



Weihnachts - Vorbestellschein 2024

	Menge, St. / Kg	Verwendung
Lachsfilet, schottisch mit Haut, praktisch grätenfrei, Label Rouge zertifiziert		
Lachsfilet / Norwegen mit Haut, praktisch grätenfrei, aus den klaren Fjorden Norwegens		
Zanderfilet zartes, saftiges Fleisch, fein in Geschmack, ideal zum braten		
Seeteufel ohne Kopf, mit Haut, auch als Kotelett		
Dorade Royal ausgenommen mit Kopf, festes Fleisch, aus Zuchten am Mittelmeer		
Schwertfischfilet festes sehr aromatisches Fleisch, ideal zum braten und Fondue		
St. Petersfischfilet Heringskönigsfilet mit Haut, gefroren/getaut		
Thunfischfilet "Wasabituch" long line catch		
Steinbutt ganz,ausgenommen,		
Seezunge ganz, ausgenommen		
Kabeljaufilet ohne Haut		
Steinbeißerfilet festes Fleisch,nussiges Aroma,		
Kammuschelfleisch ohne Rogen, aus den USA, trocken ohne Lake		
Hummer kanadisch, 5/600g, frisch gekocht		
Nordseekrabbenfleisch Als Crevette grise auf fast jeder Meeresfrüchteplatte in Frankreich		
Lachsterrine nach norwegischer Art von Guyader / Frankreich		
Austern "Fine de Bretagne" o. "Marennes" franz. Felsenauster, Huitre creuses		
Octopustentakeln gekocht, gefroren/getaut, mit idealem Garpunkt		
Riesengarnelen 4/5er, ohne Kopf mit Schale; Freshwater-Zucht, gefroren/getaut		
Karpfen ganz, ausgenommen, der Klassiker zum Jahresende		



Amuse Bouche

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, hausgeräuchert

warm geräuchert, auch ohne Auflage



Flammlachs, hausgeräuchert

Gebeizt und leicht geräuchert



Lachs gebeizt / geräuchert

z.B. Der Kette o. Wildkräuter



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



FP Kaviar Ossetra Nr 2

Zuchtkaviar aus Deutschland, 30,50 oder 100gr DS



"Breidohr's" der Frische wegen!



Was dürfen wir Ihnen aus unserer Theke außerdem noch reservieren?

Fischfilets welche zur Sushi/Sashim Zubereitung dienen sollen, müssen zuvor durchgefroren gewesen sein !!!

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: