

Hoofdgerechten



HEILBOTFILET MET TRUFFEL

Truffelliefhebbers, dit is iets voor jullie! Een prachtig stukje kakelverse witte heilbotfilet, gelakt met een truffelmarinade. Een zacht, stevig, zeer smaakvol stuk vis waar iedereen blij van wordt aan tafel. Je kunt de filet bakken of in de oven bereiden. Dit is Marco zijn favoriet! Lekker om te combineren met onze groente en truffelpasta. Kijk hiervoor op onze bestellijst.



ZEEUWSE VISROLLETJES

Sinds afgelopen jaar nieuw op ons menu en direct een regelrechte hit! Witte wild gevangen visfilet opgerold en gevuld met gamba's. Dit afgetopt met onze klassieke hollandaisesaus. Hierbij lijk je je vingers af! Dit gerecht gaat alleen nog even in de oven. Liefhebber van extra saus? Geen probleem! Deze kunt u los bijbestellen!

VIS POTJE & GAMBA POTJE

Twee kant-en-klare gerechten die alleen nog in de oven gaan! Het vispotje met verschillende soorten vis is aangevuld met verse groente en kreeftensaus.



ZALM-SCHOLROLLETJES

Geniet van de combinatie van verse zalm en scholfilet, opgerold op een bedje van groene groentjes en overgoten met een huisgemaakte honing-mosterd saus. Een smaakvol gerecht voor de kerst! Sinds dag 1 van onze winkels verkrijgbaar en niet meer weg te denken. Lekker te combineren met de aardappelgratin. Bestel via onze bestellijst!



ZEEDUIVEL SINAASAPPEL

Wegens het succes in voorgaande jaren staat het dit jaar opnieuw op het menu, en het is een van onze favorieten! Geniet van een stevig stukje vis, perfect te combineren met een romige risotto. De milde Spaanse sinaasappelmarijnade zorgt voor een onvergetelijke smaakervaring!

De gamba's worden vergezeld door een bedje van groene groente en een smakelijke knoflookroomsaus.

€ 11,99 p. stuk



ZEETONGROLLETJES

Afgelopen jaar ontbrak dit gerecht op ons menu, maar door de vele verzoeken dit jaar terug op de bestellijst! Verse zeetongfilets, geserveerd op een bedje van groene groente en vergezeld van onze huisgemaakte botersaus, uiteraard met échte roomboter! Verder maken we er geen woorden aan vuil, een écht kerstgerecht!

Vleesgerechten

Voor-/tussengerecht:

Rundertartaar geheel op smaak gebracht. Garneer zelf af met een kwarteleitje, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en échte Parmezaanse kaas! Ook leuk om je kerstdiner te upgraden naar meerdere gangen i.c.m. onze visgerechten!

€ 4,99 p. 100 gram

Hoofdgerecht:

Gekonfijte eendenbout met sinaasappel en portsaus. Dit gerecht is gereed voor de oven en behoeft geen verdere voorbereiding. De saus wordt apart geserveerd dus ook geschikt voor minderjarigen.

€ 9,50 p. stuk

1^{ste} en 2^{de} kerstdag
geopend voor het ophalen
van bestellingen!

Extra openingstijden
Zondag 24 december 09:00-17:00 uur
Zondag 31 december 09:00-14:00 uur

Feestspecial:

een compleet verzorgd pakket

Totaalpakket met luxe vlees-, vis- en kaasproducten, met daarnaast diverse broodsoorten en smeersels. Opgemaakt op mooie robuuste houten planken voor een extra mooie presentatie. Dit pakket kan gezien worden als een gehele maaltijd en ontzorgt u volledig tijdens de mooiste dagen van het jaar!

Extra supplementen: halve kreeft - Indonesische kipsaté - gamba's met knoflookroomsaus - gegaarde zalmfilet.

€ 38,99 p.p. (te bestellen vanaf 6 personen)

JANE'S KRAZY KRUIDEN

Heb jij onze Jane's Krazy kruiden al in huis? Sinds ruim 1 jaar terug in ons assortiment, en niet meer weg te denken! Een ware smaaksensatie tover je 1-2-3 op tafel met onze 7 verschillende soorten!

De 2 basiskruiden mogen zeker tijdens de feestdagen niet ontbreken bij de gourmets of de bereiding van het diner!

€ 6,99 p. stuk

Combi-deal:
2 stuks € 11,99



HAVENZICHT
DECEMBERASSORTIMENT

Wij wensen u alvast
prachtige feestdagen en
een schitterend 2024 toe!

Van Bergenplein 6
Etten-Leur

Bisschopsmolenstraat 96
Etten-Leur

Winkelcentrum de Burcht
Lunenburgstraat 3, Breda

076 - 206 88 88
info@vishavenzicht.nl
vishavenzicht.nl

Etten-Leur en Breda

HAVENZICHT
DECEMBERASSORTIMENT



Alles voor een
smaakvolle december!

Visschotels
Vleeschotels
Vis- en vleesgourmets
Voor- en tussengerechten
Hoofdgerechten
En meer!



Schotelspecialiteiten van het huis



€ 24,99 p.p.

LUXE SALADE HAVENZICHT

Een luxe visschotel met Zeeuwse- en zalmzalade. Geniet van ambachtelijk gerookte paling, zalm en makreelfilet. Met daarnaast Hollandse garnaltjes, gegrilde tonijn, zalmrolletjes, gekookte garnalen, crevettes, gravet lachs, diverse tapas en onze bekende vistompouce. Inclusief 2 huisgemaakte sausjes!

NIEUW DIT JAAR: voeg een extra supplement toe; palingfilet of een heerlijke halve kreeft.



€ 57,50 p.p.

FRUITS DE MER

Een feestelijke presentatie van een heerlijke selectie zeevruchten! Geniet van kreeft, langoustines, Noordzeekrabpoten, mosselen, vongole, kokkels, crevettes, kreukels, scheermessen en 3 verschillende oesters. Alle producten zijn afzonderlijk van elkaar klaargemaakt waardoor ieder product zijn eigen smaak heeft. Alles is ready-to-eat! Wil je je fruits de mer extra verrijken, voeg dan kingkrabpoten toe of overheerlijke kaviaar!



€ 16,99 p.p.

LUXE VLEESSALADE

Geniet van onze ambachtelijke rundvleessalade, rijkelijk belegd met verfijnde vleesproducten uit Spanje, Italië en Nederland. Denk aan Coppa di Parma, chorizo, fuet, Serranoham, kipspiesjes, patés, truffelparmezana worst en meer!



€ 8,99 p.p.

LUXE KAASPLANK

Geniet van onze kaasplank met een selectie van maar liefst 7 verschillende kaassoorten! Met koeien-, geiten- en schapenkaas afkomstig uit Frankrijk, Spanje en Nederland. Deze kaasplank wordt aangevuld met alle bijpassende producten. Vanwege het succes in 2022, staat hij ook dit jaar weer op het menu!



€ 17,50 p.p.

LUXE VISGOURMET

Geniet van een luxueuze schotel met zalm, tonijn, kabeljauw, schol, botervis, heilbotfilet en knoflookgamba's. U kunt deze gastronomische ervaring verder verrijken met coquilles en/of reuzengamba's, die als extra optie beschikbaar zijn!



€ 13,50 p.p.

LUXE VLEESGOURMET biologisch

Een royale vleesgourmet met een assortiment van biefstuk, varkenshaas, schnitzel, hamburger, speklapjes, kipfilet en saucijsjes. Deze gourmet is uitstekend te combineren met onze visgourmet. Wel zo gemakkelijk, alles op één adres!

Borreltijd: amuses en hapjes



Luxe hapjes voor een perfecte borrel, zowel een ruim assortiment aan vis- en vleesvarianten! Nu per 10 stuks te bestellen. Ontvang een divers assortiment, 2 stuks per smaakvariant.

26,99 p. 10 luxe vishapjes
24,99 p. 10 luxe vleeshapjes
47,99 p. 20 luxe vis & vleeshapjes

Indruk maken dit jaar met de feestelijke dagen? Kies onze luxe opgemaakte tartaar-oesters! Oesters gevuld met tartaar van zalm, tonijn, oester en coquille!

Een lust voor het oog en een sensatie voor de mond!

11,99 p. 3 stuks

NIEUW: Onze gegratineerde oesters met een Thaise saus, alleen nog even in de oven en genieten maar. Deze lust iedereen, beloofd!

17,99 p. 6 stuks

Bestel in de winkel,
via info@vishavenzicht.nl
of bel 076 - 20 6 88 88

Voor- en tussengerechten



€ 15,99 p.p.

HALVE KREEFT

Favoriet nummer 1! Dit jaar beschikbaar in 2 varianten: Knoflook-kruidentapenade en NIEUW: Thaise kreeft met rivierkreeftjes! De favoriet van Bram! De kreeften zijn al gehalveerd, schoon- gemaakt, gekraakt en zijn klaar om de finishing touch te krijgen in de oven. Al jaren onze hardloper onze de voor-/ tussengerechten!



€ 9,99 p.s.

VIS IN 'T GLAS

Een smaakvol luxe glas gevuld met een sensationele vulling van tonijn, garnalen, snowcrab en zalm afgetopt met zwarte visietjes. Een makkelijk maar heerlijk voor-/ tussengerecht. Zowel voor de smaak als de structuur adviseren wij dit gerecht te combineren met de zeewierkroepok.



€ 12,99 p.s.

HOLLANDE GARNAAL COCKTAIL

Een kant-en-klare Hollandse garnaalcocktail, compleet opgemaakt en met de beste smaken samengesteld. Hiervoor hoeft je niets meer te doen, direct klaar om te serveren. Dit jaar ook een rivierkreeft-variant! Maak jij hem liever zelf, uiteraard hebben we hiervoor alle producten beschikbaar!



€ 9,75 p.s.

GEVULDE SCHELP MET COQUILLE

Een schoongemaakte coquilleschelp gevuld met handgedoken coquilles, zeekraal, huisgemaakte hollandaisesaus en Hollandse garnaltjes. Al ruim 12 jaar op ons menu en niet meer weg te denken. Enkel nog te verwarmen in de oven en je hebt een heerlijk gerecht op tafel staan!



TONIJNTARTAAR OF ZALMTARTAAR

Beide varianten geheel op smaak gebracht. Maak zelf je mooiste creatie en verras iedereen aan tafel! Hierbij onze afgaarder-adviezen:

Tonijn: Truffel- of wasabimayonaise, wakame, radijs en verse bieslook.

7,50 p. 100 gram

Zalm: Foreleitjes, (appel)kappertjes en een takje dille. **8,99 p.p.**

Beide lekker om te serveren met zeewierkroepok.

Soepen

HUISGEMAakte SOEPEN

Al onze soepen bereiden we volgens eigen recept in onze keuken! kreeft | bouillabaisse | zalm-asperge heldere vissoep | Thaise vissoep

Al onze soepen mogen in de vriezer, neem de soep daarom eerder mee. Zo bent u verzekerd van uw favoriete smaak en grijpt u niet mis!