



VERSE VIS

<input type="checkbox"/>	Zeetong, panklaar	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Sliptong, panklaar	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Tarbot / Tarbotfilet	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Griet / Grietfilet	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Zeewolf filet	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Zeeduivelfilet	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Tonijnfilet vers	dagprijs
<input type="checkbox"/>	Noorse zalmfilet	€ 2,15 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Scholfilet	€ 1,40 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Kabeljauwloins d.v.	€ 1,95 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Heilbotloins d.v.	€ 2,75 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Zeebaars	€ 1,50 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Zeebaarsfilet	€ 2,95 p/100gr

GEROOKTE VISSPECIALITEITEN

<input type="checkbox"/>	Gerookte Noorse zalmfilet	€ 3,75 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gerookte wilde zalmfilet	€ 5,15 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gravad lachs	€ 3,50 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gerookte heilbotfilet	€ 3,95 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gerookte forelfilet	€ 2,20 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gerookte palingfilet (kweek)	€ 5,50 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gerookte palingfilet (wild)	€ 6,25 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Gerookte paling (wild)	€ 4,25 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Warm gerookte zalmmoten, <i>huisgerookt</i>	€ 3,95 p/100gr
<input type="checkbox"/>	Schillerlocken	€ 2,95 p/100gr

DIVERSEN

<input type="checkbox"/>	Maria's vissoep, <i>uit eigen keuken</i>	€ 7,95 p/liter
<input type="checkbox"/>	Romige Stellendamse garnalensoep <i>met cognac, uit eigen keuken</i>	€ 6,50 ca. 2 p.
<input type="checkbox"/>	Pastasaus met gerookte zalm <i>(huisgemaakt)</i>	€ 6,50 ca. 2 p.
<input type="checkbox"/>	Wieringer garnalenkroketten	€ 8,25 4 stuks





**DE SUCCESNUMMERS
VAN AFGELOPEN JAAR!!**

- Zeeuwse oesters | Zeeuwse platte oesters
- Gerookte wilde palingfilet
- Gerookte wilde zalmfilet
- Hollandse garnalen (in Holland gepeld)
- Warmgerookte zalmfilet (huisgerookt)
- Zee tong | Tarbotfilet | Sliptong

SCHAAL- & SCHELPIEDIEREN

- Mosselen groot € 5,95 /kg
- Zeeuwse platte oesters 40000 nullen € 1,85 stuk
- Zeeuwse oesters (creusen) € 1,10 stuk
- Coquilles St. Jacques d.v. € 3,25 p/100gr
- Kokkels (Waddenzee) € 1,25 p/100gr
- Zeeuwse Tapijtschelpen € 1,85 p/100gr
- Scheermessen (Hollandse kust) € 1,15 p/100 gr
- Verse kreeft (Canadees) dagprijs
- Kingcrabpoten € 5,75 p/100gr
- Noordzeekrabscharen € 1,25 p/100gr

GARNALLEN, GAMBA'S ETC.

- Hollandse garnalen (gepeld) dagprijs
- Hollandse garnalen (in Holland gepeld!) dagprijs
- Rivierkreeft staartjes € 2,95 p/100gr.
- Gamba's ongepeld zonder kop € 1,95 p/100gr.
- Gamba's ongepeld met kop € 1,75 p/100gr.
- Gamba's gepeld € 1,75 p/100gr.
- Gamba's gekookt met staartje € 1,70 p/100gr.



BRU 17 HABRAKENVIS

PAIN DE MER

Lekker voor bij uw vissalade, visshotel, gourmet/fondue of fruits de mer: Pain de mer!

Dit brood is Zeeuws natuurdesembrood van hoogwaardige kwaliteit met een unieke smaaksensatie. Het is bereid met gezuiverd zilt zeewater uit Nationaal park De Oosterschelde. Zelf afbakken!

- stuks, wit € 4,50 per brood
- stuks, donker € 4,50 per brood

LUXE VISSCHOTEL

Samengesteld uit eerlijke visproducten zoals: warmgerookte zalmfilet uit eigen rokerij, gerookte paling- en zalmfilet, gerookte heilbotfilet, makreelfilet, Hollandse garnalen, etc.

- 2 personen € 29,00
- 4 personen € 55,50
- 6 personen € 85,50

LUXE VISSALADE

Op basis van zalmsalade, opgemaakt met gerookte palingfilet, gerookte forelfilet, koudgerookte zalmfilet, pepermakreelfilet, Hollandse en roze garnalen. En warmgerookte zalmfilet uit eigen rokerij!

- 2 personen € 24,50
- 4 personen € 46,50
- 6 personen € 69,00

GOURMET/FONDUE SCHOTEL

Deze schotel bestaat uit graatloze visfilets met name afkomstig uit de Noordzee. Bijvoorbeeld kabeljauw, schol, zeewolf of zeeduiwel. Maar ook Schotse zalmfilet en gamba's.

- 2 personen € 22,50
- 4 personen € 42,50
- 6 personen € 61,00

FRUITS DE MER

Rond een kreeft liggen Groenlandse steurgarnalen, ongepelde Stellendamse garnalen en krabpoten. Open-gestoken Zeeuwse platte oesters en creusen completeren dit geheel. Daarnaast bevat deze schotel in court-bouillon gekookte tapijtschelpen, krukels en mosselen. Bovendien rauw opengestoken mosselen. Dit alles op een bed van zeewier, of wel in het Zeeuws 'klappers'.

- 2 personen € 69,50



HABRAKENVIS | BRU17

HABRAKENVIS

Stellendam | Meester Snijderweg 5

T 06 51 17 34 20

info@habrakervis.nl | www.habrakervis.nl

BRU17

Bruinisse | Havenkade 18 | Havenplateau

T 0111 48 44 59

info@habrakervis.nl | www.bru17.nl

UW GEGEVENS...

Naam

Adres

Woonplaats

Telefoon nr.

Af te halen Bruinisse Stellendam

DATA BESTELLINGEN EN AFHALEN

Bestellingen voor de kerst kunnen ingeleverd worden (ook telefonisch of per e-mail) t/m vrijdag 22 december.

Vestiging Stellendam

De bestellingen zijn af te halen op zondag 24 december tot 16.00 uur. Vissalades, vis- en gourmetshotels kunnen vanaf 12.00 uur opgehaald worden.

Vestiging Bruinisse

De bestellingen zijn af te halen op zondag 24 december tot 16.00 uur. Vissalades, vis- en gourmetshotels kunnen vanaf 12.00 uur opgehaald worden. Voor Bruinisse bestaat de mogelijkheid om vissalades, vis- en gourmetshotels af te halen op 25 december tussen 12.30 en 13.30 uur.

Oud en nieuw

Bestellijsten kunnen ingeleverd worden t/m vrijdag 29 december. De bestellingen voor de vestiging in Stellendam zijn af te halen op zaterdag 30 december. Voor de vestiging in Bruinisse zijn ze af te halen op zondag 31 december tot 16.00 uur.

OVERIG / ZELF IN TE VULLEN

.....

.....