LAAT U INSPIREREN DOOR ONZE

FEEST FOLDER

2026-2027

QUISQUATER - QUALITY WITH A BIG Q



VOORGERECHTEN



OESTERS "ROCKEFELLER" PER 3 ***11,25 euro/3st***
Zeeuwse creuse - gegratineerd - witloof

SINT-JAKOBSSCHELP PER 2 ***12,50 euro/2st***
Brunoise groenten - gruyère - beurre blanc

VISSCHELP "OOSTENDSE WIJZE" PER 2 ***8,50 euro/2st***
Prei - zalm - witvis - garnaal

TONGROLLETJES ***21,95 euro/pp***
Grondwitloof - gegratineerd - emmentaler

SCAMPI QUISQUATER ***12,95 euro/pp***
Kreeftensaus - venkel

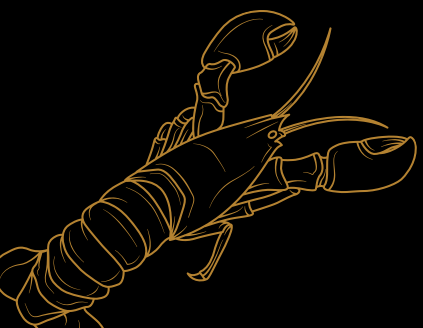
KAASQROQET BY QUISQUATER PER 4 ***13,20 euro/4st***
Premium kaaskroket: XO-kaas - emmentaler - mozzarella - parmezaan

GARNAALQROQET BY QUISQUATER PER 4 ***19,00 euro/4st***
46% grijze gepelde Noordzeegarnalen

VITELLO TONNATO ***10,95 euro/pp***
Kalfsvlees - tonijn - rucola

GRAVAD LAX ***10,95 euro/pp***
Citrusdressing - zeekraal

TONIJN ***10,95 euro/pp***
Carpaccio - Oosterse wijze



HUISBEREIDE SOEPEN

BOUILLABAISSE ***14,95 euro/pp***
Assortiment vis - groenten - rouille

KREEFTENSOEP ***12,00 euro/liter***
Canadese kreeft - cognac - zure room

VISSOEP DELUXE ***16,50 euro/liter***
Noordzeevis - king krab

VELOUTÉ ***12,95 euro/pp***
Gepocheerde tong - julienne venkel - mossel

TOMATENROOMSOEP ***5,95 euro/liter***
Met balletjes



GARNAALQROQET



KAASQROQET



GRAVAD LAX

TIP

Serveer met

KREEFTEN

GEKOOKTE KREEFT — ***450 GRAM 29,00 euro/st***

650 GRAM 42,00 euro/st

TIP ***KREEFT BELLE VUE***
Koude groenten - cocktailsaus

KREEFT QUISQUATER
Gegratineerd - kruidenboter - linguine

KREEFT À LA NAGE
Whisky - venkel - linguine

TIP ***KREEFT THERMIDOR***
Mosterd - witte wijn - parmezaan - zeekraal

650 GRAM 52,00 euro/st



DOZEN PER 12 OF 24

INFORMEER GERUST NAAR DE OPTIES

OESTERS

GILLARDEAU dagprijs
Vol vlees - zacht - zoet - nootachtige nasmaak

IRISH MÓR dagprijs
Zacht - romig - veel vlees - diepe schelp

ZEEUWSE PLATTE OESTER dagprijs
Keuze uit: 3/0 - 4/0 - 5/0
Uitgesproken - mineraal - stevig - nootachtig

ZEEUWSE HOLLE OESTER dagprijs
Keuze uit: nr.3 - nr.2
Zuiver - zilt - frisse, fruitige toets

FRANSE FINES DE CLAIRE dagprijs
Evenwichtig - licht zilt - sappig - nootachtige toets

ONZE KLASSIEKERS

FRUITS DE MER ROYAL 59,00 euro/pp
½ Canadese kreeft - oesters - wulken - kreukels - ongepelde garnalen - krabbenpoot - langoustines - gekookte gamba - scampi - cocktailsaus

FRUITS DE MER QUISQUATER 85,00 euro/pp
½ Canadese kreeft - king krab - oesters - wulken - kreukels - ongepelde garnalen - krabbenpoot - langoustines - gekookte gamba - scampi - cocktailsaus

VISGOURMET/TEPPANYAKI 27,95 euro/pp
Noordzeevis van pittig gekruid tot zacht gemarineerd
Witte wijn - zeekraal

VERSBEREIDE PALING 22,95 euro/pp
In het groen - tomaat

SUGGESTIES VAN DE CHEF

GEROOKTE NOORSE VISSCHOTEL 29,50 euro/pp
Gerookte vissoorten - koude groenten - mierikswortelddressing

VISSCHOTEL QUISQUATER 26,50 euro/pp
Tomaat garnaal - variëteit aan zalm - gekookte gamba - koude groenten - cocktailsaus

VISSCHOTEL DELUXE 38,00 euro/pp
½ Canadese kreeft - tomaat garnaal - gepocheerde zalm - gevuld eitje - koude groenten - cocktailsaus

TONGROLLETJES OP NORMANDISCHE WIJZE 26,95 euro/pp
Noordzeetong - mossel - Parijse champignons - puree

FEESTELIJK VISPANNETJE DELUXE "OOSTENDSE WIJZE" 25,95 euro/pp
Noordzeevis - witte wijnsaus - puree

ZEEDUIVEL 23,95 euro/pp
Serranohampuree - prei - girolle

GRIET À LA DUGLÉRÉ 23,95 euro/pp
Parijse champignons - tomaat - peterselie

SINT-JAKOBSVRUCHT 26,95 euro/pp
Ravioli - boschampignons - truffel - parmezaan

VISSCHOTEL QUISQUATER



RAVIOLONI KREEFT



RAVIOLI SINT-JAKOBSVRUCHT



GRIET À LA DUGLÉRÉ



VISSCHOTEL DELUXE



MENU
"DAT ZALM ZEKER SMAKEN"

SCAMPI QUISQUATER
Kreeftensaus - venkel

ZALM
Spinazie - witte wijnsaus - garnaal

CITROENTAART
Citroencrème - zanddeeg - meringue

31,00 euro/pp



MENU
"VOOR DE FAVO(G)RIET"

SCAMPI QUISQUATER
Kreeftensaus - venkel

VELOUTÉ
Gepocheerde tong - venkel - mossel

KREEFT*
Ravioloni - groene asperges - nantua

GRIET À LA DUGLÉRÉ
Parijse champignons - tomaat - peterselie

CITROENTAART
Citroencrème - zanddeeg - meringue

53,00 euro/pp
***65,00 euro/pp** **met kreeft*

KINDERGERECHTEN

BALLETJES IN TOMATENSAUS
7,95 euro/pp

OPENINGSUREN

24/12/2026
09:00 uur tot 14:00 uur

25/12/2026
Gesloten

26/12/2026
09:00 uur tot 17:00 uur

31/12/2026
09:00 uur tot 14:00 uur

01/01/2027
Gesloten

02/01/2027
09:00 uur tot 13:00 uur

05/01/2027 - 06/01/2027
Gesloten

Alle andere dagen open volgens normale openingsuren

SPELREGELS

Alle bestellingen dienen te gebeuren via onze webshop*
www.viswinkelquisquater.be.

Om misverstanden te vermijden, aanvaarden wij
GEEN telefonische bestellingen.

Als een onlinebestelling niet lukt, helpen we u met plezier verder in de winkel!

Diepvriesartikelen en salades zijn verkrijgbaar in de winkel.

***m.u.v. bestellingen voor 2/1:**
Deze dienen te gebeuren in de winkel omwille van beperkte bestelmogelijkheid.

KERST

Bestellingen voor afhaal 23/12 en 24/12
Ten laatste bestellen uiterlijk vrijdag 18/12 om 23:59 uur

NIEUW

Bestellingen voor afhaal 30/12, 31/12 én 2/1
Ten laatste bestellen uiterlijk vrijdag 25/12 om 23:59 uur

Afhalen van uw bestelling op 23/12, 24/12, 30/12 en 31/12 langs de zijkant van de winkel tussen 09:00 uur en 13:00 uur

NIEUW: de kaasQroQet van QuisQuater

**We zochten bij QuisQuater al jaren naar een écht goede, unieke kaaskroket.
Maar we misten telkens dat tikkeltje meer...
Dus maakten we ze zélf: de QroQet by QuisQuater.**

WAT MAAKT DE QROQET ZO UNIEK?

Alles begint bij een premium gerijpte XO-kaas, die zorgt voor karakter en een licht ziltige toets.
Die kracht brengen we mooi in balans met zachte romigheid en maken we af met authentieke Italiaanse parmezaan voor dat extra laagje finesse.

**En dat alles bereiden we volgens de échte klassieke methode:
ambachtelijk en met liefde gemaakt.**



WELKE KAZEN GEBRUIKEN WE?

XO-kaas (gerijpt) — uitgesproken en licht zilt, de smaakmaker van de kroket
Emmentaler — zacht en romig, brengt evenwicht
Mozzarella — mild en smeltend, zorgt voor de romige textuur
Parmezaan — hartig en rijk, geeft finesse en benadrukt de kwaliteit van de andere kazen

**Een échte ambachtelijke kaaskroket:
krokant vanbuiten, romig en rijk vanbinnen, met een volle kaassmaak die blijft hangen.**

Qrispy Qwaliteit dus. Met de Q van QuisQuater.

NIEUW: de garnaalQroQet van QuisQuater, allesbehalve grijs

Garnaalkroketten vind je tegenwoordig in alle vormen en smaken. Daarom maakten wij er een die echt opvalt: een smaakbom met liefst 46% garnalen in de vulling, waar we als vishandel trots op zijn.

WAT MAAKT ONZE QROQET ZO GOED?

In deze kroket zitten enkele jaren van voorbereidingen vervat. Dromen, concretiseren, proeven en perfectioneren. En uiteindelijk zijn we uitgekomen bij een kroket zoals chefs ze zelf zouden maken in hun keuken.

Met kwalitatieve ingrediënten die voor een unieke smaak zorgen. De garnaaltjes binnenin zijn dan misschien grijs, de garnaalQroQet is dat allesbehalve. Eén hap volstaat om dat te beseffen.



Kortom: een échte premiumkroket om indruk mee te maken op uw gasten tijdens de feestdagen.

2027

HET QUISQUATER-TEAM WENST
U GEZELLIGE KERSTDAGEN,
EEN FIJN EINDEJAAR
EN EEN SCHITTERENDE START
VAN HET NIEUWE JAAR!

DANK VOOR HET VERTROUWEN HET AFGELOPEN JAAR

