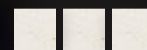


BestellNr.:



Bester Fisch

... für Ihr Weihnachtsmenü

Meine Weihnachts-Bestellung:

Harte Schale – weicher Kern (Schalen und Krustentiere)

(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)

Stück/Gewicht

Argentinische Rotgarnele

Kammuschelfleisch

Austern Fine de Claires 6er

Party-Garnelen

Veredelte Fischspezialitäten (Salate und Terrinen)

(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)

Stück/Gewicht

Garnelensalat mit Portweindressing

Fruchtiger Shrimps-Cocktail Miami

Flusskreb- und Garnelencocktail

Jakobsmuschelterrine

Flusskrebssalat Columbus

Schlemmereien für die Festtage (Rauchige und marinierte Spezialitäten)

(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)

Stück/Gewicht

Räucherlachs geschnitten

Alaska Sockeye Wildlachs

Schottischer Räucherlachs

Isländischer Lachs

Edel und fein (Frischfisch für die Festtage)

(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)

Stück/Gewicht

Karpfen

Lachsfilet

Kabeljaurückenfilet

Zanderfilet

Thunfisch-Steak

Rotbarschrückenfilet

Sonstiges (Preise auf Anfrage an der Fischtheke)

Stück/Gewicht

Ich hole die Waren am

um

Uhr hier an der Theke ab.

Name

Telefon

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens Donnerstag,
16.12.2021 an der Fischtheke ab.

Datenschutzhinweis: Datenschutzrechtliche Informationen nach Art. 13 EU-DSGVO können Sie gerne bei der Marktleitung erfragen oder dem Informationsordner entnehmen.

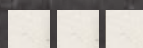
... denken Sie auch an
Ihre Käse- und Fleischbestellung.
Passende Bestelllisten liegen
an der Theke aus.

Wir wünschen Ihnen
Frohe Weihnachten!

Wir Lebensmittel.



BestellNr.:



Harte Schale – weicher Kern

(Schalen und Krustentiere)



Argentinische Rotgarnele

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



Kammuschelfleisch

ohne Rogen, zartes Muschelfleisch mit leicht nussiger Note, ideal zum Braten, zum Verkauf aufgetaut.



Austern Fine de Claires 6er

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



Party-Garnelen

gekocht, ohne Schale, feines knackiges Fleisch, 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.



Jakobsmuschelterrinen

leckere Fischterrinen mit Jakobsmuscheln, ideal als Vorspeise.



Flusskrebssalat Columbus

mit frischen Weintrauben und gerösteten Sonnenblumenkernen in einem mild-aromatischen Dressing mit einer leichten Eierlikör-Note.

Edel und fein

(Frischfisch für die Festtage)



Karpfen

aus Aquakultur, küchenfertig ausgenommen.



Rotbarschrückenfilets

helles, festes Fleisch, ideal zum Grillen und Braten.



Kabeljaurückenfilets

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



Lachsfilets

mit Haut, aus Aquakultur.



Zanderfilets

mit Haut, festes, zartes Fleisch mit angenehm dezenterem Geschmack, zum Verkauf aufgetaut.



Thunfisch-Steaks

das beste Stück vom Thunfisch.

Schlemmereien

(Rauchige und marinierte Spezialitäten)

Vielfalt aus dem Räucherofen



Alaska Sockeye Wildlachs

handgesalzen und kalt geräuchert.

Schottischer Räucherlachs

handgesalzen und über Buchenspan kalt geräuchert.

Isländischer Lachs

in Buchenholzrauch kalt geräuchert.



Räucherlachs geschnitten

typisches Raucharoma.