

DECEMBER, DE VIZMAAND BIJ UITSTEK!

Pakjesavond, kerst, oudjaarsavond. Het zijn als het om gezellig tafelen gaat niet de minste "feestdagen". En bij gezellig tafelen hoort VIZ! Speciaal voor de dagen die er toe doen en alle koude, donkere maar ook zo knusse dagen daartussen in is onze december flyer. Gezellig thuis met het gezin, de hele familie, vriendengroep of informeel op het werk, VIZ heeft overal aan gedacht. Voor ieder soort gezelschap een schotel of samengesteld decembermaal. Wij zorgen er graag voor dat de focus op je gasten ligt. De rest verzorgen wij. Bestellen kan met de bijgevoegde bestellijst of via www.vizmarkt.nl/bestellijst2018

Fijne feestdagen!



EEN GREEP UIT ONS NORMALE AANBOD:

OLD SCHOOL

15,00
(min. 4 pers.)

Soms is er niets beter dan een old school plateau gerookte vis. Vers uit de rokerij, gerookte zalm, makreel en paling met als vanouds wat Hollandse garnalen, Haring en onze huisgemaakte salades.

Inhoud schotel:

Gerookte paling, Gerookte zalm, Warm gerookte zalm, Gerookte makreel, Hollandse garnalen, Haring, Makreel salade, Zalm salade, Zuur, uitjes en garnituur,

PLATEAU VIZ

Het beste van VIZmarkt, op één plateau:

Inhoud plateau:

Tonijn tataki, Zalm sashimi, Wakame salade, Zalm salade, Gerookte makreel, Gerookte zalm, Crevettes, Ingelegde sardines, Boquerones en Huisgerookte mosselen

16,50
(min. 4 pers.)

EN VERDER:

Het decemberaanbod is een tijdelijke aanvulling op ons winkel-aanbod. In December is de vraag naar specifieke visproducten hoog en daardoor het aanbod en de prijs onzeker. Wij raden u aan ook uw verse vis bestelling rond de feestdagen vooruit te bestellen. Wij leveren in december onder andere:

Verse vis: zalm (sashimi kwaliteit), wilde zalm, kabeljauw, zeetong, sliptong, tarbot, griet, heilbot, zeeduivel, dorade, zeebaars, tonijn (sashimi kwaliteit), schol,

Zeevruchten: levende of gekookte kreeften, krab, oesters, mosselen, kokkels, vongole, scheermessen, crevettes, Hollandse garnalen

Gerookte vis en delicatessen: Gerookte zalmfilet, warm gerookte zalmooitjes, gerookte makreel(filet), gerookte paling(filet) gerookte heilbot, ruime keus uit sardines, verse vissalades

VIZ openingstijden tijdens de feestdagen:

Zondag 23 december	12:00 – 18:00
Maandag 24 december	08:00 – 16:00
1 ^e kerstdag (alleen afhaal bestellingen)	10:00 – 12:00
2 ^e kerstdag	gesloten
Donderdag 27 december	12:00 – 20:00
Vrijdag 28 december	09:00 – 20:00
Zaterdag 29 december	09:00 – 17:00
Zondag 30 december	gesloten
Maandag 31 december	08:00 – 16:00
Dinsdag 1 januari	gesloten



Bezoek ons ook op instagram en facebook Vizhaarlem

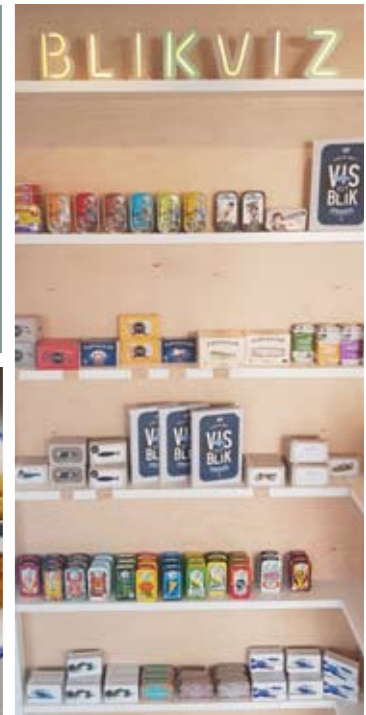
Openingstijden:

ma : 11:00 - 19:00
di-do : 10:00 - 19:00
Vr : 09:00 - 19:00
Za : 09:00 - 17:00
Van Ostadestraat 16
(hoek Kleverparkweg)
2023 XA Haarlem
023 - 844 7228
info@vizmarkt.nl



www.VIZmarkt.nl

DECEMBER



AANBOD








KERSTMENU 3/4 GANGEN (ALLEEN TIJDENS KERST)

29,50

Thuis uit eten. Je uitsloven zonder je uit te sloven? Dat kan natuurlijk ook. Wij bieden ook een kant en klaar 3 of 4 gangen menu aan. Het komt alleen nog aan op de puntjes op de I maar ook daar helpen we jou mee. Alles is klaar, afgemeten, afgewogen, gemengd en zelfs gegaard en dan nog allemaal apart in bakjes of zakjes en weer per gang verpakt. Het hoeft alleen nog maar netjes gedresseerd te worden en in een aantal gevallen, rustig opgewarmd. Uitgebreide instructies horen er uiteraard bij, inclusief foto's van hoe wij het zouden doen.

Het 3 /4 gangen menu wordt geleverd inclusief:

-  Brood
-  Boter en zeewierboter
-  Maldon zeezout
-  Olijfolie
-  Instructies voor laatste bereiding, opwarmen en dresseren

Het menu

Op lage temperatuur gegaarde zalmfilet met een krokante softshellcrab, frisse salade van koolrabi met een vadouvan dressing



(Ravioli van kreeft met kreeftensaus gestoofde venkel en salade van fijn gesneden venkel) supplement 10,-



Gebakken zeeduivel filet met scheermesjes, kokkels, gepofte tomaatjes en een jus van schelpdieren (Zachtgegaarde kalfssucade met kalfzwezerik, knolselderij, boleet en jus van laurier) supplement 5,-



Dessert van melkchocolade, earl grey en duindoornbes

Supplementen kerstmenu:

Oesters, zie VIZ oesterselectie

Amuses

Tussengerecht kreeftenravioli

Hoofdgerecht vlees ipv zeeduivel

Friandises, bijzondere chocolade van Zeeuwse chocolatier Ticho (12 stuks)

2,75 stuk

10,- pp

5,- pp

7,50 pp



VIZ PLATEAU FRUITS DE MER

22,50

Het VIZ plateau fruits de mer is niet alleen de gezelligste maar ook de leukste manier om lekker te genieten van alles wat de zee te bieden heeft.

Wij bereiden de schelpen, de krabben en de kreeft. De oesters maken we evt nog voor je open maar het mooist is het natuurlijk als je dit op het laatste moment zelf doet. Tijdens je feest avond is het enige wat je hoeft te doen alles op een presenteerschalen leggen en eten maar. Niet steeds terug de keuken in, niet nadenken over meerdere wijnen. Fles op tafel en alle aandacht voor je tafelenoten.

Inhoud:

Scheermessen, Wulken, Pelgarnalen, Crevettes, Crabscharen, Kokkels, Zeeuwse oesters

Inbegrepen:

VIZ saus, brood, citroen en indien nodig ijs en/of zeewier om op te serveren.

Supplement:

Halve kreeft 12,00 pp

Oesters, zie VIZ oesterselectie 6,- stuk

VIZ OESTERSELECTIE

STUK/DOZIEN

ZEEUWSE CREUSES	1,75 / 16,50
PLATTE ZEEUWSE 3/0	2,00 / 19,00
FINES CLAIRES CHAPON	2,00 / 18,00
GILLARDEAU NO4	25,00

EEN DOZIEN OESTERS WORDT GELEVERD MET CITROEN EN KOMKOMMERSALADE

VIZ GOURMET/FONDUE SCHOTEL

15,00
(min. 2 pers.)

Ook gourmets mag niet ontbreken. Gezellig met familie of vrienden rond de tafel, lekker kletsen en tafelen.





Vorbereiding is niet nodig. De VIZ gourmet schotel is helemaal compleet. Verse vis, leuke en unieke garnituren om de vis extra smaak mee te geven en uiteraard brood en huisgemaakte sauzen. Als dat geen feest wordt!

Inhoud van de schotel:

Zalmfilet, Tonijnfilet, Gamba, Coquille, "visvink", Specerijenmix, Zeewiersalade, Huisgemaakte sauzen, brood en citroen

AMUSES

Onze amuses zijn helemaal gemaakt om een feestelijke borrel net dat puntje op de I te geven. Feestelijk, luxe, mooi maar vooral gewoon heel erg lekker! De amuses zijn per soort los te bestellen met een minimum van 2 per soort of als amuse schotel.

-  Op lage temperatuur gegaarde 5 spices zalm met frisse komkommersalade en schaaldierenmayonaise
-  Tartaar van tonijn met sesamtuille en wasabicreme
-  Kreeft met gekoelde creme van venkel
-  Noordzeekrab met avocado en toast

Prijs per amuse 2,75

Prijs amuse schotel 12,50

De amuse schotel bevat alle 4 genoemde amuses en is uitgebreid met een fines claire oester met komkommersalade