



#### Kaviar und Blinis

Das klassische Rezept "Kaviar auf Blinis" ist auch in Köser-Qualität erhältlich. Die ursprünglich aus Russland stammende Buchweizen-Spezialität ist mit kleinen Pfannkuchen oder mexikanischen Fajitas vergleichbar, allerdings fester.

Hier bekommen Sie sie zum schnellen und einfachen Erhitzen bereits vorbereitet geliefert. Eine erfrischende Kombination, mit der Sie in kürzester Zeit einen ungewöhnlichen Genuss auf den Tisch zaubern.

Die Verbindung von leicht gekühlter Sauce mit warmen Teig-"Plinzen" erfreut nicht nur Feinschmecker.

Karton 500 g enthält  $2 \times 10 = 20 \text{ Blinis} = 300 \text{ g}$ 2 x 100 g Kösers Kaviar-Sauce

Best.-Nr. 64 010 \*\*\* €4,86/100 g



€ 24,30



Best.-Nr. 66 043 \*\*\*

€ 3,48/100 g



## Risotto mit Wachtelbohnen

Das zeitintensive Kochen nehmen Ihnen die Köser-Köche ab. In diesem Risotto befinden sich Schalotten, Datteln, viele Gewürze und Wachtelbohnen, die ihren Namen durch das gesprenkelte Aussehen wie dem der Wachteleier bekommen haben.

Karton 600 g enthält 2 Kochbeutel à 300 g

#### Risotto mit Sellerie & Vacherousse

Dieses sonst zeitaufwendig zu kochende Risotto brauchen Sie nur noch zu erhitzen. Es besteht u. a. aus Sellerie, Vacherousse, dem fein-würzigen, geschmeidigen Käse aus Südfrankreich, Weintrauben und anderen köstlichen Zutaten.

Karton 600 g enthält 2 Kochbeutel à 300 g Best.-Nr. 66 046 \*\*\*

€ 3.66/100 g







# Kingklip-Filetstücke

Der Kingklip ist in Deutschland noch ein Geheimtipp auf den Speisekarten. Alle diejenigen, die ihn schon mal gegessen haben, sind von seinem Geschmack begeistert. Sein festes, weißes, mageres und grätenfreies Fleisch eignet sich besonders zum Dämpfen, Dünsten oder Kurzbraten.

Dieser Fisch gehört zum Feinsten, was uns das Meer bietet.

Karton enthält 1000 g

Best.-Nr. 13 087 \*\*\* ATG 900 g =  $\notin$  4,43/100 g  $\notin$  39,85

Dazu empfehle ich:

Limonen-Sauce

Karton 500 g enthält 2 Beutel à 250 g

Best.-Nr. 60 379 \*\*\* € 3,53/100 g

**●** € 17,65

#### Weißer-Heilbutt-Filet-Stücke

Der weiße Heilbutt zählt zu den begehrtesten Edelfischen und wird wegen seines zarten, festen Fleisches geschätzt. Beliebt ist er auch in der mediterranen Küche, wo er oft mit frischen Kräutern, Zitrone und Olivenöl zubereitet wird. Ideal zum Braten und Dünsten geeignet.

Karton 1000 g enthält

Best.-Nr. 12 419 \*\*\* ATG 900 g =  $\leq 8.85/100$  g

Dazu empfehle ich:

Sauce »Orange«

Karton 500 g enthält 2 Beutel à 250 g

Best.-Nr. 60 351 \*\*\*

€ 3,75/100 g

**●**€ 18,75 **\** 







LMIV-Info unter Tel. 0471-97 97 20 • Fax: 0471-97 97 21 • www.koeser.com ATG Abtropfgewicht ● für Mikrowelle geeignet ✓ vegetarisch \*\*\* schockgefrostet



# Lachsschaumbällchen

Aus reinem Lachsfilet werden diese zartrosa Lachsschaumbällchen von Hand im Hause hergestellt. Durch den Brandteig werden sie so luftig und locker. Servieren Sie die Lachsschaumbällchen mit Riesling-Rahm und Sie haben ein schnelles, leichtes und leckeres Gericht auf dem Tisch.

Karton 1000 g enthält 2 Beutel = ca. 40 Stück

Best.-Nr. 60 060 \*\*\*

€ 5,21/100 g

€ 52,10

Dazu empfehle ich:

»Riesling-Rahm«

Karton 500 g enthält 2 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 60 364 \*\*\*



€ 3,39/100 g



#### Lachs-Gratin

Reines Lachsfilet in bewährter Köser-Qualität wird mit Fenchel, Artischockenherzen, Brokkoli und Petersilie sowie einer erlesenen Gewürzmischung zubereitet und anschließend mit einer Sauce aus Butter, Sahne und Crème fraîche verfeinert.

Karton 1200 g enthält 4 Schalen à 300 g – ofenfertig –

Best.-Nr. 60 125 \*\*\*

€ 6,26/100 g

€ 76,50

Dazu empfehle ich:

# Quinoa, gekocht

Mit Gemüsebrühe, Kurkuma, Zitronensaft und Kokosöl für Sie vorbereitet.

2 Beutel à 250 g = 500 g

Best.-Nr. 60 505 \*\*\*

€ 3,75/100 g







Mit jeder Lieferung erhalten Sie verlässliche Zubereitungsanleitungen und Rezeptvorschläge.

MIV-Info unter Tel. 0471-97 97 20 • Fax: 0471-97 97 21 • www.koeser.com ATG Abtropfgewicht ● für Mikrowelle geeignet ✓ vegetarisch \*\*\* schockgefrostet



# Garnelen in Pergament mit Couscous

Die Riesengarnelen mit ihrem fantastischen Eigengeschmack sind vielfältig zuzubereiten. Die Köser-Köche haben die Garnelen mit Couscous auf ein Bett aus frischem Gemüse gelegt. Mit Kräutern und Gewürzen versehen werden Tomaten, Paprika und Zucchini zu einem Geschmackserlebnis.

Karton 800 g enthält 2 Stück à 400 g – ofenfertig –

Best.-Nr. 60 326 \*\*\* € 47,65 € 5,96/100 g

Als Dessert empfehle ich:

Quark-Orangen-Soufflé mit Ingwer

Karton 600 g enthält 6 Gläser à 100 g

Best.-Nr. 40 035 \*\*\* € 5,44/100 g



## Flusskrebs-Salat

Die Köser-Köche haben für Sie natürlich nur aus den besten Zutaten des Hauses einen erstklassigen Cocktail kreiert.

Aus zarten Flusskrebs-Schwänzen sowie einer mit Wildblütenhonig, Crème-fraîche und klassischen Gewürzen fein abgeschmeckten Senf-Sauce wird der Flusskrebs-Salat zu einer delikaten Vorspeise mit besonderer Geschmacksnote.

€ 3,43/100 g

Karton 200 g enthält 2 Schalen à 100 g

Best.-Nr. 10 076 \*\*\* € 17.65 € 8,83/100 g

Als Dessert empfehle ich:

Mango-Traum

Karton 1020 g enthält 4 x 250 g Mango-Traum 1 x 20 g gehackte Pistazien

Best.-Nr. 40 013 \*\*\*







# Steinpilzstrudel

Reichlich Steinpilze, verfeinert mit Crème fraîche, feinen Zwiebeln, Polenta, frischen Tomaten, saftigem Schafskäse, Schnittlauch, Petersilie und Gewürzen im zarten Strudelteig.

Karton 800 g enthält 4 Strudel à 200 g – ofenfertig – Best.-Nr. 64 054 \*\*\* € 6,51/100 g

€ 52,10

Dazu empfehle ich:

# Safran-Sauce

Karton 500 g enthält 2 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 60 401



€3,75/100g

# Gnocchi-Kürbis-Auflauf

Eine Herbstkreation erwartet Sie mit diesem köstlichen Auflauf. Hier treffen zarte Gnocchi auf aromatischen Hokkaido-Kürbis, die von cremigem Mozzarella und feinen Gewürzen begleitet werden. Ideal als Beilage oder vollwertiges Hauptgericht.

€ 5,31/100 g

Karton 600g enthält 2 Schalen à 300 g – ofenfertig – Best.-Nr. 66 095 \*\*\* €4,13/100 g

€ 24,75

Als Dessert empfehle ich:

# Himbeertraum

Karton 750 g enthält 6 Becher à 125 g

Best.-Nr. 40 020 \*\*\*

€ 39,85 🗸







# 4-Gänge-Menu Kösers »Scampi-Spieße« für 2

Carpaccio als Vorspeise, die Scallops-Suppe ist das heiße Zwischengericht, für den Hauptgang zarte »Scampi-Spieße« mit Mandarinenfilets und knusprigem Bacon. Zum Dessert servieren Sie Himbeertraum. Alle Delikatessen sind auch einzeln erhältlich.

Karton 1150 g enthält 2 x 200 g Scallops-Suppe 1 x 100 g Carpaccio vom Rind 1 x 10 g Zitronenpfeffer 2 x 195 g »Scampi-Spieße« (Garnelen-Spieße) 2 x 125 g Himbeertraum Abtropfgewicht 1110 g Best.-Nr. 14 105 \*\*\* € 5.89

€ 5,89/100 g € 65,40



Das September-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 28.09.2024. Solange der Vorrat reicht. • H. Köser GmbH • Postfach 29 02 53 • D-27532 Bremerhaven Telefon (+49) 0471-979720 • Telefax (+49) 0471-979721 • www.koeser.com • info@koeser.com \*\*\* schockgefrostet