



Bester Fisch

... für Ihr Weihnachtsmenü

Meine Weihnachts-Bestellung:

Harte Schale – weicher Kern (Schalen- und Krustentiere)	Stück/Gewicht	
(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)		
Argentinische Rotgarnelen		
Kammmuschelfleisch		
Austern Fines de Claire 6er		
Party-Garnelen		
Riesengarnelenschwänze 8/12		
Veredelte Fischspezialitäten (Salate und Terrinen)		Stück/Gewicht
(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)		
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
(Preise auf Anfrage an der Fischtheke)		
Norfisk 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	
(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.

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten!



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

Harte Schale – weicher Kern

(Schalen- und Krustentiere)



Argentinische Rotgarnelen

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



Kammmuschelfleisch
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.



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 dezenten 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.



Regenbogenforellen
ausgenommen, küchenfertig, aus Aquakultur, auch grillfertig gewürzt.



Thunfischfilet
ohne Haut, das beste Stück vom Thunfisch.



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.