Koude schotels voor uw buffetten

Gevarieerde visschotel € 35,90 / p.p.

Gerookte zalm | gerookte heilbot | gerookte forel | gerookte palingfilet gekookte gamba | halve tomaat met grijze garnalen | gestoomde Schotse zalmfilet | groenten | sausje apart

Gevarieerde visschotel "Royal" € 49,90 / p.p.

Buffetschotel zoals hierboven met 1/2 vers gekookte Canadese kreeft

Noorse schotel € 26,90 / p.p.

Gerookte zalm | gerookte heilbot | gerookte forel | gerookte palingfilet gekookte gamba | groenten | sausje apart

Haasje van vers gestoomde zalm € 22,90 / p.p.

Gestoomde Schotse zalmfilet (200 gr) | groenten | sausje apart

Buffetzalm op een bedje van groenten en sausje apart

- Filets zonder graten *± 1200 gr* — Prijs per zalmzijde € 69,90
- Volledige gestoomde Schotse zalm op de graat
  - 8 tot 12 personen — Prijs per zalm € 119,00
  - 12 tot 15 personen — Prijs per zalm € 139,00

Ardeense forel Prijs per forel € 12,90

Gepocheerde Ardeense forel | groenten | sausje apart

Festival van tomaat en grijze garnalen Per tomaat € 13,50

Vanaf 4 stuks | hele gepelde tomaat rijkelijk gevuld met grijze garnalen | groenten

Waarborgschotels

Onze koude en warme bereidingen worden klaargemaakt in of op herbruikbare schotels waarvoor € 5,00 / stuk wordt aangerekend. Als u deze proper terugbrengt, wordt die waarborg met de glimlach terugbetaald en hebben we samen iets gedaan tegen de verspilling en voor het milieu.

Visfondue - Gourmet ± 300 gr netto per persoon / visfumet + € 1,00 € 21,50 / p.p.

7 stevige vissoorten om te pocheren in visfumet, of om te bakken op stonegrill of gourmetset.

Bv. tongfilet | zalmfilet | roodbaarsfilet | tonijn | schelvishaasje | scampi | gamba's | viskruiden *samenstelling afhankelijk van marktaanbod en seizoen.*

Ovenklare bereidingen met puree

Noordzeetongfilets 4 stuks € 31,90 / p.p.

Kabeljauwhaasje ± 200 gr € 28,90 / p.p.

Grietfilet ± 200 gr € 29,90 / p.p.

Zalmhaasje ± 200 gr € 22,90 / p.p.

Lotte / zeeduivel ± 200 gr € 29,90 / p.p.

Tarbotfilet ± 200 gr € 33,90 / p.p.

Visparade "STELOY" € 25,90 / p.p.

Drie verschillende fijne vissoorten afhankelijk van marktaanbod en seizoen.

Voor elk van deze visbereidingen kan u kiezen uit verschillende verse sauzen:

Normandisch

Een heerlijke zachte saus met witte wijn, champignons en grijze garnalen.

Véronique

Zoetere variant van Normandische saus met pitloze, witte druifjes.

Nantua

Een fijne doch pittige kreeftensaus.

Deze ovenbereidingen zijn voorzien van vers gemaakte aardappelpuree en worden per persoon klaargemaakt in porseleinen schaaltjes, om op te warmen in de klassieke oven (20 à 30 min. in voorverwarmde oven van 180°C, laatste minuutje eventueel grill) of microgolf.

Al deze bereidingen worden voor u dagvers gemaakt met kwaliteitsproducten. Gelieve uw bestellingen minstens 24 uur ** op voorhand door te geven zodat wij met de grootste zorg uw feest "af" kunnen maken. Dit kan in de winkel, telefonisch (03/449.96.68), per mail (bestel@steloy.be) of via onze webshop op WWW.STELOY.BE.

**Prijzen afhankelijk van soort, maat, aanvoer en seizoen.*
Onze prijslijst is niet bindend voor dagverse producten waarvan de aanvoer door externe omstandigheden beperkt en schommelend in prijs kan zijn. De meest recente prijzen vindt u steeds op WWW.STELOY.BE

*** Tijdens feestdagen of drukke periodes kan de bestelperiode eerder worden afgesloten.*

STELOY

Feestfolder

Het beste van de zee
tot bij u thuis!

- ✔ Online winkelen
- ✔ Levering aan huis
- ✔ 90 jaar ervaring

STELOY | Vishandel & Speciaalzaak
Antwerpsestraat 58 | 2640 Mortsel
+32 (0) 3 449 96 68 | info@steloy.be

WWW.STELOY.BE

Dinsdag tot vrijdag open van 9u tot 13u en van 14u tot 18u.
Zaterdag doorlopend van 9u tot 16u.

90 jaar ervaring

Aperitief

- Gekookte kreukels € 34,30 / kg
- Zweedse haringhapjes | haring in curry | haring in dille *
- Warme ovenhapjes: kaas | garnaal | kreeft | zalm € 16/12 stuks
- Gebakken krabbenpootjes | scampi | calamares *
- Garnaalballetjes 10 stuks | Kreeftballetjes 10 stuks € 14,00
- Kaasballetjes 12 stuks € 6,50
- Gerookte zalm | paling | heilbot | forel | sprot | makreel *
- Gravad lax verse zalm gemarineerd in dille *
- Gebrande zalm verse zalm met soja en sesamzaadjes, kort gebrand *
- Tataki tonijn portie per 100 gr met soja en sesamzaadjes, kort geschroeid € 10,90
- Grijze (hand)gepelde of ongepelde garnalen *
- Gemarineerde ansjovis look, oriëntaals, of spiesjes met olijf € 32,50 / kg
- Tapasschotel van de chef 4 à 5 personen € 27,50 / schotel
- Sashimi zalm portie per 100 gr met gember, sojasaus en wasabi € 8,95
- Sashimi tonijn portie per 100 gr met gember, sojasaus en wasabi € 10,90
- Sashimi zeebaars portie per 100 gr met gember, sojasaus en wasabi € 10,90
- Carpaccio van tonijn per 100 gr € 10,00
- Carpaccio van zalm per 100 gr € 6,85
- Carpaccio van zeebaars per 100 gr € 9,95
- Tonino Tonato tartaartje van tonijn met heerlijke tonatosaus € 8,90
- Zalmtartaar fris hapje van verse Schotse zalm met komkommer en limoen € 7,90

Warme en koude bereidingen

- 6 scampi op wijze van de chef pittig - komijn - paprika € 16,00
- 6 scampi oriëntaal kokosmelk - kurkuma € 16,00
- 6 scampi tomaat-mascarpone € 16,00
- Garnaalkroketten volgens ons vertrouwd succesrecept € 3,90 / stuk - *€ 37/10 stuks*
- Kaaskroketten Royal panko en Brugge Oud € 2,40 / stuk
- Gepelde tomaat met grijze Noordzeegarnalen geen garnituur € 10,90 / stuk
- Garnaalbisquerol € 8,50 / stuk
- Rijkelijk gevulde paella met zeevruchten € 27,80 / kg
- St-Jakobsschelp 3 coquilles met fijne saus, champignons en puree € 12,90 / stuk
- Visragout met kreeftensaus en garnalen € 29,50 / kg
- Visschelp visragout met puree en kreeftensaus € 8,90 / stuk

**Prijzen afhankelijk van soort, maat, aanvoer en seizoen.*
De meest recente prijzen vindt u steeds op www.STELOY.be.
Elke dag wordt een ruim assortiment dagschotels gemaakt door onze chef (vanaf € 12,90). Deze verschillen dagelijks afhankelijk van het marktaanbod.

Huisbereide soepen

- Kreeftensoep bisque d'homard € 13,90 / liter
- Vissoep bouillabaisse met stukjes vis € 12,50 / liter
- Garnaalsoep bisque de crevette € 12,90 / liter
- Aspergeroomsoep met kreeft en grijze garnaaltjes € 11,50 / liter
- Aspergeroomsoep met gerookte zalm € 11,50 / liter
- Thaise langoustinesoep € 13,50 / liter

Kaviaar

STELOY biedt 2 namen van topkwaliteit: "Imperial Heritage", een jarenlange partner van absoluut wereldniveau, en "Royal Belgian Caviar", een producent van eigen bodem die alle verwachtingen overtreft en ook in sterrenzaken terug te vinden is.

Kaviaar is beperkt op voorraad en steeds op bestelling verkrijgbaar in verpakkingen van 10 tot 500 gr. Prijzen op www.STELOY.be

Zalm- en foreleitjes behoren eveneens tot het vaste assortiment (potjes van 50 gr).

Kreeften - Krabben - Schaaldieren

Alle schaaldieren kunnen op vraag voor u gekraakt en/of gesneden worden.

- Levende / Gekookte Canadese kreeft 350 t/m 1200 gr *
- Levende / Gekookte Europese kreeft 550 t/m 1000 gr *
- Oosterschelde kreeft 600 t/m 1200 gr (seizoen mei - juli) *
- Krabben (Franse tourteaux) levend of gekookt ± 500 gr - 800 gr *
- Langoustines vers (nieroogkreeftjes) rauw of gestoomd *
- Langoustestaarten DV, rauw of gekookt *
- Verse langoust levend of gekookt *± 1 kg (seizoen oktober - maart)* *
- Gamba black tiger verschillende maten *
- Scampi easy-peel verschillende maten (real count) *
- Verse kingkrab levend of gekookt *± 3 kg (seizoen oktober - februari)* *
- Reuze kingkrabpoten DV voorgegaard *
- 30% tot 100% kingkrabpoten in bokaal of in blik

Warme kreeftenbereidingen

eetklaar gesneden met saus naar keuze om op te warmen in de oven of microgolf

À l'armoricaine met een tomaat-cognacsaus | Al dente met beetgare groenten
Beurre Blanc met een volle botersaus en fijne seizoensgroentjes

- Medium kreeft 600 gr € 53,90
- Jumbo kreeft 800 gr € 68,90

Kreeft Belle-Vue

vers gekookte kreeft op bedje van rauwkost

- Baby kreeft 350 gr (seizoen mei - augustus) € 24,90
- Chix kreeft 500 gr € 43,50
- Medium kreeft 600 gr € 53,90
- Jumbo kreeft 800 gr € 68,90

Zeevruchtenschotel

samenstelling afhankelijk van aanvoer en seizoen

3 Ierse oesters | 3 Zeeuwse oesters € 49,90
3 gekookte gamba | 3 gekookte scampi | 3 gekookte langoustines
gekookte kreukels | ongepelde grijze garnaaltjes | zeewier | citroentje

- **Royal** zeevruchtenschotel met aanvulling van:
  - + 1/2 gekookte kreeft € 65,90
  - + gekookte krab € 64,90
  - + kingkrabpoten prijs volgens gewicht

Franse krab Belle-Vue

vers gekookte tourteaux op bedje van rauwkost

- Franse krab 550 - 600 gr € 28,90

Bij alle koude schotels krijgt u een saus naar keuze.
Extra sauzen (cocktail/tartaar/mayo/look) € 9,90 / kg
Ajuin of peterselie gesnipperd € 1,50 / potje

Oesters en schelpen

beschikbaar volgens seizoen

- Oesters met champagnesaus (te gratineren) € 3,50 / stuk
- Platte Zeeuwse 5°°°°° € 3,60 / stuk
- Franse creuse Gillardeau koningin van de Atlantische Oceaan € 3,70 / stuk
- Zeeuwse creuse heerlijke oester uit de Oosterschelde € 2,40 / stuk
- Ierse creuses Oysri volle, stevige oester met romige smaak € 3,00 / stuk
- Palourdes / Vongole Franse tapijtschelp, vers *
- Venusschelpen DV voorgekookt / per zak 1 kg € 13,80 / kg
- Mosselen Goudmerk Zeeuwse bodemcultuur *
- Mosselen Bouchot smaakvolle Franse mosseltjes *

Al onze oesters worden voor u op bestelling vakkundig gekraakt (€ 0,20) of geopend (€ 0,50 per oester) en verpakt met een citroentje en zeewier.
Schilferijs op aanvraag.