



### Grietfilet uit de oven met witte wijnsaus (4 personen)

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de sjalot, wortel, courgette, knolselderij, prei en bladelderij heel fijn. Verdeel de sjalot over een ingevette ovenschaal, leg de grietfilets erop en kruid met peper en zeezout. Voeg de visbouillon en wijn toe en zet de ovenschaal afgedekt met aluminiumfolie circa 10 minuten in de voorverwarmde oven. Keer de vis om en laat nog 5 minuten garen. Giet het kookvocht af in een pan en dek de filets af met aluminiumfolie en houd ze warm in de oven. Kook het kookvocht tot de helft in, voeg de room toe en laat verder inkoken. Leg de fijn gesneden groenten in de saus en breng op smaak met citroensap. Schep de saus over de vis en verdeel over voorverwarmde borden.

Bestellijstje:

- 4 grietfilets van ongeveer 200 gram
  - 1 sjalot
  - 2,5 dl visbouillon
  - 1 scheutje droge witte wijn
  - Peper en zout
- **Voor de saus**
  - 1/3 wortel
  - 1/3 courgette
  - 1/4 knolselderij
  - 1/3 prei, het wit
  - 1/3 bosje bladelderij
  - 2,5 dl room
  - ½ citroen, sap

## Wijn assortiment:



### Cofrado Blanco

Een heerlijke droge, limoenkleurige wijn gemaakt van de Viura druif met tonen van citrus, perzik en ananas. Een gemakkelijk te drinken wijn; speels, puur en opwekkend. Heerlijk om zo te drinken, of combineer bij schaal- en schelpdieren, wit vlees en kaas.



### DOMAINE PAUL MAS - CHAR-DONNAY / VIOGNIER 750 ML

16 en 18 jaar oude wijnstokken op klei- en kalkhoudende bodem. 58% Chardonnay en 42% Viognier

De smaak van deze Paul Mas Chardonnay is vol, mooi evenwichtig, met in de afdrank opnieuw veel fruit. Combineert uitstekend met gegrilde visrecepten, pasta's en schaal en schelpdieren.



### Zeeduivel met spek en rozemarijn (4 personen)

Wikkel om de moten zeeduivel een plak spek en steek er een takje rozemarijn door. Doe wat bloem op een bord en haal de zeeduivelpakketjes erdoor.

Verhit de olie op hoog vuur en doe de zeeduivel in de pan als de olie goed heet is. Laat de vis aan elke kant 3 minuten bakken tot het spek goudbruin is.

Bestellijstje:

- 600 gram zeeduivel, in 4 stukken
- 8 plakken spek
- 4 takjes rozemarijn
- bloem
- 2 eetlepels olijfolie

Verse vis		
Noorse zalmfilet m/v z/v	Dagprijs	Gr
Red sockeye zalmfilet m/v z/v	Dagprijs	Gr
Tongen 300/400gr (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Tongen 450/550gr (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Tongslips	Dagprijs	Gr
Tongschar (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Griet (klein 500gr) (groot 1-2 kg) filet 0	Dagprijs	Gr
Tarbot (klein 500/1000gr) (groot 1-2 kg) filet 0	Dagprijs	Gr
Zeeduivel (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Zeewolffilet	Dagprijs	Gr
Roodbaars (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Zeebaars (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Dorade (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Scholfilet	Dagprijs	Gr
Atlantische tongfilet	Dagprijs	Gr
Forel (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Rode forel (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Heilbotfilet	Dagprijs	Gr
Rode poon (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Kabeljauwrugfilet (Z.V.) (M.V.)	Dagprijs	Gr
Snoekbaars (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Tonijnfilet	Dagprijs	Gr
Zwaardvisfilet	Dagprijs	Gr
Schelvis (gefileerd 0)	Dagprijs	Gr
Pangasiusfilet	Dagprijs	Gr

grote garnalen		
Gepelde bl.tiger garnalen 16/20 (zak -10%)	€ 2.95 per 100gr	Gr
Gepelde bl.tiger garnalen 31/40 (zak -10%)	€ 2.50 per 100 gr	Gr
Gep. wilde argentinse gamba's (zak -10%)	€ 2.95per 100gr	Gr
Bl.tiger garnalen met kop 16/20 doos -10 %	€ 2.15 per 100gr	Gr
Bl.tiger garnalen met kop 8/12 doos -10%	€ 3.00 per 100gr	Gr
<b>Verse</b> bl tiger garnalen U10	€ 4.99 per 100gr	Gr

toetjes		
Tiramisu normaal of met speculoos	€ 2.05	St.
Belgische chocomousse	€ 2.05	St.
Bavarois appel/kaneel	€ 2.50	St.
Bavarois aardbei	€ 2.50	St.

Contact gegevens		
<b>Naam:</b>		
<b>Adres:</b>		
<b>Telefoonnr:</b>		
<b>Emailadres:</b>		
<b>Afhaal datum</b>	<b>Afhaallocatie:</b>	<b> Ginneken                      Centrum</b>
<b>Aangenomen door:</b>		

Visschotels en schalen		
<b>Luxe hors 'd oeuvre.</b> schotel met zalmspijs of huzarensalade gearneerd met gerookte paling, zalm, makreelfilet, haring, rivierkreeftenstaartjes, Hollandse garnalen	€ 17,95 p.p.	pers
<b>Party schotel de luxe.</b> heerlijke schotel met diverse gerookte vissoorten zoals, zalm, paling, makreelfilet, forelfilet, heilbotzalmrol en gestoomde zalmfilet. En tomaatjes met Holl.garnalen en gall-ameloen met ijsl garnalen	€ 21.95 p.p.	pers
<b>Vlees/vis schotel.</b> Heerlijke schotel met gerookte zalm, forelfilet, makreel, gesn. Frikandeau, gesn. Kipfilet, kipkluijtes, en Indische balletjes	€ 16.95 p.p.	pers
<b>Vleeschotel.</b> Schotel met rundvleesspijs met brie, ger. Ham met asperges, gesn. Kipfilet, indische balletjes, en Brugs gehaktbrood met mosterd	€ 14.95 p.p.	pers
<b>Gourmet en fondue schotel de luxe</b> Uitgaande van ca 250 gram p.p. met Zalm, tonijn, coquille, arg. Gamba's, heilbotfilet, zeewolffilet.	€ 14,95 p.p.	pers.
<b>Gourmet en fondue schotel standaard</b> uitgaande van ca 250 gram p.p. met Zalm, schol, tilapia, panga, victoriabaars, meervalfilet	€ 10,50 p.p.	pers.
<b>Luxe hapjes schotel</b> met uitsluitend gerookte zalmfilet, palingfilet en hollandse garnalen	€ 24.95 p.p.	pers.
<b>Sashimi schotel</b> ( tonijn, zalm, zeebaars, coquille, gamba's, wakamé, sojasaus, wasabi.)	€ 15.00 p.p	pers.
<b>Plateau fruit de mer</b> de vruchten van de zee op een mooie schaal met gekookte kreukels, gepocheerde gamba's, oesters, vongole, mosselen, zeekraal en kreeft minimaal 2 pers. (inclusief king krab poten + € 7.50 p.p)	€ 32.50 p.p	pers
Alle schotels vanaf minimaal 3 personen		
Ovenschotels en traiteur		
Noordzee visserspotje	€ 9,95 p.p.	pers
Zalmfilet in kreeftensaus	€ 10.95 p.p	Pers
Gestoomde heilbot in sinasappelsaus	€ 11.95 p.p.	pers
Kabeljauw in cumberlandsaus	€ 10.95 p.p.	pers
Aardappelgratin bakje 160 gr	€ 1.50	stuks
Aardappel/wortel puree 200gr	€ 1.75	stuks
Aardappelpuree naturel 200gr	€ 1.75	stuks
Aardappelpuree spinazie 200gr	€ 1,75	stuks
Zeekraal	€ 2,45 per 100gr	Gr
Wakamé	€ 2,59 per 100gr	Gr
Haring	€ 2,10 p.st	St

Eventuele opmerkingen:

---



---



---



---



---

Prijswijzigingen en drukfouten onder voorbehoud

Soepen en voorgerechten		
Bouillabaisse met diverse vissoorten	€ 5.95 1/2 ltr	x
Kreeftensoep met echte kreeft	€ 6.95 1/2 ltr	x
Bretonse vissoep met zalm en kabeljauw	€ 5,95 1/2 ltr	x
Wildsoep met hert en haas	€ 7,95 1/2 ltr	x
Hollandse garnalen cocktail met romige cocktailsaus	€ 7,95 per stuk	x
Cocktail met echte krab en romige cocktailsaus	€ 6.99 per stuk	x
Gerookt vistrío ( ger.zalm/Holl.garnalen/palingfilet)	€ 8,95 per stuk	x
Zalmpaté met zeeduivel plak a 100gr	€ 3.65 per stuk	x
Terrine van zalm en kabeljauw plak a 100gr	€ 2.99 per stuk	x
Bisquerol Hollandse garnalen en kaassaus	€ 4,99 per stuk	x
Cocquilleschelp met coquilles in wittewijnsaus	€ 6,95 per stuk	x
Mini coquilleschelpen schaal 4 stuks	€ 5.95 p.schaal	x
Mini krabschelpen schaal 4 stuks	€ 5.95 p.schaal	x
Gents vispotje met kabeljauw en tartaarsaus	€ 3,95 per stuk	x
Krabschaal met krab	€ 5,95 per stuk	x
Quiche met tonijn/pommedori 8 cm	€ 2,99 per stuk	x
Quiche met zalm/dille 8 cm	€ 2,99 per stuk	x
gekookte kreeft opgemaakt voor de oven	€ 13,95 per stuk	x
Wrap compositie 2x3 smaken	€ 3,95 per schaal	x
Mini vispannetje rijst/kerriesaus/gamba	€ 4.98 per stuk	x
Mini vispannetje lingiuni/pesto/zalm/kaas	€ 4.98 per stuk	x
Zakouskis (bladerdeeghapjes met visvulling) 5 div.	€ 5.98 per schaal	x
Amuse glaasje zalm-tartaar met dillecrème	€ 2,95 per stuk	x
Amuse glaasje kabeljauw-bloemkool	€ 2,95 per stuk	x
Rauw/sashimi		
Sashimicombi (tonijn, zalm, coquille, sojasaus)	€ 9.50 per schaal	x
Zalm carpaccio met citroen-peper en balsamico	€ 6.00 per schaal	x
Zalmsashimi met soja of tonijnsashimi met soja	€ 5.00 per schaal	x
Tonijn furikake met roasted sesam dressing	€ 7.95 per schaal	x
Zalm furikake met roasted sesam dressing	€ 6.95 per schaal	x
Gerookte visspecialiteiten bakjes a 100 gr		
Red sockeye zalmfilet langgesneden	€ 6,98 per 100gr	st
Gerookte zalmfilet (langgesneden)	€ 6.95 per 100gr	st
Gerookte palingfilet smal	€ 7.50 per 100gr	st
Gerookte snijpaling breed	€ 9.99 per 100gr	st
Gerookte forelfilet	€ 3,35 per 100gr	st
Gravad lachs (zalm met dille) met cupje most/dille	€ 6,95 per 100gr	st
Gerookte heilbotfilet (langgesneden)	€ 6,95 per 100gr	st
Makreelfilet (naturel/fiesta)	€ 2.25 per 100gr	st
Heilbot/zalmrol (farce van heilbot en groenten met ger.zalm)	€ 4.15 per 100gr	st
Gourmet bakjes kant en klaar. 100gram per bakje		
Zeeduivelfilet € 5,00 x	zeewolffilet € 3,75 x	Pangafilet € 2.00 x
Coquille € 5,00 x	Heilbotfilet € 3.75 x	Tilapiafilet € 2.00 x
Tonijnfilet € 5.00 x	Zalmfilet € 3.75 x	Makreelfilet € 2.00 x
Wilde zalmfilet €5,00 x	Arg. Gamba € 3.75 x	Victoriabaars € 2.00 x
Gambawok € 3.50 x	Kabelj/french€ 2.99 x	Zalm/indian € 3.50 x

Schaal ,schelpdieren en garnalen		
Hollandse garnalen	€ dagprijs	gr
IJslandse garnalen	€ 3,80 p.100gr	gr
Cocktail garnalen groot	€ 4.00 p.100gr	gr
Rivierkreeftstaartjes gepeld	€ 4.15 p.100gr	gr
Gekookte kreeft 300 gram	€ 12,50 p.st	st
Vongolé (per kg -15%)	€ 2,00 p.100gr	Gr
Zeeuwse creuses nr 3 mand a 12stuks	€ 17,50 p.mnd	St
Gillardeau nr 4 mand a 12 stuks	€ 32.50 p.mnd	st
Geay nr4 mand a 12 stuks	€ 21.95 p.mnd	st
Coquille vlees	€ 5.20 p.100gr	gr
Verse garnalen groot	€ 4.99 100 gr	gr
King krab poten gekookt	€ 7,50 p.100gr	gr
Platte zeeuwse 4/0 mand a 12 st	€ 26.95 p.mnd	st
Hele kreeft (levend) of (gekookt en gekraakt)	€ dagprijs/gewicht	st
krabvlees blok 400 gr	€ 29.50 p.blok	st
Tapas en salades		In bakjes van 100 gram
Zalm salade	€ 2.75 p.100gr	st
Kingkrab salade	€ 3.05 p.100gr	st
Tonijn salade	€ 2.29 p.100gr	st
Noordzee salade	€ 2.65 p.100gr	st
Forelsalade met champagne	€ 3.25 p.100gr	st
Filet neptune	€ 3,65 p.100gr	st
Kreeft salade canadese kreeft	€ 3.99 p.100gr	st
Italiaanse vissalade	€ 2.75 p.100gr	st
Pikante tonijnsalade	€ 2.75 p.100gr	st
Warm gerookte zalm salade	€ 3.50 p.100gr	st
Hollandse garnalensalade	€ 4.29 p.100gr	st
Zalm americaine	€ 3.50 p.100gr	st
Gemarineerde zeevruchten	€ 2.29 p.100gr	st
Gekruide groene olijven	€ 2,20 p.100gr	st
Gemarineerde cocktail garnalen	€ 4.00 p.100gr	st
Octopus salade	€ 2.75 p.100gr	st
Ansjovisfilet oosters/naturel	€ 2.19 p.100gr	gr
Kaviaar en vis eitjes		
Zalm eitjes 50 gram	€ 8.95 p.pot	x
Forel eitjes 50 gram	€ 7,95 p.pot	x
Kaviaar blik a 10 gr	€ 25.00 p.blik	x
Kaviaar blik a 30gr (Baeri)	€ 49,95 p.blik	x
Kaviaar blik a 30gr (oscietra)	€ 66.95 p.blik	x
Imitatie kaviaar zwart 50 gr	€ 3.99 p.pot	x
Chatka krab blik 220 gram	€ 39.50 p.blik	x



**Met  
lekkernijen  
van  
vishandel  
Noordzee, zijn  
uw feestdagen  
een succes**

Nieuwe ginnekenstraat 8, 4811 NR, Breda  
Tel: 076-5215777

Prins hendrikstraat 167, 4835 PN, Breda  
Tel: 076-5658172

Email: [info@vishandelnoordzee.nl](mailto:info@vishandelnoordzee.nl)  
[www.vishandelnoordzee.nl](http://www.vishandelnoordzee.nl)

Openingstijden : week voor kerst normale openingstijden  
Zondag 23 december geopend van 09.00-17.00  
24 december : 08.00-17.00 uur 25 december 11.00-12.00 uur  
31 december : 08:00-16.00 uur

**De bestelde schotels dienen afgehaald te worden op de locatie Prins Hendrikstraat, geld voor kerst en oud en nieuw.**

**Bestellen alleen via telefoon/  
persoonlijk.**

**Uiterste inleverdatum: 21/12/2018**