

PASEN 2025



KONINKLIJKE SCHMIDT ZEEVIS ROTTERDAM

PAASBRUNCH

Klaar in 12 minuten!

+ schotels en kant-en-klare gerechten
(zie binnenzijde)



QUICHE MET GARNAAL



SALADE
VAN GEROOKTE PALING
EN GRANNY SMITH



SALADE
VAN GEROOKTE
ZALM EN EI



**DASLOOK
BOTER**



ZALM
MET WITTE ASPERGES
EN HOLLANDAISE

TE BESTELLEN VANAF
TWEË PERSONEN

Per persoon **49.50**



PASTA PESTO
MET CHERRYTOMAAJTJES



MINICOQUILLES
MET KREEFT EN KRAB



**GOEDGEVULDE
VISSOEP**



CHEESECAKE
MET FRAMBOOS



**TOAST MET
GEPOTTE KNOFLOOK**



**ZUURDESEM
STOKBROOD**

Ca. 800 gr.



VISKWARTET KLASSIEK

Deze klassieke combinatie doet het altijd goed en is lekker makkelijk voor bij de borrel! Gerookte Royal zalm, aalfilet, Hollandse garnalen en gravad lachs (totaal ca. 800 gr.)

Inclusief cocktail- en gravad lachssaus.

Per schotel **89.50**

TAPAS TARAGONA

Een overheerlijke tapasschotel die je zo op tafel kunt zetten: kingcrabsalade, gevulde peppadews, Hollandse garnalen, forelsalade, Makreel Du Chefsalade, dillegarnalen en tapenade.

Per schotel **39.50**



Ca. 700 gr.

OCEAN PARADISE

Een superverse schotel met Noorse garnalen, forelsalade, gerookte forelfilets, rivierkreeftpaté, Hollandse garnalen, gevulde peppadews, zalmzalade, gravad lachs, rivierkreeften-vlees, Schotse kweekzalm, Italiaanse tonijnsalade, gevulde cocktailolijven, gestoomde zalmootjes, halfgedroogde tomaatjes, Makreel Du Chefsalade, makreel fiësta en aalfilet.

Inclusief cocktail- en gravad lachssaus.

Prijs per persoon,
te bestellen voor
2 of 4 personen.

34.75



SASHIMI

Voor deze Japanse schotel met dingesneden rauwe vis gebruiken wij uitsluitend superverse ingrediënten: Dutch yellow tail, zalm, tonijn, coquilles, gamba's en zeebaars* Kant en klaar met kikkomansaus, gember, wasabi (Japanse mosterd) en stokjes.

***Door aanvoer of seizoenen kan de samenstelling wisselen.**

Prijs per persoon,
te bestellen voor
2, 3 of 4 personen.

27.50

Ca. 250 gr. per persoon

GEKOOKTE KREEFT

Doorgesneden/gekraakt
en lekvrij verpakt.

Ca. 500 gr levend gewicht.

Per stuk

38.50



GEGRATINEERDE OESTERS

Lekker als hapje of voorgerecht.
6 open Blanche de Normandie oesters (half shell), met geraspte jonge Goudse kaas en Hollandaisesaus. Kant-en-klaar, de schotel hoeft alleen nog in de oven gegratineerd te worden. Voortreffelijk in combinatie met kaviaar!

Per schotel

19.50



MAKREEL DU CHEFSALADE

Huisgemaakte makreelsalade met kruidige saus. Heerlijk met een augurkje en een toastje.

Per 100 gr **4.25**



KINGCRABSALADE

Huisgemaakt met fijne kingcrab in een romige cocktailsaus.

Per 100 gr **7.95**



4.25



PAVESI CRACKERS

KREEFTTRUFFELSALADE

Huisgemaakte salade met stukjes kreeft, truffeltapenade en aardappelsalade.

Per 100 gr **10.95**



**BESTEL
Online
EN HAAL
AF**

OPENINGSTIJDEN PAASDAGEN 2025

WINKEL

Do 17 april	9.00 - 18.00 uur
Vr 18 april	8.00 - 18.00 uur
Za 19 april	8.00 - 17.00 uur
Zo 20 april	1 ^e Paasdag gesloten
Ma 21 april	2 ^e Paasdag gesloten

WEBWINKEL

	Bestellen voor	Bezorgdatum
Wo 16 april	12.00 uur	Vr 18 april
Do 17 april	12.00 uur	Za 19 april

Bestellen kan in de winkel en via de webwinkel:

WWW.SCHMIDTZEEVIS.NL

Koninklijke Schmidt Zeevis Rotterdam
Matlingeweg 333
3044 EV Rotterdam
T 010 - 214 06 73
winkel@schmidtzeevis.nl



Je krijgt de dag van tevoren rond 16.00 uur de bloktijd toe gemaild, dus je bent snel uit en thuis.