














## Weihnachts - Vorbestellschein 2020

|  | Menge, St. / Kg | Verwendung  |
|--|-----------------|---|
| <b>Lachsfilet, schottisch</b><br>mit Haut, praktisch grätenfrei, Label Rouge zertifiziert        |                 |    |
| <b>Lachsfilet / Norwegen</b><br>mit Haut, praktisch grätenfrei, aus den klaren Fjorden Norwegens |                 |    |
| <b>Zanderfilet</b><br>zartes, saftiges Fleisch, fein in Geschmack, ideal zum braten              |                 |    |
| <b>Seeteufel</b><br>ohne Kopf, mit Haut, auch als Kotelett, für Sushi zuvor einfrieren           |                 |    |
| <b>Dorade Royal</b><br>ausgenommen mit Kopf, festes Fleisch, aus Zuchten am Mittelmeer           |                 |    |
| <b>Schwertfischfilet</b><br>festes sehr aromatisches Fleisch, ideal zum braten und Fondue        |                 |   |
| <b>Hiramasa Kingfisch</b><br>Roh oder gegart verwendbar, gefroren/getaut                         |                 |  |
| <b>Thunfischfilet "Wasabituch"</b><br>long line catch, für Sushi oder Sashimi zuvor einfrieren   |                 |  |
| <b>Steinbutt</b><br>ganz,ausgenommen,  |                 |  |
| <b>Seezunge</b><br>ganz, ausgenommen   |                 |  |
| <b>Kabeljaufilet</b><br>ohne Haut  |                 |  |
| <b>Steinbeißerfilet</b><br>festes Fleisch,nussiges Aroma,  |                 |  |
| <b>Kammuschelfleisch</b><br>ohne Rogen, aus den USA, trocken ohne Lake                           |                 |  |
| <b>Hummer</b><br>kanadisch, 5/600g, frisch gekocht   |                 |  |
| <b>Nordseekrabbenfleisch</b><br>An der Nordsee gefangen, gekocht und auch dort gepult            |                 |  |
| <b>Lachsterrine</b><br>nach norwegischer Art von Guyader / Frankreich                            |                 |  |
| <b>Austern "Fine de Claire"</b><br>franz. Felsenauster, Huitre creuses, ca. 60 g                 |                 |  |
| <b>Riesengarnelen</b><br>4/5er, mit Kopf und Schale,Wildfang, gefroren/getaut                    |                 |  |
| <b>Riesengarnelen</b><br>4/5er, ohne Kopf mit Schale; Freshwater-Zucht, gefroren/getaut          |                 |  |
| <b>Karpfen</b><br>ganz, ausgenommen, der Klassiker zum Jahresende                                |                 |  |

## Amuse Buche

Lachs-,Gurke-,Frischkäse oder Jakobsmuschel-,Karotte-,Apfel



## Riesengarnelen

8/12er, ohne Kopf mit Schale,Zucht, gefroren/getaut



## Langustenschwanz

roh,mit Schale, gefroren/getaut



## Garnelenspieß

roh, geschält,gefroren/getaut,ohne Darm



## Cocktail-Riesengarnelen

gekocht, geschält, ohne Darm, gefroren/getaut



## Räucherlachs

Lachs geräuchert und geschnitten



## Gravedlachs

gebeizt und mit Dillspitzen veredelt, geschnitten



## Stremellachs, Pfeffer-Zwiebel

warm geräuchert, auch ohne Auflage



## Flammlachs

Hausgebeizt und leicht geräuchert



## Lachs gebeizt / geräuchert

Der Kelte,o. Olivenholz geräuchert, Thai gebeizt



## Matjes Doppelfilet "Primeur"

"Breidohr's Primeur", mild und fein



## Matjes Doppelfilet "Royal"

"Breidohr's Royal", mild und fein, handfiletiert



## Riesengarnelen in Aiolisauce

knackige Garnelen in Knoblauchsauce



## Wakame Algensalat

mit Sesam, pikant gewürzt, Jodhaltig



## Husumer Küstenschmaus

Herings-, Matjeshappen, Nordseekrabben in Kräuterjoghurtsauce



## Caviar d'Aquitaine 30g /50g /oder 100g Dose

Vom Sevrugastör, Zuchtkaviar aus Frankreich / Bordeaux



***"Breidohr's" der Frische wegen!***



**Was dürfen wir Ihnen aus unserer Theke außerdem noch reservieren?**

---

---

---

---

---

Weiterführende Hinweise zur geltenden Datenschutzverordnung für unsere Kunden finden Sie an der Information im Markt.

Diese Vorbestellung ist für:

Bitte Ihren **Namen**

und **Adresse** eintragen

**Telefonnummer** für Rückfragen

gewünschter Abholtermin:

Datum:

Zeit: