



[NINOSEAFOOD](#)
[MAANDINFORMATIEBLAD](#)
[JULI 2010](#)

Hiermee willen wij U graag op de hoogte houden van onze activiteiten en nieuwe producten voor deze maand:

Uiteraard beginnen we met het goede nieuws dat er opnieuw **VERSE ZEEUWSE MOSSELEN** beschikbaar zijn vanaf **02/07/2010!**

Dankzij de stevige winter, die ervoor zorgt dat er geen krabbetjes in de mosselen zijn, en het felle zonlicht van de voorbije weken kunnen we dit jaar van onvoorstelbaar grote en lekkere mosselen genieten en dit al van vroeg op het seizoen! Bovendien is de prijs per kilo van de Zeeuwse mosselen opnieuw gedaald waardoor het eten van mosselen weer een festijn wordt! Genieten maar...

In de **VERSE VIS** vindt U deze maand opnieuw lekkere **TONG en ROG** terug. Hoewel de rog steeds minder de voorkeur van de consument draagt, blijft dit toch een gezonde, smaakvolle, eenvoudig te bereiden en makkelijk van de graten af te halen vis. Gebakken in échte boter, enkel een paar kappertjes toevoegen; een ware delicatessen!

Bij de **SCHAAL-EN SCHELPIEDIEREN** zijn er nog tot eind deze maand **BABYKREEFTEN** beschikbaar, daarentegen is het vleesgewicht van de **NOORDZEEKRAB** in de zomermaanden wat magerder en pas tegen september opnieuw op zijn best.

Steeds in voorraad zijn de **KOKKELS, PALOURDES, VONGOLES, MESMOSSELEN, KREUKELS** en de **BULOTS**. Geniet ook gedurende de zomer van de zilte zeegroenten, rijk aan vitamines en geroemd om hun bloeddruk- en cholesterolverlagend effect. Simpelweg blancheren of lichtjes garen in de boter.

Hoewel het seizoen van de platte oesters afgelopen is (zal terug rond eind september, als de temperatuur van het water het toelaat, opstarten) en de zeeuwse creusen stilaan beginnen melken, kan U vanaf nu bij ons terecht voor **IERSE CREUSES** die wat kleiner zijn dan de Zeeuwse, maar heel lekker van smaak. Deze smaak hebben ze te danken aan hun ligging in het voedselrijk Ierse water.

Speciaal voor de zomermaanden vindt U nu in onze winkel ook een assortiment **VIS voor de BBQ** (papijottet van zalm of zeewolf, visbrochetten of gambabrochetten, gevulde forel of zeebaars) en **HUIS-GEMARINEERDE VIS** (zalm, tonijn, coquilles,...) terug, lekker als aperitiefhapje of voorgerecht met een slaatje van ruccola. Omdat niet alle soorten steeds op voorraad zijn, bestelt U best even vooraf datgene wat U precies wil. (BBQ bestellijsten beschikbaar in de winkel of op onze site www.ninoseafood.be)

Geen zin om vanavond nog achter de kookpotten te staan? Geen nood, bij Ninoseafood kan U ook terecht voor huisbereide **DAGSCHOTELS** ... en paella op donderdag, vrijdag en zaterdag.

Informeer U vanaf 9u 's morgens op het nr **054/32 60 25**.

Tevens beschikken wij over een uitgebreid assortiment aan huisgemaakte **VISSALADES EN BROODJES** die ter plaatse geconsumeerd kunnen worden.

Proef ook onze specialiteiten:

Broodje met gerookte zalm en kaas, Broodje met tartare van tonijn en

Broodje met salade maison (vinaigrette ipv mayonaisse)

KOUDE VISTAPA'S: gemarineerde scampis, gemarineerde ansjovis natuur en oosters, poulpessalade, octopussalade, gemarineerde st jacobsvruchten, gerookte zalmhapje met tonijn, carpaccio's van vis, kibbeling (= gebakken visreepjes), gegrilde gambas,...

WARME VISTAPA'S: van dinsdag tot zaterdag van 11u tot 15u kan U ook in onze winkel terecht voor het consumeren van ter plaatse bereide warme tapa's zoals **GEGRILDE GAMBAS, MESMOSELEN, SARDINES, GEBAKKEN ST JACOBSVRUCHTEN, GEGRILDE TONIJN, ...**

Op bestelling, 1 dag van tevoren, kan U bij ons ook terecht voor **ZEEVRUCHTENSCHOTELS** zoals:

FIJNPROEVERSSCHOTEL met gekookte zalm, gerookte zalm, tomaat-garnaal, gambas, krabbepoten ... aan 55 €/2p

VISSERSCHOTEL met gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte forel, gerookte paling, tomaat-garnaal ... aan 55 €/2p

NINOSEAFOOD KREEFTSCHOTEL met 1 kreeft, gambas, oesters, kreukels palourdes ... aan 72 €/2p

NINOSEAFOOD KRABSCHOTEL met kingkrabpoten, langoustines, oesters, bulots, pandalusgarnalen ... aan 72 €/2p

NEPTUNUSASSORTIMENT met 1 kreeft, langoustines, tomaat-garnaal, gambas, scampis ... aan 72 €/2p

FONDUESCHOTEL met tongrolletjes, scampis, st jacobsvruchten, victoriabaarsfilet, zalmfilet ... aan 68 €/4p

GOURMETSCHOTEL met zalmfilet, visgyros, tonijn, scampis, zeewolffilet ... aan 68 €/4p