

en ontvang  
een  
**Bestel gratis**  
vóór  
11-12-2022 **Zalmboter**

Zoek een visproduct



Eenvoudig bestellen door te zoeken op **artikelnummer** via [www.vishandelwennekes.nl/bestellen](http://www.vishandelwennekes.nl/bestellen)

Vis van  
**Wennekes**  
VAKMANSCHAP IN VIS SINDS 1928



**Bestellen  
Online**

SCAN ME



In de winkel  
Vishandel Wennekes  
Weteringstraat 1  
's-Heerenberg  
**Openingstijden**  
dinsdag t/m vrijdag  
10-18 uur  
en zaterdag  
10-15 uur

Telefonisch  
0314 - 661 222 (keuze 1)



Kijk voor actuele (feest)dagen en tijden van de winkel en verkoopwagens op [www.vishandelwennekes.nl/markten](http://www.vishandelwennekes.nl/markten)

[www.vishandelwennekes.nl/bestellen](http://www.vishandelwennekes.nl/bestellen)

### LUXE VISSCHOTEL

Stel zelf je visschotel samen. Alle soorten vis zijn mogelijk. Bijvoorbeeld ook met onze huisgemaakte zalmzalade op aardappelbasis met een rijke garnering aan vissoorten erbij.  
**Te bestellen vanaf 2 personen**  
**Vanaf 15 euro per persoon**

Artikel 2837

### GOURMETSCHOTEL

Alle gourmetschotels bevatten 250 gram vis per persoon (Zalm, Scampi, Tonijn en 2 soorten witvis), sausjes naar keuze, viskruiden met of zonder zout.  
**Te bestellen vanaf 2 personen**  
**Per persoon 7,50 euro**

Artikel 2831

### LUXE BLACK TIGER GARNALEN

Zonder kop, ingesneden en ontdarmd. In de schaal bakken en daarna pellen is het mooist. Easy peel, 18 à 22 stuks per kilo.  
**Per 100 gram: 2,95 euro**

Artikel 7211

Kilozak diepvries:  
**25,95 euro**

Artikel 7210

### GOURMET PLUS PAKKET

Als aanvulling op een Gourmetschotel

Huisgemaakte Tonijnsalade, gerookte zalmboter en 500 gram huisgemaakte salade. Zalm/aardappelsalade of pastasalade (scampi en gerookte zalm) of allebei.  
**17 euro, voldoende voor 3-4 personen**

Artikel 2835

### GOURMETSCHOTEL DE LUXE

Alle gourmetschotels bevatten 250 gram vis per persoon, (Heilbotfilet, snoekbaarsfilet, Coquille, King Gamba) sausjes naar keuze, viskruiden met of zonder zout.  
**Te bestellen vanaf 2 personen**  
**Per persoon 9,50 euro**

Artikel 2833

### ALBACORE TONIJN FURIKAKE

Licht gegrilde Albacore tonijn (rauw van binnen) met een korst van furikake kruiden: een combinatie van gedroogde wortel, zeewier, wasabi en sesamzout. Kant-en-klaar. In plakjes snijden en koud serveren. Een aanrader!  
**Per 100 gram: 6,50 euro**  
**voldoende voor bijvoorbeeld 1 voorgerecht**

Artikel 1690

### FAMILY FISHBUCKET

Een dikke kilo-emmer overheerlijke, vers gebakken kibbeling, mosselen en scampi. Alleen even opwarmen in de oven of airfryer. Inclusief drie sausjes.  
**Per stuk: 20 euro**

Artikel 9605

### HUISGEMAakte VISSOEP

Kreeftensoep, rijkelijk gevuld **Artikel 8705**  
Mosterdsoep met gerookte zalm **Artikel 8715**  
Visbouillon, de ideale basis **Artikel 8725**  
**7,50 euro per liter**

### MATELOTTE MET ZALM, SCAMPI EN SCHOL

Opgerolde vissteak van verse zalm en schol, gearneerd met scampi's. Fantastisch leuk en feestelijk gerecht. Besprenkelen met olijfolie, naar smaak kruiden en 6-8 minuten in de oven op 180 graden. Circa 180 gram.  
**Per stuk: 9 euro**

Artikel 2850

### KERSTRUNCHSCHOTEL 3-4 pers.

Zalmsalade op aardappelbasis met roze garnalen, haring in dillesaus, gerookte zalm en gerookte forel.  
**Per stuk: 27 euro**

Artikel 2838

### HOLLANDSE HARINGSCHOTEL

Op deze schaal liggen 22 halve Hollandse Maatjesharingen zonder staart, met uitjes en zure bom. Ready to Enjoy!  
**Per stuk: 30 euro**

Artikel 3100

### VISTRIO GEROOKT

Gerookte zalm, paling en makreel. **300 gram in totaal: 17,50 euro**

Artikel 5500

### SASHIMI SCHOTEL

Kraakverse sashimi zalm, yellowfin tonijn, zeebaars en coquille met surimi-stick en zeewiersalade als garnering. Inclusief sojasaus en wasabi.  
**Per persoon: 17,50 euro**

Artikel 2900

### FRANSE OESTERS

6 stuks: 13 euro **62312**  
12 stuks: 25 euro **62313**

### ZEEUWSE OESTERS

6 stuks: 13 euro **62132**  
12 stuks: 25 euro **62133**

Mooie Franse of Zeeuwse oesters op schaal. **We hebben ze alvast voor je geopend** en er citroen en vinaigrette bij gedaan.

## KOUDE KREEFTSCHOTEL

Een mooi opgemaakte schotel met een halve gekookte kreeft, inclusief limoenmayonaise en cocktailsaus. Reken op een halve kreeft per persoon.  
**Halve kreeft: 20 euro**

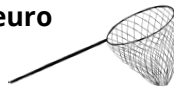
Artikel 6482



## GEGRATINEERDE KREEFT

Kreeft gevuld met kreeftvlees, wintergroenten en gegratineerd met kaas. Alleen nog warm maken in de oven. Reken op een halve kreeft per persoon.  
**Halve kreeft: 21,50 euro**

Artikel 6484



## CADEAUKAART

In cadeauverpakking, met een **bedrag naar keuze**

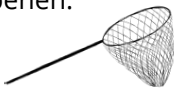
Artikel 8750

*Cadeautip*

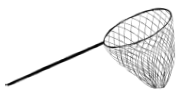
## FRUITS DE MER SCHOTEL

Onze Fruits de Mer schotel bestaat onder andere uit: Gekookte King Crabpoot, 4 gekookte Kreeftenpoten (gekraakt), 4 Franse Oesters, 4 Zeeuwse Creuses, 8 gekookte Gamba's en nog veel meer moois wat de zee ons dagvers te bieden heeft. Inclusief limoenmayonaise, cocktailsaus en een oestermes, waarmee je zelf de oesters eenvoudig kunt openen.  
**Voor 4 personen: 67 euro**

Artikel 6480



Gerechten met een



**zijn maximaal te bestellen tot en met 22-12-2022 om 22.00 uur. Bestel dus op tijd. Anders vis je achter het net!**

## ONLINE VIS WORKSHOP

Inclusief vis voor 2 personen

Onder de bezielende leiding van Chef-kok Henry Bergevoet bereid je een culinair visgerecht met kraakverse vis van Vishandel Wennekes. Je volgt de workshop in je eigen keuken op het moment dat het jou het beste uitkomt. Geniet samen met vrienden en familie van een heerlijk restaurant-avondje bij jou thuis.  
**Voor 2 personen: 15 euro**

Artikel 8660

## AMUSE PAKKET

16 feestelijke amuses voor een feestelijk diner bij jou thuis. Huisgemaakt door onze Chef-kok Henry Bergevoet. 4 prachtige mini-voorgerechtigjes per persoon. Kant-en-klaar in transparante bakjes. Eerlijke producten en prachtige smaken: Krabsalade (wrap), gerookte Zalm, Hollandse garnalencocktail en Tonijn Furikake.  
**Voor 4 personen: 40 euro**  
**Te bestellen vanaf 2 personen**

Artikel 2840

## HUISGEMAAKTE WARME SAUZEN

Citroen-peper saus

Artikel 8355

Witte wijn-dillesaus

Artikel 8357

Champagnesaus

Artikel 8359

Kreeftensaus

Artikel 8361

**250 ml: 3,50 euro**  
**Voldoende voor bij een hoofdgerecht voor 3-4 personen**

## KOUDE SAUZEN

Cocktailsaus

Artikel 9534

Knoflooksaus

Artikel 9536

Ravigottesaus

Artikel 9532

Harrysaus

Artikel 9542

**250 ml: 1,50 euro**

Triobakje met 3 sauzen: cocktailsaus, knoflooksaus en ravigottesaus  
**200 ml: 1,50 euro**

Artikel 9544

## BORRELSCHOTEL

Lekker borrelen met elkaar en genieten van dit fantastische hapjesplateau met 24 kant-en-klare 1-persoons hapjes. Zoals: Zalmwrap, Tonijnsalade, Haring/roggebroom, Duivelse Gamba's, Tonijn Furikake en Gerookte Paling. Je zet het zó op tafel. Ideaal voor kerst, Oud&Nieuw of een andere fijne avond.  
**Voor 4 personen: 30 euro**

Artikel 2842

Gedurende heel December is

*alles*

'te koop' met **klantenpas-punten**

## GEROOKTE SOGNEFJORD ZALM GIVE AWAY

Gerookte Noorse Zalm (in plakjes, vacuüm verpakt) in Showdoos of duurzame koeltas. Het ultieme kerst- en eindejaarscadeau!

**500 gram: 27 euro** Artikel 8650

**1000 gram: 49 euro** Artikel 8652

**Showdoos Los** Artikel 8654

## KAVIAAR MET BLINI'S

10 gram van de beste 'Caviar Baeri Royal' van de Steur, met 10 blini's (kruising tussen een pannenkoek, poffertje en eierkoek) en crème fraîche. Gewoon koud serveren. Onbeschrijfelijk lekkerrrr.  
**Voor 2-3 personen: 27 euro**

Artikel 2844

## ZALMROLLADE

Handgebonden rollade van zalmende, heerlijk gekruid met fleur de sel, citroenkruid en verse dille. Alleen maar 20/25 minuten in de oven (op 180/200 graden) en mmmmm. Niet te evenaren.  
**Voor 4 personen: 32,50 euro**

Artikel 2847

## DUIVELSE GAMBA'S

Spannend gemarineerde gamba's die echt niet te scherp zijn, zoals de naam misschien wel doet vermoeden. Je kunt ze koud en warm eten.  
**100 gram: 3,50 euro**

Artikel 7552

\* tussentijdse prijswijzingen voorbehouden

## DAGVERSE HARING

Hollandse Maatjesharing, handschoongemaakt  
Per stuk: 2,50 euro **Artikel 3040**  
5 stuks: 9,50 euro **Artikel 3049**

Hollandse Maatjesharing zonder staart  
Per stuk: 2,50 euro **Artikel 3041**  
5 stuks: 9,50 euro **Artikel 3058**

## VIS VOOR SUSHI & SASHIMI

Albacore Tonijn Furikake **6,50 euro Artikel 1690**  
Zalm (Sake) **4,25 euro Artikel 1837**  
Tonijn (Maguro) **6,50 euro Artikel 1695**  
Zeebaars (Suzuki) **3,75 euro Artikel 1140**  
Coquillevlees **6,50 euro Artikel 6345**  
Prijs per 100 gram, sashimi gesneden

Surimi sticks, voordeelpak  
250 gram: **1,95 euro Artikel 6740**

## ZEEGROENTEN

Zeewiersalade Chuka Wakamé  
Per 100 gram: **1,95 euro Artikel 8071**  
Voordeelpak 250 gram: **4,50 euro Artikel 8070**

Verse Zeekraal  
Per 100 gram: **1,99 euro Artikel 6790**

## AMBACHTELIJKE VISSALADES

Zalmsalade op aardappelbasis **Artikel 8180**  
Pastasalade met zalm en scampi **Artikel 8156**  
Prijs per 100 gram: **1,50 euro**

Haringsalade  
Met dille **Artikel 8120**  
Met rode biet **Artikel 8130**  
Prijs per 100 gram: **1,85 euro**

Makreelsalade Honing-mosterd **Artikel 8172**  
Makreelsalade 'Hotfish' **Artikel 8171**  
Prijs per 100 gram: **2,25 euro**

Zalmsalade (zonder aardappel) **3,50 euro Artikel 8185**  
Tonijnsalade **2,50 euro Artikel 8170**  
Surimi Krabsalade **2,75 euro Artikel 8150**  
Mossel kerriesalade **1,50 euro Artikel 8154**  
Prijs per 100 gram

Scampi salade  
In honing-mosterdsaus **Artikel 8158**  
In knoflooksaus **Artikel 8162**  
Prijs per 100 gram: **3,95 euro**

Tapas salade trio: Zalm, Makreel en Tonijn **Artikel 8115**  
Prijs per 200 gram: **5,00 euro**

*Scan de QR-code om online te bestellen*

of kijk op: [www.vishandelwennekes.nl/bestellen](http://www.vishandelwennekes.nl/bestellen)



## KREEFT

Canadese kreeft 500-600 gram, levend  
Per 100 gram: **5,50 euro Artikel 6572**

Gekookte kreeft 'Canners' 300 gram  
Per stuk: **17,50 euro Artikel 6595**

Rivierkreeftvlees vers  
Per 100 gram: **3,95 euro Artikel 6705**

## MOSSELEN

Verse Mosselen super Kilobak: **6,95 euro Artikel 6116**  
Gekookt mosselvlees 100 gram: **1,50 euro Artikel 6150**  
Mosselen green shell (in halve schelp)  
Per 100 gram: **1,75 euro Artikel 6100**

## OESTERS (ZELF OPENEN)

Franse Oester Per stuk: **2 euro Artikel 6231**  
Mand met 12 stuks: **19,50 euro Artikel 6225**  
Zeeuwse Oester Per stuk: **2 euro Artikel 6213**  
Mand met 12 stuks: **19,50 euro Artikel 6212**

## OESTERMES

Open je oesters met gemak!  
Per stuk: **2,50 euro Artikel 8545**

## SCAMPI

Rauw, naturel  
Gepeld: **2,95 euro Artikel 7511**  
Ongepeld zonder kop: **2,35 euro Artikel 7231**  
Prijs per 100 gram

Rauw, in marinade  
Gepeld: **2,95 euro Artikel 7551**  
Ongepeld zonder kop: **2,50 euro Artikel 7550**  
Prijs per 100 gram

Rauw, gepeld 8/12 Kilozak: **29 euro Artikel 7500**  
Rauw, gepeld 16/20 Kilozak: **26,50 euro Art. 7510**

Cocktail garnalen, gekookt met staart  
Per 100 gram: **2,50 euro Artikel 7704**

## GAMBA

Rauw, ongepeld, met kop  
6/8 Kilodoos: **31 euro Artikel 7015**  
16/20 Kilodoos: **21 euro Artikel 7040**

Crevettes Roses ongepeld 40/60  
Per 100 gram: **1,95 euro Artikel 7100**

## GARNALEN

Hollandse garnalen, vers en gepeld  
Per 100 gram: 6,75 euro **Artikel 7660**

Garnalenspies, rauw, 100 gram per stuk  
Zak 10 stuks: 20 euro **Artikel 7602**

Roze garnalen, nr 1, vers  
Per 100 gram: 3,50 euro **Artikel 7710**

## OVERIGE ZEEVRUCHTEN

Escargots in schelp met kruidenboter  
12 stuks: 8,50 euro **Artikel 6405**

Inktvis California  
kilodoos diepvries: 12,50 euro **Artikel 6810**

Coquille vlees Premium vers  
Per 100 gram: 6,50 euro **Artikel 6340**

Frutti di Mare  
Per 100 gram: 2,15 euro **Artikel 6471**  
Kilozak diepvries: 15,50 euro **Artikel 6470**

## HUISGEMAAKTE BOTER

Gerookte zalmboter **Artikel 8064**  
Rijkelijk gekruide boerenboter met knoflook  
Per 100 gram: 2,50 euro **Artikel 8062**

## GARNALENKROKET

Hollandse garnalen 30 gram: 1,20 euro **Art. 4190**  
Roze garnalen 70 gram: 2 euro **Artikel 4039**

## GEPANEERDE VISSNACK

Inktvisringen Kilozak: 11,50 euro **Artikel 4150**  
Mosselen Kilozak: 13,50 euro **Artikel 4200**  
Visfriet Kilozak: 11,50 euro **Artikel 4260**

## LOEMPIA

met gerookte zalm  
Per stuk: 1,50 euro **Artikel 4185**

## KOUD GEROOKTE ZALM

Zalmfilet Pakje 100 gram: 4,95 euro **Artikel 5550**  
Zalmfilet 3x 100 gram: 13,95 euro **Artikel 5551**  
Zalmfilet Royal Pakje 250 gram: 11,95 euro **5584**  
Graved Lachs Pakje 250 gram: 12,50 euro **5610**  
Wilde Sockeye Pakje 100 gram: 6,95 euro **5596**  
Zalmsnippers Per 100 gram: 3,40 euro **5508**  
Zalmsnippers Pak 500 gram: 15,25 euro **5505**

## WARM GEROOKTE ZALM

Mootje zalmfilet Per 100 gram: 4,25 euro **5512**  
Zalmbuikjes Per 100 gram: 2,75 euro **5520**

*Namens alle medewerkers van Vishandel Wennekes*   
wensen wij je fijne feestdagen in goede gezondheid en een mooi 2022

## GEROOKTE MAKREEL

Makreelfilet graatloos, naturel **Artikel 5218**  
Makreelfilet graatloos, paprika **Artikel 5221**  
Makreelfilet graatloos, peper **Artikel 5224**  
Los, per 100 gram: 1,85 euro

## GEROOKTE PALING

Palingfilet Pakje 100 gram: 5,95 euro **Art. 5310**  
Palingfilet Pakje 250 gram: 13,95 euro **Art. 5321**

Hele Paling, middel 150/350 gram **Artikel 5300**  
Hele Paling, groot 400/600 gram **Artikel 5301**  
Hele Paling, jumbo 600/800 gram **Artikel 5302**  
Per 100 gram: 4,95 euro

## OVERIGE GEROOKTE VIS

Forelfilet Pakje 100 gram: 2,75 euro **Artikel 5050**

Tapas Vistrio van gerookte Zalm, Makreel en Paling  
Pakje 300 gram in totaal: 17,50 euro **Artikel 5500**

Fingerfood - gerookte hapjes  
Per stuk 20 gram: 1,50 euro **Artikel 5104**

Sognefjord Zalm in Showdoos of duurzame koeltas  
In plakjes, vacuüm verpakt  
500 gram: 27 euro **Artikel 8650**  
1000 gram: 49 euro **Artikel 8652**

## DAGVERSE TONG

Sliptong 90/130 gram **Dagprijs Artikel 1910**  
Tong 150/220 gram **Dagprijs Artikel 1916**  
Zeetong 400/600 gram **Dagprijs Artikel 1930**  
Zonder huid, keuze uit hele vis of gefileerd

## DAGVERSE GRIET EN DORADE

Grietfilet zonder huid **Dagprijs Artikel 1162**  
Doradefilet met huid Per 100 gr.: 2,75 euro **1120**

Dorade 400/500 gram Per 100 gr.: 1,45 euro **1100**  
Heel/schoon, keuze uit hele vis of gefileerd

## DAGVERSE ZEEDUIVEL EN ZEEBAARS

Zeeduivelfilet zonder huid **Dagprijs Artikel 2686**  
Zeebaarsfilet met huid Per 100 gram: 2,95 **1146**

## DAGVERSE KARPER

Karper 1,5-2,5 kg Per 100 gram: 1,09 euro **2190**  
Heel/schoon, keuze uit hele vis of gefileerd

## DAGVERSE ZALM

Zalmfilet **Dagprijs Artikel 1814**  
Wilde Sockeye **Dagprijs Artikel 2660**

**BEKIJK ONS ACTUELE DAGVERSE  
VISAANBOD OP ONZE WEBSITE**

**Bestel** *Gratis*  
vor **11-12-2022**  
und erhalte  
unsere  
**Lachsbutter**

suchen und finden   
Einfach zu bestellen durch  
Suche nach **Artikelnummer** über  
[www.vishandelwennekes.nl/de/bestellen](http://www.vishandelwennekes.nl/de/bestellen)

*Fisch von*  
**Wennekes**  
FACHMANNSCHAFT IN FISCH SEIT 1928



**Bestellen**  
Online

SCAN MICH



Im Laden  
Vishandel Wennekes 0314 - 661 222 (Option 3)  
Weteringstraat 1  
's-Heerenberg  
Öffnungszeiten  
Dienstag bis Freitag  
10-18 Uhr  
und Samstag  
10-15 Uhr



Aktuellen (Feier)Tagen und Uhrzeiten  
beim Verkaufswagen und Laden auf  
[www.vishandelwennekes.nl/de/markten](http://www.vishandelwennekes.nl/de/markten)

[www.vishandelwennekes.nl/de/bestellen](http://www.vishandelwennekes.nl/de/bestellen)

### FISCHPLATTE DELUXE

Stellen Sie sich selber Ihre Fischplatte zusammen. Alle Fischarten sind möglich. Wählen Sie zum

- Beispiel Lachssalat mit Kartoffel als Basis und geben Sie an, welche Fischarten Sie dazu wünschen.

**Zu bestellen ab 2 Personen**  
**Ab 15 Euro pro Person**

Artikel 2837

### GOURMETPLATTE

Alle Gourmetplatten enthalten 250 Gramm Fisch pro Person (Lachs, Scampi, Thunfisch und 2 Sorten Weißfisch), Soßen nach Wahl und Fischkräuter.

**Zu bestellen ab 2 Personen**  
**Pro Person: 7,50 Euro**

Artikel 2831

### LUXE BLACK TIGER GARNELEN

Ohne Kopf, eingeschnitten und darmgezogen. Backen mit Schale und danach schälen gibt das beste Erfolg. Easy peel, 18 à 22 Stück pro Kilo.

**Pro 100 Gramm:**  
**2,95 Euro**

Artikel 7211

**Kilobeutel tiefkühl:**  
**25,95 Euro**

Artikel 7210

### GOURMET PLUS PACKET

als extra Beilage zu einem Gourmetplatte

Hausgemachte Thunfischsalat, Räucherlachsbutter und 500

- Gramm hausgemachte Salate. Lachs Kartoffelsalat oder Nudelsalat (Scampi und Räucherlachs) oder beide.

**17 Euro, Genug für**  
**3 bis 4 Personen**

Artikel 2835

### GOURMETPLATTE DE LUXE

Alle Gourmetplatten enthalten 250 Gramm Fisch pro Person (Heilbuttfilet, Zanderfilet, Jakobsmuschelnfleisch, King Gamba), Soßen nach Wahl und Fischkräuter.

**Zu bestellen ab 2 Personen**  
**Pro Person: 9,50 Euro**

Artikel 2833

### ALBACORE THUNFISCH FURIKAKE

Leicht gegrillter Albacore Thunfisch (roh von innen) mit eine Kruste von Furi-kake Kräucher: eine Kombi von getrocknete Wurzel, Seealgen, Wasabi und Sesamsalz. Fix und fertig, einfach in Scheiben schneiden und kalt servieren. Eine Empfehlung!

**Pro 100 Gramm: 6,50 Euro**  
**Ausreichend für zum**  
**Beispiel 1 Vorspeise**

Artikel 1690

### FAMILIEN FISCHMEIER

Ein dicker Kilo-Eimer leckeres, Frisch gebraten Kibbeling, Muschelnfleisch und Scampi. Nur kurz erhitzen im Ofen oder Airfryer. Mit 3 Soße nach Wahl.

**Pro Stück: 20 Euro**

Artikel 9605

### HAUSGEMACHTE FISCHSUPPEN

Hummer Suppe **Artikel 8705**  
Senfsuppe mit Räucherlachs **Artikel 8715**  
Fisch Bouillon, die ideale Basis **Artikel 8725**  
**Pro Liter: 7,50 Euro**

### MATELOTTE MIT LACHS, SCAMPI UND SCHOLLE

Gerolltes Fischsteak aus frischem Lachs und Scholle, garniert mit Scampi. Fantastisch und festliches Gericht. Mit Olivenöl beträufeln, kräuter nach Geschmack und 6-8 Minuten im Ofen bei 180 Grad. Circa 180 Gramm pro Stück.

**Pro Stück: 9 Euro**

Artikel 2850

### FRANZOSISCHEN AUSTERN

**6 Stück: 13 Euro 62312**  
**12 Stück: 25 Euro 62313**

### SEELAND AUSTERN

**6 Stück: 13 Euro 62132**  
**12 Stück: 25 Euro 62133**

Schöne Platte mit Fines de Clair onder Austern aus Seeland. **Für Sie geöffnet** und mit Zitrone und Vinaigrette dabei.

### BRUNCH PLATTE 3-4 Personen

Lachssalat auf Kartoffelbasis mit Rosa Garnelen, Dillhappen, Geräucherte Forellenfilet und Lachsfilet.

**Pro Stück: 27 Euro**

Artikel 2838

### HOLLÄNDISCHE MATJES PLATTE

Auf diese Platte sind 22 halbe Holländische Matjesheringe ohne Schwanz, mit Zwiebeln und Säurebombe.

**Pro Stück: 30 Euro**

Artikel 3100

### FISCHTRIO GERÄUCHERT

Mit Geräucherte Lachs, Aal und Makrelenfilets.

**300 Gramm insgesamt:**  
**17,50 Euro**

Artikel 5500

### SASHIMI PLATTE

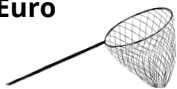
Superfrische Sashimi Yellowfin Thunfisch, Lachsfilet, Wolfbarsch, Jakobsmuschelnfleisch mit Wakamé Salat und surimi Sticks. Inklusiv Sojasoße und Wasabi. **Pro Person: 17,50 Euro**

Artikel 2900

## KALTE HUMMERPLATTE

Ein wunderschön dekorierte Platte mit einem halben gekochten Hummer einschließlich Limetten-Mayonnaise und Cocktailsauce. Rechnen Sie mit einem halben Hummer pro Person.  
**Halber Hummer: 20 Euro**

Artikel 6482



## GRATINIERTER HUMMERPLATTE

Hummer gefüllt mit Hummerfleisch, Wintergemüse und mit Käse überbacken. Einfach im Backofen erhitzen. Rechnen Sie mit einem halben Hummer pro Person.  
**Halber Hummer: 21,50 Euro**

Artikel 6484



## GESCHENKKARTE

in Geschenkverpackung mit einem **Betrag Ihrer Wahl**.

Artikel 8750

*Geschenktipp*

## MEERESFRÜCHTE PLATTE

Unsere Meeresfrüchte Platte beinhaltet: Gekochte Königskrabbenbeine, 4 gekochte Hummerbeine (geknackt), 4 französische Austern, 4 Seeland Creuses, 8 gekochte Gambas und viele weitere schöne Dinge, die uns das Meer täglich frisch zu bieten hat. Inklusive Limettenmayonnaise, Cocktailsauce und einem Austernmesser, mit dem Sie die Austern ganz einfach selbst öffnen können.  
**Für 4 Personen: 67 Euro**

Artikel 6480



Gerichte mit



**kann bis einschließlich 22.12.2022 um 22:00 Uhr bestellt werden. Also rechtzeitig bestellen. Sonst fischen Sie hinter dem Netz!**

## ONLINE FISCH KOCHKURS

Inklusive Fisch für 2 Personen

Unter der inspirierenden Leitung unseres Küchen-chef Henry Bergevoet bereiten Sie ein kulinarisches Fischgericht mit frischem Fisch von Vishandel Wennekes. Verfolgen Sie den Workshop online, in Ihrer eigenen Küche, wenn es Ihnen am besten passt. Genießen Sie einen leckeren Restaurant-abend zu Hause mit Familie und Freunden.  
**Für 2 Personen: 15 Euro**

Artikel 8660

## AMUSE PAKET

16 festliche Vorspeisen oder Tapas für ein festliches Abendessen bei Ihnen zu Hause. Hausgemacht von unserem Küchenchef Henry Bergevoet.

4 schöne kleine Vorspeisen pro Person. Gebrauchsfertig in transparenten Behältern. Ehrliche Produkte und schöne Aromen: Krabbensalat (Wrap), Räucherlachs, Nordseekrabbenfleisch Garnelencocktail und Thunfisch Furikake.

**Für 4 Personen: 40 Euro Artikel 2840**  
**Ab 2 Personen auf Bestellung**

## HAUSGEMACHTE WARMER SOÛSE

Zitronen-Pfeffer-Sauce

Artikel 8355

Weißwein-Dill-Sauce

Artikel 8357

Champagnersauce

Artikel 8359

Hummersauce

Artikel 8361

**250 ml: 3,50 Euro**

**Genug für ein Hauptgericht für 3-4 Personen**

## KALTE SOÛSE

Cocktail Soße

Artikel 9534

Knoblauchsoße

Artikel 9536

Ravigotte-Soße

Artikel 9532

Harry-Soße

Artikel 9542

**250 ml: 1,50 Euro**

Trio-Tablett mit 3 Soßen: Cocktailsoße, Knoblauchsoße und Ravigottesoße  
**200 ml: 1,50 Euro**

Artikel 9544

## GETRÄNKE TAPAS PLATTE

Genießen Sie diese fantastische Platte mit 24 gebrauchsfertigen Tapas für 1 Person. Zum Beispiel: Lachswraps, Thunfischsalat, Herings-/Roggenbrot, Teufliche Gambas, Thunfisch Furikake und Räucheraal. Sie stellen es so auf den Tisch. Ideal für Weihnachten, Silvester oder jeden anderen schönen Abend.  
**Für 4 Personen: 30 Euro**

Artikel 2842

*alles* ist den ganzen Dezember über mit **Kundenpasspunkten** erhältlich

## GIFTBOX GERÄUCHERTE SOGNEFJORD LACHS

Norwegischer Räucherlachs in Scheiben in Giftbox oder nachhaltige Kühltasche. Das perfekte Weihnachts- und Neujahrs Geschenk!  
**500 Gramm: 27 Euro Artikel 8650**  
**1000 Gramm: 49 Euro Artikel 8652**  
**Giftbox Lose Artikel 8654**

## KAVIAR MIT BLINI'S

10 Gramm des besten 'Caviar Baeri Royal' vom Stör, mit 10 Blinis (eine Kreuzung aus Pfannkuchen, Poffertje und Eierkuchen) und Crème Frache. Einfach kalt servieren. Unbeschreiblich lecker.  
**Für 2-3 Personen: 27 Euro**

Artikel 2844

## LACHSROULADE

Handgebundene Roulade vom Lachsrücken, köstlich gewürzt mit Fleur de Sel, Zitronengras und frischem Dill. Nur circa 25 Minuten im Ofen (bei 180/200 Grad) und mmmmm. Unübertroffen.  
**Für 4 Personen: 32,50 Euro**

Artikel 2847

## TEUFLICHE GAMBA'S

Würzig marinierte Riesengarnelen, die wirklich nicht zu scharf sind, wie der Name vermuten lässt. Sie können sie kalt und warm essen.  
**100 Gramm: 3,50 Euro**

Artikel 7552

\* Zwischenpreisänderungen vorbehalten

## MATJESHERING TAGESFRISCH

Holländische Matjeshering, Hand saubergemacht  
**Pro Stück: 2,50 Euro Artikel 3040**  
**5 Stück: 9,50 Euro Artikel 3049**

Holländische Matjeshering ohne Schwanz  
**Pro Stück: 2,50 Euro Artikel 3041**  
**5 Stück: 9,50 Euro Artikel 3058**

## FISCH FÜR SUSHI & SASHIMI

Albacore Thunfisch Furikake **6,50 Euro Art. 1690**  
Lachs (Sake) **4,25 Euro Artikel 1837**  
Thunfisch (Maguro) **6,50 Euro Artikel 1695**  
Seebarsch (Suzuki) **3,75 Euro Artikel 1140**  
Jakobsmuschelnfleisch **6,50 Euro Artikel 6345**  
**Preis pro 100 Gramm, sashimi geschnitten**

Surimi sticks, vorteilpack  
**250 Gramm: 1,95 Euro Artikel 6740**

## MEERESGEMÜSE

Algensalat Chuka Wakamé  
**Pro 100 Gramm: 1,95 Euro Artikel 8071**  
**Vorteilpack 250 Gramm: 4,50 Euro Artikel 8070**

Frische Salicornia  
**Pro 100 Gramm: 1,99 Euro Artikel 6790**

## HAUSGEMACHTE FISCH SALATE

Lachssalat mit Kartoffel **Artikel 8180**  
Pasta Salat mit Lachs und Scampi **Artikel 8156**  
**Preis pro 100 Gramm: 1,50 Euro**

Heringsalat  
Mit Dill **Artikel 8120**  
Mit Rote Beete **Artikel 8130**  
**Preis pro 100 Gramm: 1,85 Euro**

Makrelensalat Honig-Senf **Artikel 8172**  
Makrelensalat 'Hotfish' **Artikel 8171**  
**Preis pro 100 Gramm: 2,25 Euro**

Lachssalat (ohne Kartoffel) **3,50 Euro Artikel 8185**  
Thunfischsalat **2,50 Euro Artikel 8170**  
Surimi Krebsalat **2,75 Euro Artikel 8150**  
Muschel-Curry-Salat **1,50 Euro Artikel 8154**  
**Preis pro 100 Gramm**

Scampi salat  
In Honig-Senf Soße **Artikel 8158**  
In Knoblauch Soße **Artikel 8162**  
**Preis pro 100 Gramm: 3,95 Euro**

Tapas Salattrio Lachs-Makrel-Thunfisch **Art. 8115**  
**Preis pro 200 Gramm: 5,00 Euro**

*Scannen Sie den QR-Code, um online zu bestellen*

[www.vishandelwennekes.nl/de/bestellen](http://www.vishandelwennekes.nl/de/bestellen)



## HUMMER

Kanadischen Hummer 500-600 Gramm, lebend  
**Pro 100 Gramm: 5,50 Euro Artikel 6572**

Gekochte Canner Hummer 300 Gramm  
**Pro Stück: 17,50 Euro Artikel 6595**

Flußkrebisfleisch frisch  
**Pro 100 Gramm: 3,95 Euro Artikel 6705**

## MUSCHELN

Frische Muscheln Super **Kilopack: 6,95 Euro Artikel 6116**  
Gekochtes Muschelnfleisch **100 Gramm: 1,50 Euro 6150**  
Muscheln Green Shell (in halbe Schale) **100 Gramm: 1,75 Euro Artikel 6100**

## AUSTERN SELBER ÖFFNEN

Fines de Clair **Pro Stück: 2 Euro Artikel 6231**  
**Korb mit 12 Stück: 19,50 Euro Artikel 6225**  
Seeland Austern **Pro stuk: 2 Euro Artikel 6213**  
**Korb mit 12 Stück: 19,50 Euro Artikel 6212**

## AUSTERNMESSER

Öffne deine Austern ganz einfach!  
**Pro Stück: 2,50 Euro Artikel 8545**

## SCAMPI

Roh, naturell  
**Geschält: 2,95 Euro Artikel 7511**  
**Ungeschält ohne Kopf: 2,35 Euro Artikel 7231**  
**Preis pro 100 Gramm**

Roh, in Marinade  
**Geschält: 2,95 Euro Artikel 7551**  
**Ungeschält ohne Kopf: 2,50 Euro Artikel 7550**  
**Preis pro 100 Gramm**

Roh, geschält 8/12 **Kilobeutel: 29 Euro Art. 7500**  
Roh, geschält 16/20 **Kilobeutel: 26,50 Euro 7510**

Cocktail Tigergarnelen, gekocht mit Schwanz  
**Pro 100 Gramm: 2,50 Euro Artikel 7704**

## GAMBA

Roh, ungeschält, mit Kopf  
6/8 **Kilopack: 31 Euro Artikel 7015**  
16/20 **Kilopack: 21 Euro Artikel 7040**

Crevettes Roses ungeschält 40/60  
**Pro 100 Gramm: 1,95 Euro Artikel 7100**

## GARNELEN

Nordseekrabbenfleisch

Pro 100 Gramm: 6,75 Euro Artikel 7660

Garnalenspiess, roh, 100 Gramm pro Stück  
Beutel 10 Stück: 20 Euro Artikel 7602

Rosa Garnelen, nr.1, frisch

Pro 100 Gramm: 3,50 Euro Artikel 7710

## ANDERE MEERESFRÜCHTE

Escargots in Schale mit Kräucherbutter  
12 Stück: 8,50 Euro Artikel 6405

Tintenfisch Kalifornia

Kilopack Tiefkühl: 12,50 Euro Artikel 6810

Jakobsmuschelnfleisch Premium frisch

Pro 100 Gramm: 6,50 Euro Artikel 6340

Meeresfrüchte

Pro 100 Gramm: 2,15 Euro Artikel 6471

Kilopack Tiefkühl: 15,50 Euro Artikel 6470

## HAUSGEMACHTE BUTTER

Räucherlachsbutter Artikel 8064

Reich gewürzte Bauernbutter mit Knoblauch

Pro 100 Gramm: 2,50 Euro Artikel 8062

## GARNELENKROKETTE

Holländische Garnelen 30 Gramm: 1,20 Euro Artikel 4190

Rosa Garnelen 70 Gramm: 2 Euro Artikel 4039

## PANIERTE FISCH SNACKS

Tintenfischringe Kilobeutel: 11,50 Euro Art. 4150

Muscheln Kilobeutel: 13,50 Euro Artikel 4200

Fischpommes Kilobeutel: 11,50 Euro Artikel 4260

## FRÜHLINGSROLLE

Mit Räucherlachs

Pro Stück: 1,50 Euro Artikel 4185

## KALT GERÄUCHERTE LACHS

Lachsfilet Paket 100 Gramm: 4,95 Euro Art. 5550

Lachsfilet 3x 100 Gramm: 13,95 Euro Art. 5551

Lachsfilet Royal 250 Gramm: 11,95 Euro Art. 5584

Gravad Lachs Paket 250 Gramm: 12,50 Euro 5610

Wilde Sockeye Paket 100 Gramm: 6,95 Euro 5596

Lachsstückchen Pro 100 Gramm: 3,40 Euro 5508

Lachsstückchen 500 Gramm: 15,25 Euro Art. 5505

## WARM GERÄUCHERTE LACHS

Lachsscheibe Pro 100 Gramm: 4,25 Euro 5512

Lachsbäuche Per 100 Gramm: 2,75 Euro 5520

*Im Namen aller Mitarbeiter von Vishandel Wennekes*

wünschen wir euch schöne Feiertage bei guter Gesundheit und ein schönes 2022

## GERÄUCHERTE MAKRELEN

Makrelenfilet, ohne Gräte, naturell Artikel 5218

Makrelenfilet, ohne Gräte, Paprika Artikel 5221

Makrelenfilet, ohne Gräte, Pfeffer Artikel 5224

Lose, pro 100 Gramm: 1,85 Euro

## GERÄUCHERTE AAL

Aalfilet Paket 100 Gramm: 5,95 Euro Art. 5310

Aalfilet Paket 250 Gramm: 13,95 Euro Art. 5321

Aal, ganz, mittel 150/350 Gramm Artikel 5300

Aal, ganz, groß 400/600 Gramm Artikel 5301

Aal, ganz, jumbo 600/800 Gramm Artikel 5302

Pro 100 Gramm: 4,95 Euro

## ANDERE GERÄUCHERTE FISCH

Forellenfilet Paket 100 Gramm: 2,75 Euro Art. 5050

Tapas trio von geräucherte Lachs, Makrelen und Aal  
Paket 300 Gramm insgesamt: 17,50 Euro 5500

Fingerfood - geräuchert Häppchen

Pro Stück 20 Gramm: 1,50 Euro Artikel 5104

Norwegischer Räucherlachs in Giftbox oder Kühltasche.  
In Scheiben, vakuum verpackt

500 Gramm: 27 Euro Artikel 8650

1000 Gramm: 49 Euro Artikel 8652

## SEEZUNGE TAGESFRISCH

Seezunge 90/130 Gramm Tagespreis Artikel 1910

Seezunge 150/220 Gramm Tagespreis Artikel 1916

Seezunge 400/600 Gramm Tagespreis Artikel 1930

Ohne Haut, ganzer Fisch oder filetiert

## GLATTBUTT & DORADE TAGESFRISCH

Glattbuttfilet ohne Haut Tagespreis Artikel 1162

Doradefilet mit Haut Pro 100 Gr.: 2,75 Euro 1120

Dorade 400/500 Gramm Pro 100 Gr.: 1,45 Euro 1100

Tagesfrisch/Sauber, ganzer Fisch oder filetiert

## SEETEUFEL & WOLFSBARSCH TAGESFRISCH

Seeteufelfilet ohne Haut Tagespreis Artikel 2686

Wolfsbarschfilet mit Haut Pro 100 Gramm: 2,95 1146

## SPIEGELKARPFER TAGESFRISCH

Karpfer 1,5-2,5 kg Pro 100 Gramm: 1,09 Euro 2190

Ganz/Sauber, ganzer Fisch oder filetiert

## LACHS TAGESFRISCH

Lachs filet Tagespreis Artikel 1814

Wilde Sockeye Tagespreis Artikel 2660

SIEHE UNSER AKTUELLES TÄGLICHES  
FISCHANGEBOT AUF UNSERER WEBSITE