



# 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](mailto:Info@vispuntdenhaag.nl)

## VIS. Den Haag 3de van Nederland! Verkiezing BESTE viswinkel van Nederland:

Maandag 5 oktober j.l. was de finale van de verkiezing "beste VIS.-winkel van Nederland. De afgelopen weken zijn alle medewerkers van VIS. druk in de weer geweest om hun beste recept, mooiste opmaak en mooiste producten te selecteren. Met veel enthousiasme stapten we 's morgens om zeven uur in de auto's om naar Spakenburg te rijden. Op de grootste visbeurs van Nederland aangekomen was de spanning te snijden onder alle deelnemers. Een ieder had en heeft zijn beste beentje voor gezet om de finale te winnen. De concurrentie van VIS. was ook zéér goed voorbereid. Het gerecht van uw VIS.boer was een soufflé van scholfilet in Pernod met een dressing van komkommer met z'n eigen pareltjes. De haringschotel hebben we prachtig opgemaakt met verse cressen, ui, augurk en andere lekkerheden. De verse visvitrine was top in orde met alleen eetbare groenten en kruiden. He-las.... de jury vond de andere deelnemers nog beter en we werden derde. Mooie plaats maar 1 was ons doel. Over twee jaar weer een kans en dan 1?

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

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](http://www.vispuntdenhaag.nl)  
[info@vispuntdenhaag.nl](mailto:info@vispuntdenhaag.nl)

## 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 rond lopen, 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 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