

dan ontvang  
je een  
**Bestel gratis**  
je vóór  
17-12-2023 **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 TONIJS 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: 21,50 euro**

Artikel 9605

### HUISGEMAakte VISSOEP

Kreeftensoep, rijkelijk gevuld **Artikel 8705**  
Mosterdsoep met gerookte zalm **Artikel 8715**  
Visbouillon, de ideale basis **Artikel 8725**  
**8,50 euro per liter**

### MATELOTTE MET ZALM, SCAMPI EN SCHOL

Opgerolde vissteak van verse zalm en schol, gegarneerd 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: 8,95 euro**

Artikel 2850

### 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.

### KERSTBRUNCHSCHOTEL 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: 28,50 euro**

Artikel 3100

### VISTRIO GEROOKT

Gerookte zalm, paling en makreel. **300 gram in totaal: 18,50 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

## 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

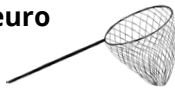


## GEGRATINEERDE KREEFT

Kreeft gevuld met kreeftvlees, groenten 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

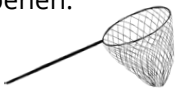
Cadeautip

## FRUITS DE MER SCHOTEL

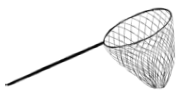
Onze Fruits de Mer schotel bestaat onder andere uit: Gekookte King Crabpoot, 4 gekookte Kreeftenpoten (gekraakt), 4 Franse Oesters, 4 Zeeuwse Creuses, 8 gekookte Gamba's en nog veel meer moois wat de zee ons dagvers te bieden heeft. Inclusief limoenmayonaise, cocktailsaus en een oestermes, waarmee je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

**Voor 4 personen: 75 euro**

Artikel 6480



Gerechten met een



**zijn maximaal te bestellen tot en met 21-12-2023 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-voorgerechtes 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

## ZALM WELLINGTON

Klassiek, ambachtelijk bereid gerecht van meer dan één kilo: Schotse zalm, spinazie, anijs-champignons en zeezout in bladerdeeg voor in de oven.

**Voor 4 personen: 45 euro**

Artikel 2853

## KOUDE SAUZEN

Cocktailsaus

Artikel 9534

Knoflooksaus

Artikel 9536

Remouladesaus

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 zalmlende, heerlijk gekruid met fleur de sel, citroenkruid en verse dille van ruim 800 gram, ambachtelijk bereid. Alleen maar 20/25 minuten in de oven (op 180/200 graden) en mmmmm. Niet te evenaren.

**Voor 4 personen: 36,50 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: 2,25 euro **Artikel 3040**  
5 stuks: 11,50 euro **Artikel 3049**

Hollandse Maatjesharing zonder staart  
Per stuk: 2,25 euro **Artikel 3041**  
5 stuks: 11,50 euro **Artikel 3058**

## VIS VOOR SUSHI & SASHIMI

Albacore Tonijn Furikake **6,50 euro Artikel 1690**  
Zalm (Sake) **4,50 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: **3,50 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: **2,50 euro 6790**  
Ijsskruid Bakje 150 gram: **7,95 euro 6767**  
Zeebanaan Bakje 150 gram: **7,95 euro 6768**

## AMBACHTELIJKE VISSALADES

Zalmsalade op aardappelbasis **Artikel 8180**  
Prijs per 100 gram: **1,65 euro**  
Pastasalade met zalm en scampi **Artikel 8156**  
Prijs per 100 gram: **1,95 euro**

Haringsalade  
Met dille **Artikel 8120**  
Met rode biet **Artikel 8130**  
Prijs per 100 gram: **2,15 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 **2,95 euro Artikel 8170**  
Surimi Krabsalade **2,75 euro Artikel 8150**  
Mossel kerriesalade **1,85 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: **5,95 euro Artikel 6572**

Gekookte kreeft 'Canners' 300 gram  
Per stuk: **19,50 euro Artikel 6595**

Rivierkreeftvlees vers  
Per 100 gram: **4,95 euro Artikel 6705**

## MOSSELEN **Artikel**

Verse Mosselen Super Kilobak: **6,95 euro 6116**  
Verse Mosselen Jumbo Kilobak: **9,50 euro 6128**  
Gekookt mosselvlees 100 gram: **1,50 euro 6150**  
Mosselen green shell (in halve schelp)  
Per 100 gram: **1,85 euro Artikel 6100**

## OESTERS (ZELF OPENEN)

Franse Oester Per stuk: **2 euro Artikel 6231**  
Mand met 12 stuks: **21,50 euro Artikel 6225**  
Zeeuwse Oester Per stuk: **2 euro Artikel 6213**  
Mand met 12 stuks: **21,50 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: **33 euro Artikel 7015**  
16/20 Kilodoos: **21 euro Artikel 7040**

Crevettes Roses ongepeld 40/60  
Per 100 gram: **2,45 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: 14,50 euro **Artikel 6810**

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

Frutti di Mare  
Per 100 gram: 2,25 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: Pak 500 gram 6,25 euro **Art. 4150**  
Mosselen Kilozak: 13,50 euro **Artikel 4200**  
Visfriet Kilozak: 11,50 euro **Artikel 4260**

## LOEMPIA

met gerookte zalm  
Per stuk: 1,75 euro **Artikel 4185**

## KOUD GEROOKTE ZALM

Zalmfilet Pakje 100 gram: 4,75 euro **Artikel 5550**  
Zalmfilet 3x 100 gram: 13,50 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: 3,45 euro **5508**  
Zalmsnippers Pak 500 gram: 15,25 euro **5505**

## WARM GEROOKTE ZALM

Mootje zalmfilet Per 100 gram: 4,50 euro **5512**  
Zalmbuikjes Per 100 gram: 2,75 euro **5520**

*Namens alle medewerkers van Vishandel Wennekes*  
hele fijne Kerstdagen en een gezond en smakelijk 2024 gewenst!

## GEROOKTE MAKREEL

Makreelfilet graatloos, naturel **Artikel 5218**  
Makreelfilet graatloos, paprika **Artikel 5221**  
Makreelfilet graatloos, peper **Artikel 5224**  
Los, per 100 gram: 2,15 euro

## GEROOKTE PALING

Palingfilet Pakje 100 gram: 6,50 euro **Art. 5310**  
Palingfilet Pakje 250 gram: 14,95 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: 3,75 euro **Artikel 5050**

Tapas Vistrio van gerookte Zalm, Makreel en Paling  
Pakje 300 gram in totaal: 18,50 euro **Artikel 5500**

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.: 2,95 euro **1120**

Dorade 400/500 gram Per 100 gr.: 1,45 euro **1100**  
Heel/schoon

## DAGVERSE ZEEDUIVEL EN ZEEBAARS

Zeeduivelfilet zonder huid **Dagprijs Artikel 2686**  
Zeebaarsfilet met huid Per 100 gram: 3,15 **1146**

## DAGVERSE KARPEN

Karper 1,5-2,5 kg **Dagprijs Artikel 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**