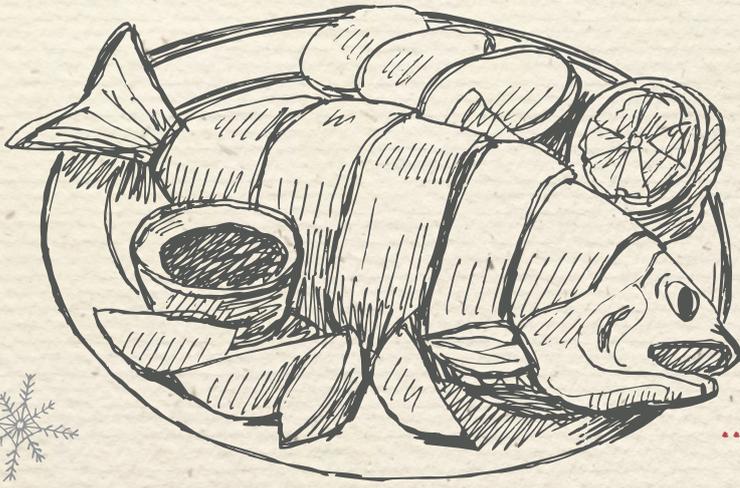


Bestellnr.:





# Bester Fisch

... für Ihr Weihnachtsmenü

## Meine Weihnachts-Bestellung:

Harte Schale – weicher Kern (Schalen und Krustentiere) <small>(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)</small>	Stück/Gewicht
Argentinische Rotgarnelen	
Kammuschelfleisch	
Austern Fines de Claire 6er	
Party-Garnelen	
Veredelte Fischspezialitäten (Salate und Terrinen) <small>(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)</small>	Stück/Gewicht
Garnelensalat mit Portweindressing	
Fruchtiger Shrimps-Cocktail Miami	
Flusskreb- und Garnelencocktail	
Lachsterrine	
Garnelencocktail Champagner	
Schlemmereien für die Festtage (Rauchige und marinierte Spezialitäten) <small>(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)</small>	Stück/Gewicht
Norfolk Räucherlachs	
Kodiak Wildlachs	
Norwegischer Orangen-Lachs	
Norwegischer Zitronen-Lachs	

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

Ich hole die Waren am

um  Uhr hier an der Theke ab.

Name

Telefon

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens **Donnerstag, 14.12.2023** 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.

... 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 Muschelfleisch 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.

## 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.



### Flusskreb- und Garnelencocktail

mit Cashewkernen in sahnigem Marc de Champagne Dressing.



### Lachsterrine

verfeinert mit Schnittlauch.



### Garnelencocktail Champagner

in Champagnerdressing Marc de Champagne mit gerösteten Cashewkernen verfeinert.

## Edel und fein

(Frischfisch für die Festtage)



### Karpfen

aus Aquakultur, küchenfertig ausgenommen.



### Norwegisches Lachsfilet

mit Haut, aus Aquakultur.



### Kabeljaurückenfilets

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



### Rotbarschrückenfilets

helles, festes Fleisch, ideal zum Grillen und Braten.



### Seeteufelfilet

zartes, festes Fleisch, zum Braten und Grillen geeignet.



### Thunfischilet

ohne Haut, das beste Stück vom Thunfisch.

## Schlemmereien

(Rauchige und marinierte Spezialitäten)  
Vielfalt aus dem Räucherofen



### Norfolk Räucherlachs geschnitten

typisches Raucharoma.



### Kodiak Wildlachs

handgesalzen und kaltgeräuchert.



### Norwegischer Orangen-Lachs

mild geräuchert, mit Orangenzesten & Kräutermischung.



### Norwegischer Zitronen-Lachs

mild geräuchert, mit Zitronenschale und feinen Kräutern.