

feestfolder

21/12/2026 - 03/01/2027

SPAR LICHTERVELDE

sinds 1989

MIEKE

Vishandel · Traiteur

Menu 1

Vitello tonnato
Twister van scampi met zoetzuur sausje
Hollandaisepotje met gerookte zalm, garnalen, ei en asperges

***

Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm

***

Oostends vispannetje in kreeftensaus **OF**
fijne groentjessaus **OF**
kruidenroomsaus en verse frietjes

€ 34,00 /PP

Menu 2

Vitello tonnato
Twister van scampi met zoetzuur sausje
Kabeljauwhaasje met pastinaakpuree en oesterzwam in een sausje van het huis

***

Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm

***

Zalmtartaar met een toets van dille en frisse garnituren
OF
Gebakken scampi's in een licht pikant getomateerd sausje

***

Kalkoenfilet in druivensaus, warme groentjes en verse aardappelkroketjes (6 st.)
OF
Filet van parelhoen in fine champagnesaus, warme groentjes en gratin dauphinois (+ € 5 /pp)

€ 39,75 /PP

Menu 3

Vitello tonnato
Twister van scampi met zoetzuur sausje
Kabeljauwhaasje met pastinaakpuree en oesterzwam in een sausje van het huis

***

Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm

***

Zalmtartaar met een toets van dille en frisse garnituren
OF
Gebakken scampi's in een licht pikant getomateerd sausje

***

Opgevuld varkenshaasje orloff met romige champignonsaus, warme groentjes en verse aardappelkroketjes (6 st.)

€ 41,50 /PP

Aperitief

APEROBOX

Garnaalcocktail	€ 12,00 /pp
Gebrande zalm met wakame en sesamzaadjes	
Italiaanse croque met gandaham	
Mini pizza met gerookte zalm	
Twister van scampi met zoetzuur sausje	

LUXEBOX

Garnaalcocktail	€ 15,50 /pp
Rivierpalingmousse met rode bietsalade en granaatappelpitjes	
Kabeljauwhaasje met pastinaakpuree en oesterzwam in een sausje van het huis	
Mini pizza met gerookte zalm	
Warme Zeeuwse oester met prei in champagnesaus	

TAPASSCHOTEL KLASSIEK € 12,50 /pp

Tijdens de feestdagen vindt u ook een ruim assortiment van koude en warme hapjes aan onze visafdeling.



Soepen

Tomatensoep met balletjes	€ 5,00 /l
Aspergeroomsoep	€ 5,00 /l
Courgetteroomsoep met ricotta en een garnituur van gerookte zalm	€ 6,00 /l
Bouillabaisse	€ 15,50 /l

Smaakvol zonder zorgen



2026 7

Koude voorgerechten

Carpaccio van Ierse rib-eye met rucola truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	€ 10,00 /pp
Vitello tonnato	€ 10,00 /pp
Zalmtartaar met een toets van dille en frisse garnituren	€ 12,50 /pp
Klassieke garnalencocktail	€ 13,50 /pp
Carpaccio van verse zalm met notensla en een groene kruidenmarinade	€ 13,50 /pp
Paletje van gerookte vis met zijn cruditeiten	€ 15,50 /pp

Warme voorgerechten

Scampi's in een licht pikant getomateerd sausje	€ 10,50 /pp
Klassiek vispannetje in kreeftensaus **OF** fijne groentensaus **OF** kruidenroomsaus	€ 13,00 /pp
Tongrolletjes met speelse groentjes in peterseliesaus	€ 13,50 /pp
Duo van gebakken coquilles en langoustinestaartjes geserveerd in een preisausje met fijne kruiden	€ 14,50 /pp

Warme hoofdgerechten

VLEES

Kalkoenfilet in druivensaus	€ 12,00 /pp
Varkenshaasje in bruine vleessaus	€ 12,00 /pp
Varkenshaasje orloff in champignonsaus	€ 13,50 /pp
Opgevulde kalkoenfilet in champignonsaus	€ 13,50 /pp
Stoofpotje van varkenswangetjes	€ 15,50 /pp
Parelhoenfilet in fine champagnesaus	€ 17,00 /pp
Fazantfilet in fine champagnesaus	€ 18,00 /pp
Hertenkalffilet in wildsaus	€ 22,50 /pp

INDIEN EEN ANDERE SAUS GEWENST IS, IS DIT ZEKER MOGELIJK

VIS

Bouillabaisse **specialiteit van het huis**	€ 21,00 /pp
Supplement halve kreeft	€ 17,00 /st
Klassiek vispannetje in kreeftensaus **OF** fijne groentensaus **OF** kruidenroomsaus	€ 23,00 /pp
Kabeljauwhaasje met een zalmjasje in fijne groentensaus	€ 24,00 /pp
Tongrolletjes op Normandische wijze	€ 24,50 /pp
Trio van coquille, tong en zalm in graanmosterdsaus	€ 25,50 /pp
Kreeft van de chef vergezeld van speelse groentjes, kruidensaus en verse pasta	€ 42,50 /pp



Voor de kindjes

Balletjes in tomatensaus met puree	€ 6,50 /pp
Vol-au-vent met puree	€ 6,50 /pp
Kinderfondue	€ 6,00 /pp
Kindergourmet	€ 6,00 /pp

Vegetarisch

Vegetarische lasagne	€ 1
Cannelloni met gegrilde groenten	€

Gezellig tafelen

Vleesfondue	€ 12,50 /pp
Vleesgourmet	€ 14,00 /pp
Steengrill	€ 16,50 /pp
Teppanyaki	€ 17,50 /pp
Supplement all-in (koude groenten + saus)	€ 4,50 /pp
Visfondue (saus + bouillon inclusief)	€ 23,00 /pp
Visgourmet (saus inclusief)	€ 24,50 /pp

Koude schotels

Vleesschotel	€ 24,00 /pp
Visschotel 2	€ 28,50 /pp
Visschotel deluxe	€ 31,00 /pp
Vis- en vleesschotel deluxe	€ 36,00 /pp
Fruit de mer	€ 37,00 /pp
Supplement halve kreeft	€ 17,00 /st
Supplement tomaat garnaal	€ 8,50 /pp
Supplement krabeitje	€ 1,00 /pp

Bijgerechten

Koude groentenschotel	€ 4,00 /pp
Warme groentenschotel	€ 5,00 /pp
Tafelbroodjes (mix van wit en bruin)	€ 0,30 /st
Stokbrood: wit **OF** bruin (niet op 25/12 en 1/1)	€ 1,80 /st
Koude aardappelen: natuur **OF** mayonaise **OF** vinaigrette	€ 2,50 /pp
Pasta vinaigrette	€ 2,50 /pp
Verse frietjes	€ 1,00 /pp
Aardappelpuree	€ 2,50 /pp
Gratin dauphinois	€ 3,00 /pp
Verse aardappelkroketten	€ 4,20 /12st € 6,20 /20st
Extra saus 0,5L	€ 6,00 /st

Kaasplank

Ruime selectie aan kazen (300g /pp) gegarneerd met fruit, nootjes en konfijten	€ 17,00 /pp
Supplement brood (niet op 25/12 en 1/1)	€ 3,00 /pp

Dessertbuffet

± 45st voor 4 à 6 personen	€ 60,00 /schotel



EVEN PRAKTISCH

Beste klanten,

Wenst u tijdens de feestdagen zorgeloos te tafelen? Wij verzorgen graag de culinaire verfijning op uw feesttafel.
Met veel trots presenteren wij u onze exclusieve feestfolder die geldig is van 21 december 2026 t/m 3 januari 2027.
In onze jaarfolder vindt u extra informatie over deze gerechten.

Bestellingen voor **afhaling op 24/12, 25/12, 31/12 en 1/1** kunnen geplaatst worden aan de bestelkiosk naast de bedieningstoonbank van Vishandel Mieke. Een medewerker helpt u hierbij persoonlijk verder en vult samen met u het bestelformulier zorgvuldig in. Voor deze dagen kunnen geen bestellingen telefonisch of via e-mail aangenomen worden. Wijzigingen aan uw bestelling na 8 december zijn mogelijk, maar hiervoor wordt een administratieve kost van €10 aangerekend.

Alvast bedankt voor uw vertrouwen en graag tot binnenkort!

Het volledige team wenst u
sprankelende feestdagen en een gelukkig 2027!

SPAR LICHTERVELDE

sinds 1989
MIEKE
Vishandel · Traiteur

OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN

MA T/M WOE: 8u - 19u
DO 24/12 & 31/12: 8u - 16u
afhaal traiteur van 10u - 15u
VRIJ 25/12 & 01/01: gesloten
afhaal traiteur van 10u - 12u
ZAT: 8u - 18u
ZON: 8u - 12u

STATIESTRAAT 69 · 8810 LICHTERVELDE · 051 72 56 70