KERST 2025

HEINEN KOELEWIJN
VISSPECIALIST
SINDS 1926

INSPIRATIELIJST

Merry Christmas

Heeft u vragen of wilt u advies voor uw Kerstdiner? Wij weten wat er mogelijk is op visgebied en helpen u graag verder. Bel of mail ons gerust:

033 254 46 77

order@vishandel.nl

Op woensdag 24 december staan we van 10:00 tot 13:00 uur bij Café Hekking (Kleine Oord 75 - Arnhem) zodat u daar uw kerstbestelling kan ophalen.
Bestellen kan eenvoudig via deze QR-code!
(Bestellen is mogelijk t/m 18 december)

VERS

Tonijn
Luxe feestelijke vis met een rijke smaak

Coquilles
Zacht en zoet van smaak. Perfect voor een heerlijk voorgerecht

Wilde zalm
Voor de liefhebber die wil uitpakken met de Kerst

Langoustines
Zachte, zoetige smaak en malse structuur. Chique vis!

XXL Garnaal
Koning van de garnalen. Hier kun je mee thuiskomen

Kreeft
Voor wie wat bijzonders met kerst wilt zit je met kreeft altijd goed. Lichtzoete smaak met een stevige maar malse structuur.

Wilde zeebaars
Lijngevangen Nederlandse vis. Subtiele smaak en uitstekend geschikt voor bereiding in zoutkorst

GEROOKT

Paling
Lekker en gezond! Een must-have voor op de borrelplank met kerst.

Koudgerookte zalm (eigen rokerij)
Een product waar je alles mee kan! Topkwaliteit, hier rijden mensen voor om!

Warmgerookte zalm
Heerlijke moot zalm. Voor op een toastje, broodje of door de pasta. Zacht van structuur

Zalmsnippers
Onze koud gerookte zalmsnippers zijn bijna overal mee te combineren

Zalmbuikjes
Warm gerookt buikje van de zalm. Bomvol gezonde vetten

Makreel
Heel, gefileerd, met of zonder peper? Met dit product is alles mogelijk!

Forel
Een lekkere zachte smaak en is wat minder vet dan een makreel. Ideaal voor een hapje met de kerst.

DIVERSEN

Gillardeau oester
De koning van de oesters!
Bekend om hun verfijnde smaak, stevige structuur en sublieme kwaliteit.

Lima oester
Stevig vlees, met unieke zoute en jodium tonen

Tonijnsalade
Heerlijke mix van malse tonijn, knapperige wortel en een subtiel zoetzure cocktaildressing met een vleugje tomaat en een hint van whisky.

Hollandse garnalen
Dé kerstgarnalen. Heerlijk als voorgerecht met een beetje cocktailsaus.

Vissoep
Huisgemaakte Bretonse vissoep. Met kabeljauw, garnalen en mosselen. Tip van opa Koelewijn: scheutje cognac erbij!