



**NIEUW** in het assortiment van Wijnkoperij Van den Hoogen: kreeftenbisque van topchef Mark Ligtoet. Ook de gerookte zalm specialiteiten van de Kaviarist zijn bij ons verkrijgbaar.

## BISQUE

Traditionele kreeftenbisque van Mark Ligtoet, voormalig chef van restaurant Waterproef. De vers bereide bisque wordt snel gekoeld en ingevroren in bekertjes van een halve liter. Op elk gewenst moment ontdooien, opwarmen en genieten maar. Lekker als amuse voor vier of twee heerlijke kommen vol.



## EXCELLENTE ZALM

De zalm komt van verantwoorde bassinkwekerijen in de open oceaan, pal buiten de Noorse fjorden.



'Coeur de saumon', het allerbeste deel van de zalm.

## KAVIAAR

Keluga Amour: prachtige ronde eitjes, romig met nootachtige tonen. Ultiem gastronomisch feestje!



## WIJNADVIES



### Mousserend

Blanquette de Limoux Tradition Brut Antech €11,50

Champagne Remy-Collard Grande Réserve -halfje- €17,50



### Chardonnay

Antech Chardonnay 2019 €7,75  
Abbotts & Delauney 2019 ~~€12\*~~ €10  
Mâcon-Davayé 2018 Dom. de la Croix €13,95  
Chablis 2018 Domaine Roy €14,50  
Saint-Romain 'En Poillange' 2018 €28,50  
Meursault 'Les Tillets' 2018 €45

\*Bijzonder aanbod ivm magazijnopruiming van collega-importeur door Covid-19

## PRIJSLIJST

Kreeftenbisque -vers ingevroren-	500ml	€8,50
Getrancheerde zalm	250gr	€15
Coeur de saumon – heel	ca 600gr	€39*
Coeur de saumon – half	ca 300gr	€19,50*
Kaviaar	10gr	€17,50
Kaviaar	30gr	€42,50
Kaviaar, met parelmoeren lepeltje	30gr	€45

De zalmproducten worden vers gevacumeerd en gekoeld geleverd. In de ijskast 3 weken houdbaar, tenminste 6 maanden in de vriezer.

\*indicatief, eindprijs op basis van reële gewicht

**BESTELLEN** vóór 26 februari bij Jitske: per email op [jjitman@gmail.com](mailto:jjitman@gmail.com) of via whatsapp 06-24 60 22 96

**UITLEVEREN:** eerste week maart afhalen op de Hyacinthweg 71 of bezorgen op afspraak