



VIS. Den Haag Nieuwsbrief



Belangrijke Info:

Openingstijden:

Maandag t/m Vrijdag:

9.00 t/m 18.00 uur

Zaterdag:

9.00 t/m 17.00 uur

Adresgegevens:

VIS.

Fredrik Hendriklaan
121-k

2582 BX Den Haag

070 - 355 39 40

[Www.vispuntdenhaag.nl](http://www.vispuntdenhaag.nl)

Info@vispuntdenhaag.nl

Een kroon op ons werk !

Verkiezing BESTE viswinkel van Nederland:

"We sprongen een gat in de lucht toen de jury tijdens een verrassingsbezoek bekend maakte dat **VIS. Den Haag** bij de laatste drie was geëindigd. Een mooie opsteker voor onze winkel. Ook erkenning omdat al ons personeel met kennis, kunde en enthousiasme de winkel draait. Van onze klanten krijgen we altijd al veel complimenten en die waardering wordt nu onderstreept door dit juryrapport waar we een 9,74 scoren. We zullen er alles aan doen om eerste te worden maar de competitie is groot". Aldus Bert van de Coterlet, eigenaar van **VIS. Den Haag**. 5 oktober a.s. is tijdens de Nationale visbeurs in Spakenburg de finale.

We zullen u op de hoogte houden!

Recept van de maand:

Roerbak mosselen

Met room & calvados

Ingrediënten: (per persoon)

- 1 kg. Super mosselen
- $\frac{1}{4}$ dl. Olijfolie
- $\frac{1}{2}$ st. Gesnipperde ui
- 1 st. Knoflookteentje
- 1/10 bos Gehakte peterselie
- 1 borrel Calvados
- $\frac{1}{2}$ glas Droge witte wijn
- 1/3 pakje Hollandaise saus
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze: Doe de olijfolie in een ruime pan (wok). Fruit de uitjes en geperste knoflook

zachtjes aan. Zet het vuur hoog en doe de mosselen in de pan. Roerbak deze tot er ongeveer 10 openen. Doe de calvados in de pan (pas op voor de vlam) en er na de witte wijn. Met een deksel op de pan zullen de mosselen eerder klaar zijn. Na ongeveer 2 minuten de mosselen omschudden als u een deksel op de pan heeft anders om de $\frac{1}{2}$ minuut omroeren.

Als alle mosselen geopend zijn de kervel en Hollandaise saus toevoegen.

Dit lekker door de saus roeren. Nog vragen, ff bellen met VIS.

070 - 355 39 40

Een lekker kopje soep tijdens de VIS.-Kook-Sessie



Komende VIS.-Kook-Sessie's: (elke 3e woensdag v.d. maand)

Woensdag 19 augustus: BBQ

Woensdag 16 september: Japans

Woensdag 21 oktober: Amuses

Woensdag 18 november: Italiaans

Wilt u zelf voor een groep een kooksessie organiseren? Bel ons voor de vele mogelijkheden voor een **besloten** Vis-Kook-Sessie



VIS.Den Haag Nieuwsbrief

Belangrijke Info:

Een uitzonderlijk visje voor een belangrijk diner? Bel ons 1 dag van te voren en we kunnen (bijna) alles voor u laten vangen!

Een lekkere vissalade-, hapjes of haringschotel? 1 dag van te voren besteld en de volgende dag vers voor u gemaakt!

Kreeft, Oesters, Sushi? Hebben we bijna altijd op voorraad maar 1 dag van te voren besteld geeft u zekerheid!

tel: 070 - 355 39 40
www.vispuntdenhaag.nl
info@vispuntdenhaag.nl



Vis in de lucht:
Dat VIS op de Frederik Hendriklaan "op handen gedragen" wordt blijkt uit deze foto. Enkele stevige heren tilden spontaan de cateringbrommer van VIS in de lucht!

Vis weetjes:

Haring wordt dagvers en vaak van het mes gesneden.
Kibbeling en lekkerbekken worden á la minute voor u gebakken.
Alle vis kan graatloos voor u worden gefileerd
Sushi wordt dagvers geleverd door onze sushileverancier.
Elke dag gaan we verse vis halen in Scheveningen en Spakenburg
Shasimi kan altijd ter plekke voor u worden gesneden.
Alle vis die we verkopen kunt u ook eten in ons restaurant achter in de winkel.

Nieuw: VIS.-Preuvenement-Sessie's

Al jaren kunt u bij VIS. Den Haag VIS.-kook-sessies volgen. Nu gaan we weer een stapje verder. Elke 1e woensdag van de maand gaan we VIS. Preuvenement-Sessie's organiseren.

U hoeft zelf niet te koken maar u kijkt over de schouder van de kok mee!

De gerechtjes worden voor u bereid.

De recepturen krijgt u per @mail toegestuurd.

Wat houdt dit in: Rond de klok van 18.30 staan er kleine proeverijtjes van vis met een glaasje wijn voor u klaar. We vervolgen de avond met een kopje soep, gevolgd door 4 à 5 gerechtjes afhankelijk van het thema van de avond. Tijdens de avond kunt u vrijelijk door de winkel rondlopen, proeven en zitten. In het restaurant zijn 12 zitplaatsen en op de gele bank 8. (max aantal deelnemers is dus 20!) Kosten all-in met wijn, amuses en proeverijgerechtjes **45,00 euro per persoon**. Einde avond +/- 22.00 uur. Lijkt het u leuk om te komen of samen met vrienden, de tennisclub, familie, collegae van het werk of een andere groep deze VIS.-Preuvenement-Sessie te bezoeken? Vanaf 12 personen kunnen we een avond in overleg met u boeken.

Komende VIS.Preuvenement Sessie: (elke 1e woensdag van de maand)

Woensdag 2 september: **Japans**

Woensdag 7 oktober: **Italiaans**

Woensdag 4 november: **Amuses**

Woensdag 2 december: **Kerstdiner suggestie's**

Wilt u zelf voor een groep een Preuvenement organiseren? Bel ons voor de vele mogelijkheden voor een **besloten** Vis-Preuvenement-Sessie