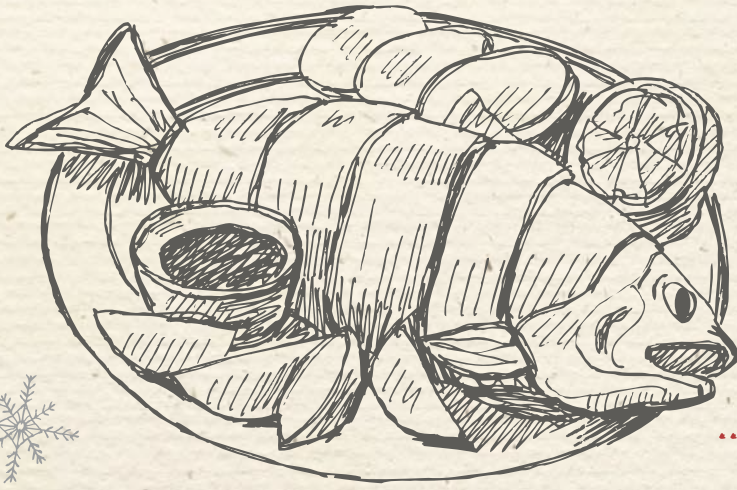


Bestellnr.:





# 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		
Riesengarnelenschwänze 8/12		
Veredelte Fischspezialitäten (Salate und Terrinen) <small>(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)</small>	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) <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		
Regenbogenforellen		
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, 12.12.2024** 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.

## Wir wünschen Ihnen

*frohe Weihnachten!*

Wir Lebensmittel.

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

Bestellnr.:







## 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.



### Riesengarnelenschwänze 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.



### 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.



### Regenbogenforellen

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.