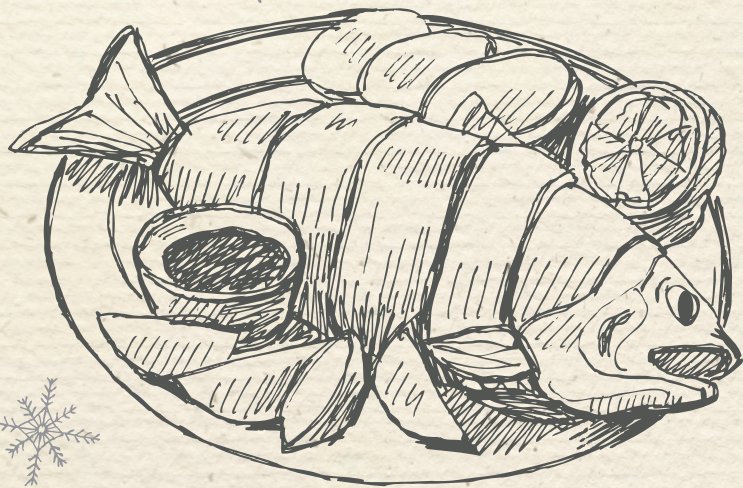


Bestellnr.:



Bester Fisch

... für Ihr Weihnachtsmenü

Meine Weihnachts-Bestellung:

Harte Schale – weicher Kern (Schalen- und Krustentiere)	Stück/Gewicht	
Argentinische Rotgarnelen		
Kammuschelfleisch		
Austern Fines de Claire 6er		
Party-Garnelen		
Riesengarnelenschwänze 8/12		
Veredelte Fischspezialitäten (Salate und Terrinen)	Stück/Gewicht	
Garnelensalat mit Portweindressing		
Fruchtiger Shrimps-Cocktail Miami		
Flusskrebs- und Garnelencocktail		
Lachsterrine		
Garnelen in Mango-Kokos-Dressing		
Schlemmereien für die Festtage (Rauchige und marinierte Spezialitäten)	Stück/Gewicht	
Norfolk Räucherlachs		
Kodiak Wildlachs		
Norwegischer Orangen-Lachs		
Norwegischer Zitronen-Lachs		

Edel und fein (Frischfisch für die Festtage)	Stück/Gewicht	
(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)		
Karpfen		
Norwegisches Lachsfilet		
Kabeljaurückenfilet		
Rotbarschrückenfilet		
Seeteufelfilet ohne Haut		
Regenbogenforellen		
Thunfischfilet ohne Haut		
Sonstiges	Stück/Gewicht	
(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)		

Ich hole die Waren am

um

Uhr hier an der Theke ab.

Name

Telefon

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens

an der Fischtheke ab.

Datenschutzhinweis: Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO finden Sie im Markt. Bei Fragen hierzu melden Sie sich bitte vor Ort bei der Marktleitung.

Bestellnr.:

... denken Sie auch an
Ihre Käse- und Fleischbestellung.
Passende Bestelllisten liegen
an der Theke aus.



Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten!

Harte Schale – weicher Kern (Schalen- und Krustentiere)



Argentinische Rotgarnelen

Wildfang, roh, ohne Kopf,
mit Schwanzsegment,
zum Verzehr aufgetaut.



Kammuschelfleisch

ohne Rogen, zartes Muschel-
fleisch mit leicht nussiger Note,
ideal zum Braten,
zum Verkauf aufgetaut.



Austern

Fines de Claire 6er

6 delikate Fines de Claire Austern
mit passendem Austernmesser
in dekorativer Weihnachtsbox.



Party-Garnelen

gekocht, ohne Schale,
feines knackiges Fleisch,
zum Verkauf aufgetaut.



Riesengarnelen- schwänze 8/12

roh, ohne Kopf,
zum Verkauf aufgetaut.

Veredelte Fischspezialitäten (Salate und Terrinen)



Garnelensalat mit Portweindressing

Garnelen in sahnigem
Portweindressing.



Fruchtiger Shrimps- Cocktail Miami

Shrimps mit Ananas, Pfirsichen,
Papayas und Champignons,
in fein gewürzter Mayonnaise.



Flusskrebs- und Garnelencocktail

mit Cashewkernen, in
sahnigem Marc de
Champagne-Dressing.



Lachsterrine

verfeinert mit
Schnittlauch.



Garnelen in Mango-Kokos-Dressing

Garnelen, Mangowürfel und
Rucola, in einem fruchtig-cremigen
Dressing mit Mangopüree,
Kokossirup und saurer Sahne.

Edel und fein (Frischfisch für die Festtage)



Karpfen

aus Aquakultur, küchenfertig
ausgenommen.



Norwegisches Lachsfilet

mit Haut,
aus Aquakultur.



Kabeljaurückenfilet

ohne Haut, das beste Stück des
Kabeljau, zartes, festes Fleisch
mit dezenter Salznote und einem
sehr geringen Fettgehalt.



Rotbarsch- rückenfilet

helles, festes Fleisch,
ideal zum Grillen und
Braten.



Seeteufelfilet

zartes, festes Fleisch,
zum Braten und Grillen
geeignet.



Regenbogen- forellen

ausgenommen,
küchenfertig,
aus Aquakultur, auch
grillfertig gewürzt.



Thunfischfilet

ohne Haut,
das beste Stück vom
Thunfisch.

Schlemmereien

(Rauchige und marinierte Spezialitäten)
Vielfalt aus dem Räucherofen



Norfisk Räucherlachs geschnitten

typisches Raucharoma.



Kodiak Wildlachs

handgesalzen und kaltgeräuchert.



Norwegischer Orangen-Lachs

mild geräuchert, mit Orangenzenen & Kräutermischung.



Norwegischer Zitronen-Lachs

mild geräuchert, mit Zitronenschale und feinen Kräutern.