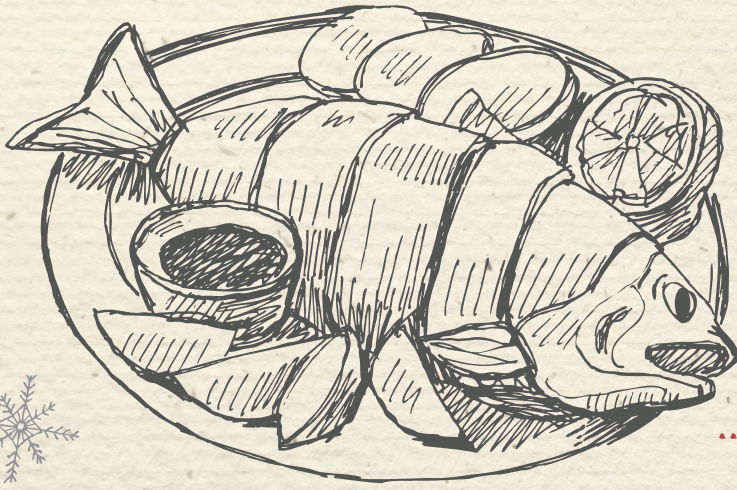


Bestellnr.:



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		
Flusskrebs- 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.

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.



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.



Flusskrebs- 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 Orangenesten & Kräutermischung.



Norwegischer Zitronen-Lachs

mild geräuchert, mit Zitronenschale und feinen Kräutern.