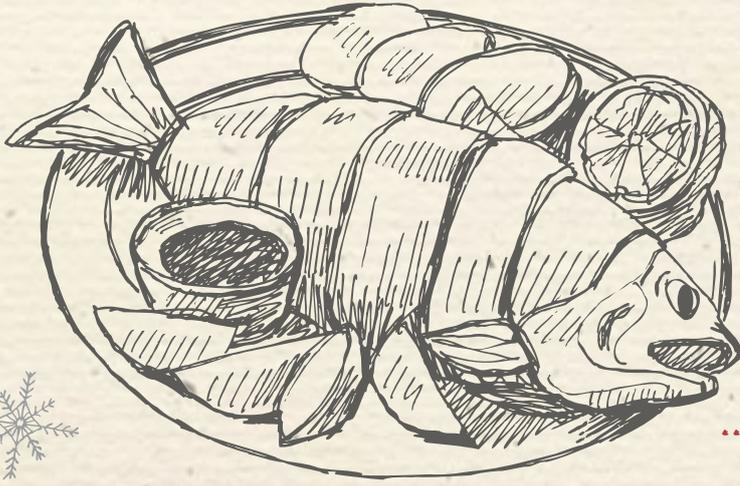


Bestellnr.:



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 Rotgarnele		
Kammuschelfleisch		
Austern Fines de Premier 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		
Flusskrebs- und Garnelencocktail		
Lachsterrine		
Garnelencocktail Champagner		
Schlemmereien für die Festtage (Rauchige und marinierte Spezialitäten) <small>(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)</small>	Stück/Gewicht	
Räucherlachs geschnitten		
Alaska Sockeye Wildlachs		
Norwegischer Orangen Lachs		
Isländischer Lachs		

Edel und fein (Frischfisch für die Festtage) <small>(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)</small>	Stück/Gewicht	
Karpfen		
Lachsfilet		
Kabeljaurückenfilet		
Rotbarschrückenfilet		
Zanderfilet		
Thunfisch-Steak		
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, 15.12.2022** 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 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 Fines de Premier 6er

6 delikate Fines de Premier 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.



Flusskrebssalat Calvados

feinstes Flusskrebbsfleisch mit Früchten in Mayonnaise, verfeinert mit Calvados.



Flusskrebbs- und Garnelencocktail

mit Cashewkernen in sahnigem Marc de Champagne Dressing.



Jakobsmuschelterrinen

leckere Fischterrinen mit Jakobsmuscheln, ideal als Vorspeise.

Edel und fein

(Frischfisch für die Festtage)



Karpfen

aus Aquakultur, küchenfertig ausgenommen.



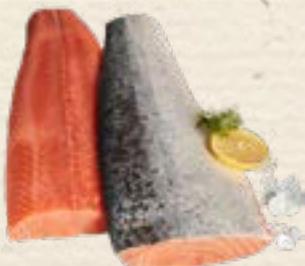
Rotbarschrückenfilets

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 dezentem 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.

Isländischer Lachs

in Buchenholzrauch kalt geräuchert.



Norwegischer Orangen Lachs

mild geräucherte, mit Orangenzensten & Kräutermischung.



Räucherlachs geschnitten

typisches Raucharoma.