



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS

seit 1862





Weißer-Bohnen-Suppe

Eine traditionelle Mahlzeit aus hausgemachter Fleischbrühe, weißen Bohnen, Chorizo, Karotten, Sellerie und Porree – abgerundet mit Gewürzen und Kräutern.

**Karton 600 g enthält
2 Kochbeutel à 300 g**

Best.-Nr. 60 386 * € 41,08/kg ● € 24,65**



Möhren-Kokos-Suppe

Eine harmonische Kombination aus fein geriebenen, frischen Möhren und cremiger Kokosmilch. Verfeinert mit Mango und milder Peperoni.

**Karton 800 g enthält
4 Kochbeutel à 200 g**

Best.-Nr. 60 407 * € 39,56/kg ● € 31,65 ✓**

Räucherlachs- Pasteten-Sortiment

Eine Füllung aus Spargel- und mildem Meerrettichschaum, abgerundet mit köstlichen Früchten, umhüllt von Köser's »KÖNIGLICHEN SALM« – das ist ein Entrée, das seinesgleichen sucht. Nur aus edelsten Zutaten hergestellt, sind diese appetitlichen Pasteten unverwechselbar und als wahrer Farbtupfer ein Blickfang auf einem Buffet oder als Fingerfood.

**Karton 600 g enthält
30 Pasteten à 20 g = 5 Trays à 120 g
6 Varianten je Tray
Spargel-Meerrettich-Birne, -Mandarine,
-Pflirsich, -Preiselbeere, sowie Frischkäse-Birne
und -Mango
Best.-Nr. 60 241 *** € 96,08/kg € 57,65**



Wenn Sie von Montag - Freitag bis 15:30 Uhr bestellen – erfolgt die Express-Anlieferung am Folgetag zwischen 8:00 Uhr und 13:00 Uhr

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



Vitello Tonnato

Für diese feine Delikatesse verwendet Köser ausschließlich naturbelassenes Kalbfleisch aus artgerechter Haltung.

Das zarte Fleisch wird schonend mit Lorbeerblättern und Gemüse gegart. Anschließend dünn aufgeschnitten, bildet es die unentbehrliche Grundlage für ein klassisches Vitello Tonnato nach piemontesischer Art.

Das Auslegen der Scheiben haben die Köser-Köche bereits für Sie erledigt. Zusammen mit der cremigen Thunfischsauce entsteht ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Servieren Sie dieses Antipasto gekühlt mit Zitronenscheiben und Kapern dekoriert.

Karton 700 g enthält
4x 75 g Kalbfleisch-Scheiben
4x 100 g Thunfischsauce

Best.-Nr. 61 319 *** € 71,21/kg € 49,85

Schneekrabben-Scheren

Begründet durch die sehr geringe Fangmenge sichere ich für Sie eine begrenzte Anzahl »Snow-Crabs«. Das Fleisch ist bereits gekocht. Es steckt in den Scheren, deren Schalen bereits zur Hälfte entfernt wurden. Nur Auftauen und Genießen.

bereits gekocht und vorgesplittet
Karton 500 g enthält ca. 10-14 Stück

Best.-Nr. 10 150 *** ATG 450 g = € 144,11/kg € 64,85

bereits gekocht und vorgesplittet
Karton 1000 g enthält ca. 26-30 Stück

Best.-Nr. 10 152 *** ATG 900 g = € 133,17/kg € 119,85

Als Sauce empfehle ich:

Sauce »Estragon«

2 Kochbeutel à 250 g = 500 g

Best.-Nr. 60 361 *** € 37,50/kg ● € 18,75 ✓





Lachsrückenfilet auf Haut

Das reine Rückenstück eines Lachsfilets ohne Gräten erhalten Sie in bewährter Köser-Qualität. Mit einer so hervorragenden Rohware lassen sich köstliche Gerichte zubereiten. Vorschläge, raffiniert und doch ganz einfach nachzukochen, liefere ich Ihnen mit. Ideal zum Braten, Grillen oder für die Zubereitung im Backofen geeignet.

**Karton 1000 g enthält
ca. 5 Rückenfilets auf Haut**

Best.-Nr. 13 616 *** € 57,65/kg

Eine erstklassige Geschenkidee:

Marc de Champagne-Trüffel in der Seeräuberbox

250 g in der handgefertigten
kleinen »Seeräuberbox«

Best.-Nr. 43 009 *** € 88,40/kg

neu

€ 57,65



€ 22,10 ✓

Wolfsbarschfilet auf Weißweinsauce

Der Wolfsbarsch hat einen sehr feinen, aromatischen Geschmack und weißes Fleisch. Die Köser-Köche legen ihn auf Beluga-Linsen, die mit Porree, Sellerie, Zwiebeln, Gewürzen und Weißwein verfeinert werden.

Sie erhitzen die Backschale im Backofen und servieren ein komplettes Gericht.

**Karton 700 g enthält
2 Schalen à 350 g, ofenfertig**

Best.-Nr. 60 336 *** € 52,14/kg € 36,50

Zutaten, Nährwerte, Allergene, Herkunft

Informationen über Zutaten, Nährwerte, Allergene, Herkunft, Fangmethoden etc. meiner Produkte erhalten Sie unter www.koeser.com oder Tel. (+49) 0471 - 979720.

INFO





Kalbs-Rücken-Medaillons

Naturbelassenes, rosarotes Kalbfleisch genießen Sie mit diesen fertig geputzten Medaillons als leichte, kalorienarme Kost.

Karton 800 g enthält
ca. 6–8 Stück, einzeln aromaversiegelt

Best.-Nr. 61 170 *** ATG 720 g = € 95,49/kg € 68,75

Als Beilage empfehle ich:

Wirsing-Gemüse

2 Kochbeutel à 300 g = 600 g

Best.-Nr. 64 068 *** € 41,25/kg € 24,75 ✓



Als Dessert empfehle ich:

Caffè-Eis

Becher à 500 ml ☹

Best.-Nr. 43 310 *** € 23,90/1 € 11,95 ✓



Premium Hacksteaks

Sie werden begeistert sein von diesen Hacksteaks oder Burger-Fleisch aus natürlicher Aufzucht in Deutschland. Die Hacksteaks enthalten auch anteilig »dry aged«-Fleisch und bekommen dadurch ihren typischen Geschmack. Ob gebraten oder gegrillt, der Genuss ist Ihnen garantiert.

Karton 1200 g enthält
8 Stück à 150 g
fix & fertig vorbereitet

Best.-Nr. 20 042 *** € 45,25/kg € 54,30

Als Beilage empfehle ich:

Gnocchi »klassisch«

4 Beutel à 250 g = 1000 g

Best.-Nr. 66 015 *** € 22,95/kg € 22,95 ✓





Feinste Eiscremes und Sorbets

Von einem erstklassigen, erfahrenen Pâtissier kreiert.
Stellen Sie sich Ihr persönliches Eis-Sortiment zusammen.

- Best.-Nr. 43 290 Pistazien-Eis ✓
 - Best.-Nr. 43 306 Haselnuss-Eis ✓
 - Best.-Nr. 43 350 Erdbeer-Sorbet 
 - Best.-Nr. 43 280 Heidelbeer-Sorbet 
 - Best.-Nr. 43 300 Himbeer-Sorbet 
 - Best.-Nr. 43 360 Joghurt-Eis ✓
 - Best.-Nr. 43 310 Caffè-Eis  ✓
 - Best.-Nr. 43 340 Mandarinen-Sorbet 
 - Best.-Nr. 43 200 Mango-Sorbet 
 - Best.-Nr. 43 240 Panna Amarena Kirsche ✓
 - Best.-Nr. 43 220 Vanille-Eis ✓
 - Best.-Nr. 43 230 Wodka-Zitronen-Sorbet  
 - Best.-Nr. 43 250 Zitronen-Sorbet 
 - Best.-Nr. 43 398 Schokoladen-Eis ✓
 - Best.-Nr. 43 397 Kokosnuss-Eis ✓
- pro Becher (500 ml) *** € 23,90/1 € 11,95

Crêpes Suzette

In aufwendiger Handarbeit entsteht dieser französische Dessert-Genuss aus feinem Crêpes-Teig. Flambiert mit Cointreau, dem edlen Orangenlikör, anschließend an zarte Orangenfilets gelegt – auch mit Vanille-Eis ein Traum.

Karton 590 g enthält
2 Schalen à 185 g Crêpes (= 4 Crêpes)
2 Becher à 110 g Orangenlikör-Sauce
– ofenfertig –

Best.-Nr. 40 186 *** € 61,86/kg € 36,50 ✓

Dazu empfehle ich:

Vanille-Eis

Becher à 500 ml
Best.-Nr. 43 220 *** € 23,90/1 € 11,95 ✓



Edel-Krustentierpaket

Mit dieser Zusammenstellung bekommen Sie drei der größten Krustentiere in erstklassiger Qualität. Bissfest, saftig und zart, so schätzt sie jeder Gourmet. Dank der professionellen Schockfrostung können Sie sie jederzeit aus Ihrer Kühltruhe portionsgerecht entnehmen.

Karton 1050 g enthält
2 rohe Langusten-Schwänze
2 rohe Hummerschwänze
3 - 4 rohe Riesengarnelen-Schwänze

Best.-Nr. 14 811 *** ATG 907 g = € 121,11/kg € 109,85

Als Sauce empfehle ich:

Sauce für Garnelen

2 Beutel à 200 g = 400 g

Best.-Nr. 71 029 *** € 39,38/kg € 15,75 ✓



Das Juni-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 30.06.2026. 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 ✓ **vegetarisch** ATG = Abtropfgewicht *** schockgefrostet