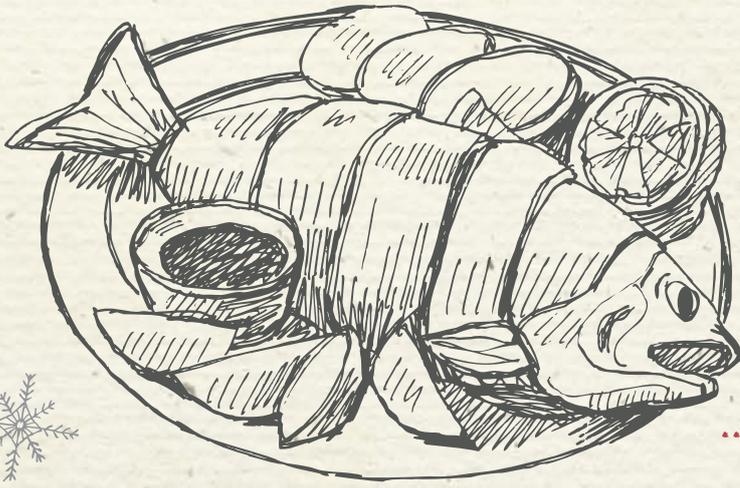


Bestellnr.:





# 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.

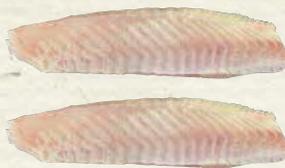
## Edel und fein

(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.