2026

Kerst & Eindejaar





Smaakvol genieten!

SINDS 1979 VISWINKEL MANGNUS

PLUS Mangnus

SINDS 1979 VISWINKEL MANGNUS



Gezellig aan tafel

Visfondue van het huis

Zalm, tongschar, scampi,
Sint-Jakobsvruchten,
gamba's, kabeljauw.
Inclusief verse sauzen

€ 19,95 pp (400 gr.)

Visbouillon

van het huis.
Altijd verkrijgbaar!
per liter € 4,50





* *Prijs is onderhevig aan wijzigingen*
** *Bij oneven aantal personen wordt extra halve kreeft aangerekend*

Visbuffet

Gerookte zalm
Gerookte paling
Gepocheerde zalm
Zalmmousse
Kleine gamba, 2 p.p.
Tomaat crevettes
Vers slaatje volgens aanbod
Gekookte gepelde scampies
Rivierkreeftenstaartjes
Makreelfilets
Krabstickvlees
Eitjes
Inclusief sausjes

€ 29,95 pp *

Kreeftenbuffet

Idem visbuffet
+ extra
1/2 babykreeft per persoon*
Inclusief sausjes

€ 48,95 pp * **

Plateau Fruits-de-mer

Gekookte scampies
Ongepelde garnalen
Gekookte kreukels
Gekookte gamba's
Krabbenpoten
1/2 babykreeft per persoon*
Per persoon 6 creuzes
Inclusief sausjes

€ 50,95 pp * **

Zeelandbuffet

1/2 kreeft per persoon
Zes Zeeuwse oesters per persoon
Gerookte zalm
Tomaat crevettes
Verse kreeftensalade volgens eigen recept
Eigen gekookte ham met asperges (bekroond met gouden medaille)
Varkensgebraad uit eigen keuken
Rauwe ham met meloen

€ 48,95 pp * *

Vis uw menu zelf uit

Stel uw eigen menu samen

Voorgerechten

Gevulde Sint-Jacobsschelp
Kreeftensoep
Garnaalkroket, 2 p.p.

Hoofdgerechten*

Zalmfilet met fijne groenten
Paling in 't groen
Vispan

Desserts

Chocolademousse
Sinaasappelbavarois
Aardbeienmousse

€ 31,95
per persoon

Teppanyaki/ Gourmet van het huis

Gemarineerde scampi in knoflook, kruidige zalmfilet, Sint-Jakobsvruchten, gamba's, tongscharfilet, groenlandse tarbot, kabeljauw.
Inclusief verse sauzen

€ 20,95 pp (400 gr.)



* Hoofdgerechten worden voorzien van aardappelpuree of aardappelkroketjes naar keuze.

Traiteurproducten



Huisbereide soepen

PER LITER

Noordzeevissoep **€ 13,50**

Vissoep **€ 13,50**

Kreeftensoep **€ 15,75**



Scampi diabolique	€ 12,95	per portie
Tongrolletjes zalm in witte wijnsaus (6 st.)	€ 16,95	per portie
Tongrolletjes in napolitainsaus (6 st.)	€ 16,95	per portie
Tongrolletjes met spinaziepuree	€ 15,95	per portie
Zalmfilet met fijne groenten en aardappelpuree	€ 14,50	per portie
Vispannetjes (curry, roze peper, napolitain, witte wijnsaus)	€ 13,95	per stuk
Paling in het groen (400 gram)	€ 19,95	per portie
Vis-vol-au-vent	€ 12,95	per portie
Gevulde Sint-Jakobsschelp	€ 10,75	per stuk
Visvidee	€ 10,75	per stuk
Kabeljauwhaas in royalsaus	€ 17,95	per portie
Tagliatelle pulled salmon	€ 14,95	per stuk
Luxe vispan Hollandaisesaus	€ 19.95	per stuk
Luxe vispan Kreeftensaus	€ 19,95	per stuk
Gewokte scampi met fijne groenten in kerriesaus	€ 12,45	per stuk
Scampipan (kerrie, napolitain, roze peper)	€ 9,95	per stuk
Quiche brie en breydelspek	€ 6,50	per stuk
Quiche prei ham duvel	€ 6,50	per stuk
Quiche mediterraans	€ 6,50	per stuk
Quiche gerookte zalm ricotta	€ 6,50	per stuk
Biscuitrol met Hollandse garnalen	€ 5,50	per stuk
Gemarineerde scampi in knoflookmarinade	€ 29,95	per kilo
Gemarineerde oven/grillgamba's in knoflook	€ 11,95	per portie
Aardappelgratin	€ 3,25	per portie
Aardappelkroketjes	€ 2,95	schaaltje 10 stuks
Aardappeltorentje	€ 2,75	per stuk
Aardappeltorentje spinazie	€ 2,95	per stuk
Aardappeltorentje wortel	€ 2,95	per stuk
Aardappelpuree schaaltje	€ 4,75	per stuk

OESTERS



Zeeuwse oesters

– UIT ONZE EIGEN ZEEUWSE WATEREN –



Zeeuwse Creuses
Een smaakvolle, mooi gevulde oester uit de Zeeuwse wateren. Fris en aangenaam zilt.
Mand van 12, 25 of 50 stuks



Zeeuwse Creuses Spéciales
Een extra goed gevulde oester met een stevige structuur en volle smaak.
Mand van 12, 25 of 50 stuks



Zeeuwse Platte
Een zeldzame delicatesse. Deze traditionele oester groeit langzaam en heeft een rijke smaak.
Mand van 12, 25 of 50 stuks



Aqua Royale
Een premium Zeeuwse oester, gekweekt in de Oosterschelde. Rijk gevuld, romig met een zoete toets.
Mand van 12 stuks



Camelot
Unieke oester door combinatie van de Franse herkomst en het Zeeuwse afkweekproces. Een volle, vlezig-romige bite en een verfijnde zilte toets.
Mand van 12 stuks

Franse oesters

– KLASSIEK EN VERFIJND –



Fines de Claires

Fines de Normandië
Uitgesproken pittig van smaak

Fines de Charentes
Zacht van smaak, vlezig en krokant

Mand van 12, 24 of 48 stuks



Gillardeau
De 'Rolls-Royce' onder de oesters. Een exclusieve delicatesse met een royale vleesvulling en een verfijnde smaak, geliefd bij topchefs.
Mand van 12, 24 of 48 stuks

Kies de lekkerste oester!

Twijfelt u welke oester het beste bij uw smaak past?
Wij adviseren u graag bij uw keuze

Ierse oesters

– PUUR, FRIS EN KARAKTERVOL –



Ierse Creuses
Een verfijnde oester uit de koele Ierse wateren. Zacht, fris en zilt van smaak.
Mand van 12 stuks



Yer-Sea
Een heerlijke Ierse oester gekweekt op tafels. De smaak is vol, verfijnd, mild zilt en licht zoetig.
Mand van 12 stuks



Irish Mór
Een exclusieve Ierse premiumoester met een minimaal 12% vleesgewicht. Heerlijk vol en zachtromig, met een mooie balans tussen zoet en zilt.
Mand van 12 stuks

Verse Vis

SINDS 1979 VISWINKEL MANGNUS

Verse vis

Verse paling gestroopt in eigen huis
Tonijn
Forel
Zalmforel
Tong heel/filets
Zeewolffilet
Zeeduivel/lotte
Griet gefileerd/moten
Tarbot gefileerd/moten
Gemarineerde scampies

Zalmfilet met huid/ zonder huid
Zalmfiletmoot met huid
Zalmmoot met graat
Coquilles
Dorade panklaar/ gefileerd
Zeebaars panklaar/ gefileerd
Tongschar heel/ filets
Groenlandse tarbot
Roodbaarsfilet
Zeekraal

Kabeljauwhaas met huid
Kabeljauwhaas zonder huid
Kabeljauwhaasmoot met huid
Deense kabeljauwmoot
Kabeljauwfilet

Gerookte producten

Noorse gerookte zalm
Noorse luxe gerookte zalm
Schotse gerookte zalm
Gerookte heilbot sneetjes/moten
Gerookte palingfilet
Gerookte forelfilets
Oosters gebrande zalm
Klassiek gebrande zalm



Kaviaar

Persian Caviar

Black Pearl

Kleur: diep donkerbruin tot donker olijfgroen.
Smaak: vol en nootachtig.
Blik 10 gram / Blik 30 gram

Premium Osciëtra

Kleur: diepbruin tot olijfgroen.
Smaak: verfijnd nootachtig.
Blik 10 gram / Blik 30 gram

Premium Beluga

Kleur: zilvergrijs tot zwart.
Smaak: Romig, mild nootachtig en licht kruidig.
Blik 50 gram



Schaal- en schelpdieren

Zeeuwse mosselen jumbo verpakt per kilo en 2 kilo
Hollandse garnalen - gepeld en ongepeld
Kreukels levend en gekookt
Kokkels
Vongoles
Langoustines vers/gekookt
Scheermessen
Krabbenpoten gekookt
Coquilles in de schelp



Alaska king crab

Ontdek ook ons uitgebreide feestassortiment met salades, hapjes in de winkel.



Canadese kreeften

Levend en gekookt

PLUS Mangnus

Vers Vlees

Rund-, varkens- en lamsvlees

Ossenhaas	€ 59,94	per kilo
Entrecôte	€ 39,90	per kilo
Kogelbiefstuk	€ 36,50	per kilo
Biefstuk	€ 34,67	per kilo
Rosbief	€ 22,95	per kilo
Rundertong	€ 17,45	per kilo
Kalfsoester	€ 42,95	per kilo
Kalfstong	€ 24,95	per stuk
Kalfsschenkel	€ 29,99	per kilo
Varkenshaas	€ 15,95	per kilo
Varkensfilet	€ 12,95	per kilo
Gezouten ast	€ 18,95	per kilo
Lamskroon	dagprijs	
Lamsfilet	dagprijs	

Kip en kalkoen

Kipfilet	€ 8,95	per kilo
Kalkoenfilet	€ 20,25	per kilo
Hele kalkoen	dagprijs	
Gevulde kalkoen	dagprijs	

met keuze uit natuur, champignon-, of appel & cranberrie
Hele kalkoen vanaf 2 tot 8 kg.

Wild en gevogelte

Hertenrugfilet	€ 58,95	per kilo
Hertenbiefstuk	€ 36,95	per kilo
Hertengoulash	€ 28,95	per kilo
Everzwijnfilet	€ 33,95	per kilo
Everzwijngoulash	€ 24,95	per kilo
Hazenrugfilet	€ 52,95	per kilo
Hazenbouten	€ 22,95	per kilo
Tam konijn	€ 19,95	per kilo
Tam konijn bouten	€ 32,95	per kilo
Wilde eendenborstfilet	€ 37,95	per kilo
Tamme eendenborstfilet	€ 29,99	per kilo
Fazantfilet	€ 31,95	per kilo
Fazant	€ 15,95	per stuk
Bosduif	€ 7,95	per stuk





Diverse rollades
Vraag naar het assortiment in de winkel

Een ruim assortiment salades en tapas verkrijgbaar bij onze vleeswarenafdeling



Bijgerechten

Rauwkost
Komkommer - Tomaten - Eieren - Slamelange

Diverse salades
Pastasalade - Huzaren/rundsalade

Diverse sauzen
Cocktailsaus - Tartaarsaus - Looksaus

Voor € 7,49 per persoon

Fondue, gourmet en steengrill *prijs per eenheid*

Fondue, gourmet en steengrill van het huis 400 gram € 8,00 pp
Biefstuk, varkensfilet, kipfilet, slavink, hamburger en chipolataworst

Wildgourmet of wildfondue € 4,15 per 100 gr
Hert, everzwijn en haas

PLUS Mangnus

Nieuw!
Sushi

Vraag naar ons assortiment. Bestellingen kunnen gedaan worden bij onze sushichef.



Koud buffet € 39,49 pp



Gerookte zalm en paling
Gepocheerde zalm
Zalmmousse
Kleine gamba, 2 p.p.
Tomaat crevettes
Slaatje van pasta
Gekookte gepelde scampies
Rivierkreeftenstaartjes
Makreelfilets
Krabstickvlees
Hespenrolletjes met asperges
Meloen met ambachtelijke rauwe ham
Varkensgebraadje
Kippendrumsticks
Gevulde eitjes
Rundvleesslaatje
Brood en bijpassende sausjes

Uit eigen keuken!



Koud + Warm buffet € 45,49 pp

2 Vers bereide warme gerechten:
Kip in champignonsaus
Varkenshaas in pepersaus

Afhalen vanaf 10.00u

Vleesbuffet € 27,95 pp

Hesprolletjes met asperges
Meloen met ambachtelijke rauwe ham
Varkensgebraad
Kippendrumsticks
Gevulde eitjes
Rundvleessalade
Pastasalade
Gekookte ast
Snijworst
Brood en bijpassende sausjes

Inclusief:
2 vers bereide warme gerechten:
Kip in champignonsaus
Varkenshaas in pepersaus

Traiteurproducten

MAALTIJDEN DIE WIJ ZORGVULDIG VOOR U BEREID HEBBEN

Gebraden kipfilet in champignonsaus, pepersaus, jagersaus	€	19,49	per kilo
Gebraden kalkoenfilet in champignonsaus, pepersaus, jagersaus	€	21,95	per kilo
Gebraden varkenshaas in champignonsaus, pepersaus, jagersaus	€	20,49	per kilo
Beenham in honing mosterdsaus	€	25,95	per kilo
Kippenragout	€	18,95	per kilo
Pasteibakje gevuld met kippenragout	€	2,40	per stuk
Wildstoofpotje	€	28,95	per kilo
Wildsaus zoet of hartig	€	14,95	per kilo
Carpaccioschotels	€	38,95	per kilo

Eventueel aan te vullen met aardappelpuree, aardappelkroketten, aardappelgratin, appeltjes in veenbessensaus en peertjes in de rode wijnsaus.

Huisbereide soepen (per liter)

Aspergesoep	€ 5.49
Tomatensoep	€ 5.49
Champignonsoep	€ 5.25



Specialiteiten uit de patisserie



Biscuitbuches afgewerkt met:

Slagroom schilfers melk, wit of puur	€ 4,35 p.p.
Slagroom bresilienne Ganache	€ 4,90 p.p.
Meringue geflambeerd	€ 4,90 p.p.

Taarten: (op bestelling)

Schuimtaart (5 pers.)	€ 9,85 p.st
Fruittaarten	€ 2,95 p.p.
Tête de nègre	€ 3,95 p.p.
Javanaistaart	€ 3,75 p.p.
Bavaroisetaart (diverse smaken)	€ 3,75 p.p.
Diverse gluten- en lactose vrij gebak	€ 3,75 p.p.

De bestellijsten liggen voor u klaar op onze patisserie afdeling.
Bestel tijdig!

Vraag naar de mogelijk-heden

Zoetigheden

ijsbuches-stronk

Vanille	
Mokka	Vanille/mokka
Praliné	Vanille/praliné
Chocolade	Vanille/chocolade
Aardbeien	Vanille/aardbei

Afwerking ijsbuches

Slagroom schilfers melk, wit, puur	€ 4,35 p.p.
Slagroom bresilienne	€ 4,90 p.p.
Meringue geflambeerd	€ 4,90 p.p.
Ganache	€ 4,90 p.p.

Te bestellen vanaf 3 personen



ijsbekers en ijstaarten per 0,5 liter

Prijs vanaf 5,75

in o.a. de smaken:

Vanille
Mokka
Praliné
Choco
Stracciatella
Aardbeien
Smurfenijs
Pistache
Rumrozijnen
Oreo
Stroopwafel
Diverse sorbets

ijsgebak

ijs meringue vanaf € 4,35 p.p.

SINDS VISWINKEL 1979

MANGNUS

Speciale openingstijden
Dinsdag 22 en 29 december open
van 9.00 tot 16.00 uur
Woensdag 23 en 30 december open
van 9.00 tot 16.00 uur
Donderdag 24 en 31 december open
van 9.00 tot 15.00 uur

Sluitingsdagen
25 december 1e Kerstdag
& 26 december 2e Kerstdag

Gentsevaart 8 - 4565 EV Kapellebrug
+31 114 312 144 - **www.viswinkelmangnus.nl**

PLUS MANGNUS

Speciale openingstijden
Donderdag 24 en 31 december
open van 7:30 tot 17:00 uur
Zaterdag 26 december
open van 8:00 tot 17:00 uur

Sluitingsdagen
25 december 1e Kerstdag &
1 januari Nieuwjaarsdag

Gentsevaart 8 - 4565 EV Kapellebrug
+31 114 313 016 - **www.plus.nl**

Volg ons op Viswinkel Mangnus & PLUS Mangnus en blijf op de hoogte van alle actuele informatie omtrent de feestdagen.

Bestellen bij de Viswinkel!

Kerst: vanaf 2-12 t/m 18-12
Oudjaar: vanaf 2-12 t/m 27-12 12.00 uur.
Bestellen kan telefonisch, in de winkel of via de webshop.

Klaargemaakte schotels
kunt u enkel bestellen
in de winkel of via de webshop.
Deze dienen vooraf te worden betaald.

(wijzigingen of annuleren van deze producten kan kosteloos t/m 5 dagen voor afhaaldatum. Bij annulaties of verminderen van uw bestelling minder dan 5 dagen vooraf brengen wij 50% van het totaalbedrag in rekening).

Hoe haal ik mijn bestelling af?
Volg de richtingaanwijzers
vanaf de parking voor het afhalen
van uw bestelling.

Let op: VOL=VOL

Dus: voorkom spijt en bestel op tijd!

Bestellen bij PLUS!

Voor kerst t/m 18 december en voor oudjaar t/m 27 december.

Bestellingen kunnen telefonisch en in de winkel doorgegeven worden tussen 8u en 17.30u. Vraag naar onze bestellijsten. Buffetten kunt u enkel bestellen in de winkel, deze dienen vooraf te worden betaald.

Zet in je agenda
Proeverij
Bij PLUS
donderdag
10 december
van 17.30 tot
19.30 uur

Familie Mangnus en hun teams wensen jullie smaakvolle feestdagen toe!

Wijzigingen in assortiment en prijzen voorbehouden.
Realisatie: Drukkerij Druwa Hulst