

DÉ VISSPECIALIST

Kuyper

Luxe
VISSCHOTELS

Verse
KREEFT

P.10

Zilte
OESTERS

P.14

19



60

Chique
KAVIAAR

P.13

Verrassende
DINERS

P.16

Dé Extra Touch



Onze naam Kuyper staat al sinds 1960 synoniem voor eerlijk vakmanschap. Als trots familiebedrijf – nu geleid door Patrick Kuyper en zoon Jorg, de derde generatie – is de liefde voor ons vak de drijvende kracht. Dit magazine laat zien wie wij zijn en waar wij voor staan. Dit uit zich dagelijks in onze nooit aflatende

kwaliteit en enorme creativiteit. Van de dagverse producten tot de beroemde visschotels: wij staan garant voor een product waar met passie aan gewerkt is, aangevuld met de beste persoonlijke service voor elke klant. Onze producten geven uw gelegenheid de extra touch van kwaliteit.

Luxe VISSCHOTELS



Visschotel Luifelbaan

Deze heerlijke schotel bestaat uit zalmzalade of krabsalade gecombineerd met gerookte palingfilet, gestoomde makreelfilet, gerookte zalmfilet, zalmmousse, Hollandse garnalen, krabsnippers, gevulde eitjes en cocktailsaus.

Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Luxe VISSCHOTELS

Visschotel de Luxe

Een super verse luxe schotel, zowel voor de borrel als diner. Deze 4 persoons visschotel is geschikt als volledige maaltijd met Schotse zalm met dille, gerookte palingfilet, kreeftvlees en zalmeitjes. Inclusief cocktail en gravad lax saus.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)

Visschotel Royal de Luxe

Verwacht u echte fijnproevers op de borrel? Dan is dit de perfecte schotel. Gerookte Schotse zalm, kreeftvlees, gerookte palingfilet, Hollandse garnalen maar ook 30 gram kaviaar, 16 blini's en een benen lepeltje. Geserveerd met bijpassende sauzen.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

Vis Trio

Drie geweldige vissoorten. Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, wilde gerookte zalmfilet samen met cocktailsaus. Eén van de meest bestelde visschotels. Ideaal voor een verjaardag thuis.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Visschotel Subliem

Een sublieme schotel met halve kreeft, wilde gerookte zalm, gerookte palingfilet, krabsalade puur, Hollandse garnalen en **één zinnenprikkelend extraatje.**



Gepelde Kreeft

Gepelde kreeft met kreeftsalade, inclusief notenmayonaise.

Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

Gourmet SCHOTEL

Voor een avondje gezellig gourmetten of steengrillen. Een mooie visschotel om er een heerlijke avond van te maken. Zalm, tonijn, coquilles, gamba's, zeewolf met natuurlijk onze eigen ravigottesaus.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)

Visschotel Exclusief

Deze heerlijke schotel bestaat uit zalmzalade of krabsalade gecombineerd met gerookte palingfilet, gerookte zalmfilet, zalmousse, Hollandse garnalen, krabsnippers, gevulde eitjes, cocktailsaus en **twee overheerlijke extra's.**



Gravad Lax

Deze Gravad Lax (of gravadlax), bestaat uit gemarineerde rauwe zalm en is op smaak gebracht met dille, zout, suiker en peper.

Deze is opgerold en geserveerd op plakjes komkommer, gegarneerd met dille en schijfjes citroen erbij.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Sashimi

Sashimi van zalm en tonijn met zeewiersalade. Deze combinatie is een lichte, smaakvolle en gezonde keuze. Het is een ware traktatie voor liefhebbers van verse vis en oosterse smaken.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)





Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

Fruits de Mer

Ook zo'n mooie visschotel van onze chef.
Voor de liefhebber een combinatie van kreeft, krab,
oesters, gamba's, vongolen, kokkels
en cocktailsaus.

(Onze producten worden geleverd
exclusief bestek, servies of glaswerk.)

Heerlijke **KREEFT**

Huisgemaakte Quiche

Gevuld met rivierkreeftjes en mootjes Canadese
kreeft. Een perfect voorgerecht of borrelhapje.

Bereidingstijd: 15 minuten in de oven op 180°.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Zalm Wellington

Zalm Wellington is een heerlijk en feestelijk gerecht,
waarbij zalmfilet in bladerdeeg wordt verpakt, met
een vulling van spinazie, roomkaas en andere
kruidige ingrediënten.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)

Verse **KREEFT**

Kreeft Schotel

Een schitterend opgemaakte kreeftenschotel met vier 1/2 kreeften gevuld met krabsalade en uit te breiden met 30 of 50 gram kaviaar inclusief blini's.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Kreeft Thermidor

1/2 Canadese kreeft met champagnesaus, tomaat en kaas.

Bereidingstijd: 15 minuten in de oven op 180°.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

Kreeft met Boter

1/2 Canadese kreeft met roomboter.
Bereidingstijd: 15 minuten in de oven.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Heerlijke **ZALM & TONIJN**

Sashimi Schotel

Sashimi van zalm en tonijn met zeewiersalade.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Chique **KAVIAAR**

Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!



Zalm & Tonijn Rosbief

Gegrileerd met Zeewier.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Chique **KAVIAAR**

Kaviaar

Door het zeer exclusieve karakter is het nuttigen van deze delicatessen een belevenis. Zoals wij zeggen “kaviaar eet je niet, maar kaviaar geniet je”.

Royal Baeri

Asetra

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Zilte OESTERS

Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

Zilte OESTERS

Gillardeau Speciale

Deze oesters worden gratis gekraakt!

Platte Zeeuwse Oesters

Deze oesters worden gratis gekraakt!

Umami Oesters

Deze oesters worden gratis gekraakt!

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Klassieke OESTERS

Gegratineerde Oesters

Alleen nog even 10 minuten in de oven op 180°.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)

Huisgemaakte VISSOEPEN

Kreeftensoep • Bretonse vissoep • Mosterd-Zalmsoep • Bouillabaisse

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)

Huisgemaakte **MAALTIJDEN**

Tongrolletjes met Zalm

Deze huisgemaakte maaltijden kunt u in de oven of magnetron verwarmen.

Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Kabeljauw met Puree

Deze huisgemaakte maaltijden kunt u in de oven of magnetron verwarmen.

U bent natuurlijk ook van harte welkom in ons visrestaurant waar u onze dagverse vis kunt nuttigen met een heerlijk glas witte wijn.

Kijk voor meer info op de achterzijde van de brochure.

(Onze producten worden geleverd exclusief bestek, servies of glaswerk.)



Vis & Wijn:

EEN HEERLIJKE BALANS

Bij Kuyper Dé Visspecialist weten ze dat de frisheid en zuren in (meestal witte) wijn perfect de delicate smaak en textuur van vis complementeren. Het zorgt voor een heerlijke balans: de wijn verfrist en de vis schittert, voor de ultieme culinaire ervaring.



*Domaine Joël Delaunay
Touraine Sauvignon*
Loire, Frankrijk

Door het lichtziltige karakter is deze wijn uitermate geschikt bij oesters met citroen en fruits de mer. Maar net zo goed bij witte asperges, Crottin de Chavignol en zelfs bij sushi.



*Domaine Joël Delaunay La Voûte
Touraine-Chenonceaux*
Loire, Frankrijk

Geschikt als aperitief, maar de wijn komt aan tafel veel beter tot zijn recht. Denk aan spaghetti met kokkels en venusschelpen met citroen en peterselie.



*Domaine Chevallier
Chablis*
Chablis, Frankrijk

Topwijn bij oesters en andere schaal- en schelpdieren, gegrilde vis, sushi en sashimi, lichte gerechten met kip en jonge witte kazen zoals bijvoorbeeld geitenkaas.



*Louis Jadot
Pouilly-Fuissé*
Bourgogne, Frankrijk

Te serveren bij visgerechten of witvlees met romige sauzen.



*Guillaume & Virginie
Philip MIP Classic Rosé*
Provence, Frankrijk

Perfect als aperitief, bij hapjes, lichte voorgerechten, salades en mediterrane gerechten met vis, gamba's, groenten en kip.



Synera Blanco
Catalunya, Spanje

Lekker als aperitief, bij salades en voorgerechten met groenten of vis, schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, geitenkaas en lichte Aziatische gerechten zoals roergebakken inktvis op zijn Thais.



*Duo des Mers
Sauvignon-Viognier*
Languedoc, Frankrijk

Te serveren als aperitief, in combinatie met een frisse salade met gegrilde kip of een pasta carbonara.



*Weingut Stauffer
Riesling Kalkgestein*
Rheinessen, Duitsland

Heerlijk in combinatie met schaal- en schelpdieren



*Domaine du Clos
Saint Martin Sancerre*
Loire, Frankrijk

Servere deze wijn als aperitief of aan tafel bij verfijnde visgerechten of schaal- en schelpdieren.



*Domaine Thibault
Pouilly-Fumé*
Loire, Frankrijk

Zeer geschikt als aperitief of aan tafel bij vis, schelp- en schaaldiergerechten.

Kijk op onze
Bestellijst
voor alle prijzen!



Kuyper

DÉ VISSPECIALIST



Petit Restaurant

U bent van harte welkom
in ons visrestaurant waar u onze
dagverse vis kunt nuttigen met
een heerlijk glas witte wijn.

Onze openingstijden zijn
dagelijks van 10:00- 17:00 uur.
m.u.v zondag.



Luifelbaan 48 • 2242 KV Wassenaar • www.devisspecialist.nl
info@devisspecialist.nl • 070 5113177