamba's • wolken • krabpoten • roze garnalen •
langoustinestaarten • scampi's • variatie aan kleine schelpjes •
aliekruiken (oesters apart te bestellen)

Zonder kreeft

€ 35 / p.p.

Met kreeft

€ 60 / p.p.

Grand-Mère

Een klassieke koude visschotel zoals "Oma Vis" altijd maakte
gerookte en gebakken zalm • gepelde en jumbo garnalen • gerookte heilbot •
tomaat garnaal • perzik met tonijn • krabvlees en een gevuld eitje •
gepresenteerd op sla met garnituur • kort gegrilde tonijn

Zonder kreeft

€ 38 / p.p.

Met kreeft

€ 60 / p.p.

Fondue / Teppanyaki

Onze fondue- en Teppanyaki-schotel bevat vijf soorten in huis gefileerde vis,
samen met een grote gamba, coquille en stuk tonijn.

Voor de Teppanyaki laten we bij sommige vissoorten bewust het vel aan
voor extra smaak en een perfect bakresultaat. Alles vers bereid in ons atelier.

€ 35 / p.p. (350-400g)

KREEFTEN

Kreeften gekookt

Wilt u enkel een gekookte kreeft die u thuis zelf presenteert! Geen enkel probleem.

Dagprijs (500-600g • 700-800g)

Kreeft A la nage

Hele kreeft in een stevige bouillon met julienne groenten en krielaardappeltjes.

Dagprijs

Kreeft Belle-Vue

Gekookte kreeft gepresenteerd met frisse groenten, gepelde garnalen en sausjes.

Dagprijs