

Hoofdgerechten



Dagprijs

WITTE HEILBOT MET TRUFFEL OF PORT

Truffelliefhebbers, dit is jullie gerecht! Een dik stuk prachtige heilbot gemarineerd in ons truffelmarinade. Perfect te combineren met onze risotto of ravioli van bospaddelstoelen.

NIEUW: Heilbotfilet in rode port! Heilbot, port, sinaasappel en steranijs. Een smaakvol wintergerecht! Lekker in combinatie met onze aardpeertjes



€ 5,50 p. 100 gr.

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 lik je je vingers af! Dit gerecht gaat alleen nog even in de oven. Liefhebber van extra saus? Geen probleem! Deze kunt u los bijbestellen!

NIEUW & VLEES: KALFISOESTER CAFÉ DE PARIS

Aangebakken kalfsoester met een huisgemaakte saus uit Café de Paris. Onwijs smaakvolle combinatie met een



€ 4,25 p. 100 gr.

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!



Dagprijs

ZEEUWSEL SINAASAPPEL

Geniet van een stevig stukje vis, perfect te combineren met een risotto. De milde Spaanse sinaasappelmarinade zorgt voor een onvergetelijke smaak-ervaring!

NIEUW: Zeeduivel in parmaham met een truffeljus. Al jaren favoriet van Stevie - dit jaar voor het eerst op het menu!

prachtige volle romige saus op basis van verschillende verse kruiden. Lekker om te combineren met onze bospeentjes. Dit gerecht hoeft alleen nog even in de oven.

€ 16,99 p. stuk



Dagprijs

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!

MEER VLEES

NIEUW: RILETTE VAN EEND & EENDENLEVER

Op onze eigen manier gekonfijte eendenbont, met tonen van sinaas en dragon. Geplukt en verrijkt met eendenlever. Afgearmeerd met gegaarde gele en rode biet.

€ 12,50 p/ stuk



€ 11,99 p.s.

NIEUW: KALFSTARTAAR

Tartaar van fijngesneden kalfsrosbief met creme fraiche, truffel en verse kruiden! Een must-have voor de vleesliefhebber. Ook een topper als tussengerecht!

€ 11,99 p. stuk

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!

Nu te bestellen met onze geweldige kreeftencappuccino. Alleen nog even opwarmen!

€ 39,99 p.p.

€ 44,50 p.p. incl. kreeftencappuccino

Extra / aangepaste openingstijden:

Zondag 22 december 11:00-17:00 uur
Maandag 23 december 09:00-18:00 uur
Dinsdag 24 december 09:00-16:00 uur
Woensdag 25 december
ophalen bestellingen
Donderdag 26 december
ophalen bestellingen
Vrijdag 27 december 11:00-19:00 uur
Dinsdag 31 december 09:00-13:30 uur
Woensdag 1 januari gesloten

HAVENZICHT
DECEMBERASSORTIMENT

**Wij wensen u alvast
prachtige feestdagen en
een schitterend 2025 toe!**

Bisschopsmolenstraat 96
Etten-Leur

Winkelcentrum de Burcht
Lunenburgstraat 3, Breda

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

De visspecialist en traiteur van Etten-Leur & Breda

HAVENZICHT
DECEMBERASSORTIMENT

EEN COMPLEET ASSORTIMENT
VOOR DE MOOISTE MAAND
VAN HET JAAR!

CULINAIR
VERRASSEND
FEESTELIJK

VIS, VLEES & VEGA

VIS-EN VLEES SCHOTELS | VIS- EN VLEESGOURMETS
VOOR- EN TUSSENGERECHTEN | HOOFDGERECHTEN
VERNIEUWD ASSORTIMENT | NU OOK VEGA-OPTIES!

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, graved lachs, diverse tapas en onze bekende vistompouce. Inclusief 2 huisgemaakte sausjes!



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, truffelparmezanaan worst en meer!

Klein 2-3 pers 64,99
Middel 4-6 pers 99,99
Groot 7-8 pers 134,99



€ 59,99 p.p.

FRUITS DE MER

Een feestelijke presentatie van een heerlijke selectie zeevruchten! Geniet van kreeft, langoustines, Noordzeekrabpoten, mosselen, venusschelpen, 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!

Extra toevoeging:
Kingkrabpoot 27,99 p/stuk
Kaviaar 10 gram 16,99 p stuk



LUXE KAASPLANK

Onze luxe kaasplank in een vernieuwde samenstelling! Geniet van 7 nieuwe smaken: Oudwijker Lazuli Blauwe Juweel - Oudwijker Fiore Bloem - Jersey Holland oud - Comte 14/17 maanden - Truffelbrie - Camenbert in wijnbladeren & Ocelli a Barolo. Natuurlijk aangevuld met alle bijbehorende producten.

Al jaren een succes op ons menu & nu nog lekkerder!

Kaasplank is voor 4-6 personen
49,99 per plank



€ 23,99 p.p.

LUXE VISGOURMET

Geniet van een luxueuze schotel met zalm, tonijn, kabeljauw, schol, botervis, heilbotfilet en knoflookgamba's. Dit jaar extra luxe en rijkelijk: Standaard inclusief coquille & reuze gamba (bodypeeled). Hiermee worden de mooiste dagen van het jaar extra feestelijk!



€ 13,99 p.p.

LUXE VLEESGOURMET

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.

p. 10 luxe vishapjes 26,99
p. 10 luxe vleeshapjes 25,99
p. 20 luxe vis & vleeshapjes 49,99



NIEUW: PORNSTAR MARTINI OESTERS

6 prachtige oesters met onze huisgemaakte pornstar martini vinegraitte. Een creatie van onze kok Luc - werkelijk onweerstaanbaar lekker. Of kies voor de Oosterse variant!

p. 6 oesters 21,50
p. 12 oesters 39,99



NIEUW: ZEEDUIVEL SPIESJES

Zeeduivel spiesjes met parmaham, een nieuwe smaaksensatie die met de feestdagen niet mag ontbreken! Per 4 stuks verpakt

5,99 p/ 100 gram

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

Voor- en tussengerechten



€ 12,50 p.s.

NIEUW: PALING HOISIN

Een prachtige palingfilet afgelakt met een oosterse hoisinlak! Een frisse salade van quinoa en venkel afgearneerd met cress soorten en algenpapper! Gegarandeerde smaakexplosie!



€ 10,99 p.s.

VIS IN 'T GLAS

Een smaakvol luxe glas gevuld met een sensationele vulling van tonijn, garnalen, snowcrab en zalm afgetopt met zwarte visetjes. 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.

HOLLANDSE GARNAAL COCKTAIL

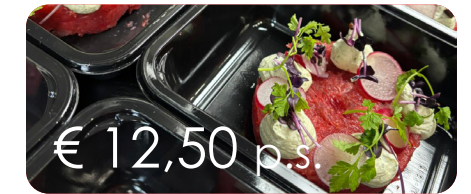
Een kant-en-klare Hollandse garnaalcocktail, compleet opgemaakt en met de beste smaken samengesteld. Hiervoor hoef je niets meer te doen, direct klaar om te serveren. Dit jaar ook een rivierkreeft-variant! Maak jij hem liever zelf, uiteraard hebben we hiervoor alle producten beschikbaar!



€ 9,99 p.s.

GEVULDE SCHELP MET COQUILLE

Een schoongemaakte coquilleschelp gevuld met handgedoken coquilles, prei, 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!



€ 12,50 p.s.

TONIJNTARTAAR (kant en klaar)

In enkele seconde een bijzonder smaakvol voor-/tussen-gerecht op tafel nodig? Kies dan onze tonijntartaar! Fijn gesneden tonijn, aangemaakt met citrustonen, een mouse van wasabi, geschaafde radijs en een kruidenkranen op top! Ook lekker voor bij de borrel!

NIEUW: RILETTE VAN KABELJAUW

Heerlijk geplukte kabeljauw, aangemaakt met heerlijke verse kruiden en onze 'eigen' mayonaise. Afgearneerd met zoetzure komkommer en kiemgroentes.

HUISGEMAakte SOEPEN

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

VEGA & NIEUW: VICHYSOISSE

Onwijs smakvolle soep - heerlijk romig! Soep op basis van aardappel en prei met gezouten room en tuinkruiden olie. Tip van Luc; verrijk deze soep met Hollandse garnaltjes of geplukt kalfsvlees. Los bij te bestellen!