



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS

seit 1862





Risotto »Gorgonzola«
 Karton 600 g enthält 
 2 Kochbeutel à 300 g
 Best.-Nr. 66 044 *** € 3,79/100 g € 22,75

Risotto »Sellerie und Vacherousse«
 Karton 600 g enthält 
 2 Kochbeutel à 300 g
 Best.-Nr. 66 046 *** € 3,66/100 g € 21,95

Risotto »Wachtelbohnen«
 Karton 600 g enthält 
 2 Kochbeutel à 300 g
 Best.-Nr. 66 043 *** € 3,48/100 g € 20,85

Risotto – drei tolle Varianten

Das zeitintensive Kochen nehmen Ihnen die Köser-Köche ab. Risotto Gorgonzola wird mit dem typisch italienischen Blauschimmelkäse, Walnüssen, Riesling, Schalotten u. v. m. zubereitet. Das zweite Risotto besteht u. a. aus Sellerie, Vacherousse, dem Käse aus Südfrankreich, Weintrauben und anderen köstlichen Zutaten. Im dritten Risotto befinden sich Schalotten, Datteln, viele Gewürze und Wachtelbohnen, die ihren Namen durch das gesprenkelte Aussehen wie dem der Wachteleier bekommen haben.

Probierpaket Risotto
 Karton 900 g enthält
 je 1 Kochbeutel à 300 g
 »Gorgonzola« 
 »Sellerie und Vacherousse« 
 »Wachtelbohnen« 
 Best.-Nr. 66 042 *** € 3,52/100 g € 31,65

Matjes in Kräuter-Sahne

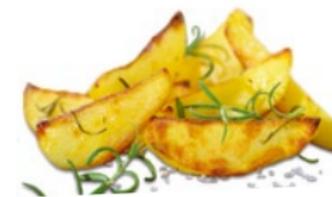
Echte Matjesfilets, wie sie eben nur die Holländer herstellen können. Eine Delikatesse, die Sie bei Köser das ganze Jahr über in gleichbleibend mild gesalzener Qualität frisch erhalten, die Schockfrostung macht es möglich. Die hausgemachte, leichte Sauce auf Quarkbasis mit Zwiebeln und Äpfeln harmonisiert ausgezeichnet mit den holländischen Matjesfilets.

Karton 700 g enthält
 2 x 4 Matjesfilets
 2 x 200 g Kräuter-Sahne-Sauce
 Best.-Nr. 60 072 *** € 4,26/100 g € 29,85

Dazu empfehle ich:

Rosmarinkartoffeln

Karton 600 g enthält
 4 Schalen à 150 g
 Best.-Nr. 64 091 *** € 3,66/100 g € 21,95





Skrei-Rückenfilet

Von der Barentssee zieht dieser Fisch in riesigen Schwärmen ca. 1000 km in die Küstengewässer rund um die nord-norwegischen Lofoten-Inseln. Durch diese lange Wanderung bildet der Skrei fettarmes, muskelreiches Fleisch, das besonders fest und zart ist. Der erstklassige Winterkabeljau (Skrei) ist nur begrenzt verfügbar. Sichern Sie sich noch heute diesen besonderen Genuss.

Karton 1000 g enthält
4 – 6 Skrei-Rückenfilets, einzeln entnehmbar
Best.-Nr. 13 001 *** ATG 900 g = € 5,42/100 g € 48,75

Dazu empfehle ich:

Gnocchi

Karton 1000 g enthält
4 Beutel à 250 g
Best.-Nr. 66 015 ***



€ 2,30/100 g € 22,95 ✓

St.-Petersfisch-Filet

Der St.-Petersfisch erfreut Feinschmecker mit seinem festen, weißen Fleisch. Ideal zum Dünsten, Pochieren oder Braten, verspricht dieser Speisefisch ein kulinarisches Erlebnis. Mit seinem niedrigen Fettgehalt ist er eine ideale Wahl für ernährungsbewusste Genießer.

Karton 1000 g enthält
6 – 8 Filets vom St.-Petersfisch
Best.-Nr. 13 373 *** ATG 900 g = € 4,85/100 g € 43,65

Dazu empfehle ich:

Caponata

Aus frischen Auberginen, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch, Tomaten, Kapern, Paprika und Oliven.

Karton 400 g enthält 2 Becher à 200 g
Best.-Nr. 72 038 *** € 3,96/100 g € 15,85





Königskrabben-Cocktail

Entdecken Sie eine neue Kreation aus der Köser-Manufaktur: Zarte Stücke vom saftigen Königskrabbenfleisch vereinen sich harmonisch mit frischer, roter Paprika und fein gehackten Frühlingszwiebeln. Mit dieser kulinarischen Komposition aus erlesenen Zutaten erwartet Sie ein Genuss der besonderen Art.

Karton 400 g enthält
2 Becher à 200 g

Best.-Nr. 60 097 ***

€ 16,03/100 g

€ 64,10

Dazu empfehle ich:

Champagner Mathieu Princet Premier Crû

Flasche 0,75 l, 12 % Vol. 

Best.-Nr. 70 140

€ 58,93/1 l

€ 44,20



Schneekrabben-Scheren

Begründet durch die sehr geringe Fangmenge sind diese »Snow-Crabs« eine seltene Delikatesse. Das Scherenfleisch ist bereits gekocht. Die Hälfte der Scheren, in denen sich das Fleisch befindet, wird bereits für Sie entfernt. Auftauen - fertig. Etwas ganz Besonderes für einen erfrischenden Genuss zwischendurch, ein kaltes Buffet oder einen Cocktail-Empfang.

bereits gekocht. Auftauen - fertig.

Karton 1000 g, ca. 40 – 50 Stück

Best.-Nr. 10 152 ***

ATG 900 g = € 12,21/100 g

€ 109,85

Dazu empfehle ich:

Sauce für Garnelen

2 Beutel

à 200 g = 400 g

Best.-Nr. 71 029 ***

€ 3,74/100 g

€ 14,95





Menu-Empfehlungen für Sie

Menu Surf und Turf für 2

Räucherlachs-Pastete als Entrée, als Zwischengericht Hummer-Suppe und zum Hauptgang saftiges Rumpsteak mit bereits gewürzten Riesengarnelen. Zum Dessert servieren Sie Panna Cotta mit Heidelbeeren.

Karton 1300 g enthält
 2 x 200 g Hummer-Suppe
 1 x 120 g Räucherlachs-Pastete (6 Stück)
 2 x 160 g Argentinisches Rumpsteak
 2 x 80 g marinierte Riesengarnelen
 2 x 100 g Panna Cotta
 1 x 100 g Heidelbeeren
 Abtropfgewicht 1268 g
 Best.-Nr. 14 108 *** € 5,05/100 g € 64,10

Menu Perlhuhnbrust für 2

Edle Hummer-Suppe als Entrée, zum Hauptgang zarte Perlhuhnbrust mit Aprikose, Rosinen und Pinienkernen auf Riesling-Rahmkraut und Spätzle. Als süßes Finale: Fruchtiges Orangenblüten-Parfait.

Karton 1450 g enthält
 2 x 200 g Hummer-Suppe
 2 x 300 g Perlhuhnbrust auf
 Riesling-Rahmkraut
 1 x 250 g Spätzle
 2 x 100 g Orangenblüten-Parfait 
 Best.-Nr. 14 715 *** € 4,13/100 g € 59,85

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





Quark-Orangen-Soufflé mit Ingwer

Dieser süße und zart-lockere „Auflauf“ kann süchtig machen. Ein Dessert, welches in liebevoller Handarbeit hergestellt und bei Ihnen und Ihren Gästen besonderen Anklang finden wird.

Die Ingwerwürze harmoniert hier ausgezeichnet mit dem feinen Orangenaroma. Genießen Sie dieses feine Soufflé zum Nachmittagskaffee, als Abschluss eines Menus oder einfach zwischendurch als süßen Gaumenschmaus.

Karton 600 g enthält
6 Gläser à 100 g
Best.-Nr. 40 035 ***

€ 5,44/100 g

€ 32,65



Portugiesische Puddingtörtchen

In liebevoller Handarbeit entstehen diese traumhaften Puddingtörtchen mit Orangenote aus zartem Blätterteig. Sie werden in der Köser-Manufaktur mit Vanille-Pudding gefüllt und im Backofen vorgegart. Nur kurz erhitzen und als Dessert oder zum Nachmittagskaffee genießen.

Karton 450 g enthält
6 Stück à 75 g

Best.-Nr. 40 068 ***

€ 6,63/100 g

€ 29,85



„Danke“ sagen mit Köser

Zeigen Sie einem Ihnen verbundenen Menschen Anerkennung mit einem Präsent aus dem Hause Köser. Den Versand nimmt Köser Ihnen zuverlässig ab. Alle Produkte sind auch als Gutscheine erhältlich. Gern schreiben wir auch eine Grußkarte für Sie.

INFO



T-Bone Steaks aus Irland

Dry-Aged T-Bone steht für einzigartige Qualität. Geschmack und Größe zeichnet diese Spezialität aus. Auf riesigen Weideflächen wachsen diese Rinder auf und leben mit ausgewogener Getreidefütterung unter freiem Himmel.

Gewichtsgrößen von 1150–1250 g.

Karton enthält z. B. 1200 g

2 Steaks à ca. 600 g

Best.-Nr. 20 118 ***

€ 6,99/100 g

€ 83,88

Dazu empfehle ich:

Barbecue-Sauce

2 Becher à 150 g = 300 g

Best.-Nr. 71 075 ***

€ 3,75/100 g

€ 11,25



Das Februar-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 29.02.2024. 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