



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS
seit 1862

Ostern mit Köser genießen





Serviervorschlag: KÖNIGLICHER SALM



Serviervorschlag: Aal- und Lachstrüffel



Serviervorschlag: Thunfisch »Pastrami«, Stremel-Lachs und Heilbutt



Serviervorschlag: Lachs-Crêpes

Räucherlachs im Kälteschlaf

»KÖNIGLICHER SALM« im Kälteschlaf! Der Lachs wird nach dem Räuchervorgang professionell schockgefrostet, nur so entstehen die extrem kleinen Eiskristalle, welche die wertvollen Nährstoffe und den außergewöhnlichen Geschmack für Ihren Genuss optimal erhalten. Den Räucherlachs im Kälteschlaf können Sie ohne Qualitätsverlust mehrere Monate in der Tiefkühltruhe aufbewahren.

Der Räucherlachs ist reich an Nährstoffen, hochwertigem Protein, Vitaminen, Mineralstoffen und vor allem wertvollen ungesättigten Omega-3-Fettsäuren. Umfangreiche Forschungen verschiedener Institutionen legen die Vermutung nahe, dass der Verzehr von Fisch sich positiv auf den menschlichen Organismus auswirkt.

Scheibe für Scheibe für Sie bereits gleichmäßig geschnitten und sorgfältig zu einem kompletten Lachsfilet zusammengelegt, erfreuen sich die bereits vorgeschneittenen Seiten das ganze Jahr besonders großer Beliebtheit. Geschnittener Räucherlachs ist bei Köser stets ohne Haut.

Räucherlachs, ca. 800 g, geschnitten, kaltgeräuchert***

(*Salmo salar*)

1 Seite »KÖNIGLICHER SALM« ca. 800 g, ohne Haut, bereits geschnitten
1 informatives Lachsbrevier

Best.-Nr. 16 114 € 7,48/100 g € 59,85

Aal- und Lachstrüffel

Zum Aperitif, einem Glas Wein oder einfach zwischendurch. In der einen Sorte kommt reines Aalfilet zur Geltung. Feinstes Filet vom Lachs für das zweite Dutzend. Beide werden leicht würzig mit Frischkäse abgestimmt und in einen Pumpernickelmantel handgeigelt. Ein unerwarteter Blickfang auf dem Buffet.

Aal- und Lachstrüffel***

Karton 360 g = 24 Stück
12 Stück Aalstrüffel à 15 g
12 Stück Räucherlachstrüffel à 15 g

Best.-Nr. 60 920 € 11,07/100 g € 39,85

Räucherplatte

Eine erstklassige Auswahl feinsten Räucher-Spezialitäten habe ich für Sie in diesem Paket zusammengestellt. Genießen Sie zarten, kaltgeräucherten Heilbutt – bereits servierfertig in Scheiben geschnitten.

Der Stremel-Lachs wird nach einer Rezeptur der Ostseefischer heißgeräuchert. Meine Empfehlung: Leicht erwärmt entwickelt der Stremel-Lachs seine besondere Geschmacksnote.

Als dritte Variante erhalten Sie den kaltgeräucherten Thunfisch in hervorragender Qualität. Ein besonderes Aroma erhält dieser durch die klassischen Pastrami-Gewürze Pfeffer, Senfsaat, Koriander und Thymian.

Diese Räucherplatte eignet sich auch für den kleinen Haushalt, da Sie sich portionsweise das jeweils von Ihnen Gewünschte entnehmen können.

Räucherplatte***

Karton 850 g enthält
350 g Heilbutt in Scheiben (kaltgeräuchert)
200 g Stremel-Lachs (heißgeräuchert)
(2 Stück)
300 g Thunfisch »Pastrami« (kaltgeräuchert)

Best.-Nr. 14 656 € 7,04/100 g € 59,85

Lachs-Crêpes

Diese Lachs-Crêpes aus »KÖNIGLICHER SALM«, Köser's Räucherlachs, werden Sie begeistern. Eine unvergesslich leichte, frische und köstliche Vorspeise. Räucherlachs und Köser's Kaviar-Sauce ergeben dieses besondere Geschmackserlebnis.

Lachs-Crêpes***

Karton 300 g enthält
2 servierfertig gerollte Crêpes à 150 g

Best.-Nr. 60 235 € 8,58/100 g € 25,75

Lachs-Crêpes***

Karton 900 g enthält
6 servierfertig gerollte Crêpes à 150 g

Best.-Nr. 60 231 € 7,37/100 g € 66,30



Serviervorschlag: Doradenfilet mit Haut

Doradenfilet mit Haut

Die Dorade gilt nicht nur in der mediterranen Küche als einer der delikatesten Fische. Ihr Fleisch ist fein, weiss, mager und eignet sich sehr gut zum Grillen, aber auch im Ofen oder in der Pfanne gegart entfaltet sie ihren einzigartigen Geschmack.

Doradenfilet mit Haut***

(Sparus aurata)

Karton 1000 g enthält
8 - 12 Doradenfilets mit Haut
Abtropfgewicht 800 g

Best.-Nr. 13 246 € 4,98/100 g € 39,85

Ratatouille

Aus frischen Zutaten wie Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln und Kräutern.



Ratatouille***

Karton 600 g enthält
2 Kochbeutel à 300 g

Best.-Nr. 64 049 € 3,94/100 g ● € 23,65



Serviervorschlag: Eglifilets und Champignons mit Rosmarinkartoffeln als Beilage

Eglifilet - Barschfilet mit Haut

Barsch – in der Schweiz auch »Egli« genannt – ist ein feiner Süßwasserfisch. Sein weisses, festes und besonders fettarmes Fleisch eignet sich sehr gut zum Braten.

Eglifilet - Barschfilet mit Haut***

(Perca fluviatilis)

Karton 1000 g enthält
10 - 15 Filets vom Egli/Barsch
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 529 € 4,63/100 g € 41,65



Rosmarinkartoffeln

Eine erstklassige Beilage sind unsere hausgemachten Rosmarinkartoffeln. Aus frischen Kartoffeln, Olivenöl, Rosmarin und Meersalz haben meine Köche diesen Ofen-Klassiker für Sie vorbereitet.

Rosmarinkartoffeln***

Karton 600 g enthält
4 Schalen à 150 g
– ofenfertig –

Best.-Nr. 64 091 € 3,66/100 g € 21,95



Serviervorschlag: Goldbutt »Cordon Bleu«

Scholle Goldbutt »Cordon Bleu«

Goldbutt »Cordon Bleu« ist zwischen den Filets mit einer Scheibe gekochtem Schinken und cremigem Chesterkäse sowie frischer Sahne und Kräuterbutter gefüllt.

Scholle Goldbutt »Cordon Bleu«***

(Pleuronectes platessa)

Karton 880 g enthält
ca. 4 - 5 Schollen

Best.-Nr. 13 145 € 4,90/100 g € 43,10



Serviervorschlag: Scholle »Finkenwerder«

Scholle Goldbutt »Finkenwerder«

Goldbutt »Finkenwerder« ist eine würzige Spezialität. Wir füllen sie mit Bacon/Speck, Zwiebeln, Butter und Gewürzen.

Scholle Goldbutt »Finkenwerder«***

(Pleuronectes platessa)

Karton 880 g enthält
ca. 4 - 5 Schollen

Best.-Nr. 13 165 € 4,78/100 g € 42,10



Serviervorschlag: Schellfisch in Senfsauce

Schellfisch-Rückenfilet

Heutzutage ist es nicht leicht, erstklassigen Schellfisch zu finden und das ganze Jahr über liefern zu können. Kennern geht bei einem leichten Fischgericht nichts über das magere, flockige Fleisch eines Schellfisches. Der Rücken ist das Beste.

Schellfisch-Rückenfilet***

(Melanogrammus aeglefinus)

Karton enthält 1000 g
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 093 € 5,54/100 g € 49,85

Um mit diesem klassischen Kochfisch auch gleich ein Köser-Gericht genießen zu können, hier nun die bereits fertige Kreation für Sie.

Schellfisch in Senfsauce***

Karton 1000 g enthält
4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 60 300 € 4,88/100 g ● € 48,75



Serviervorschlag: Rotbarsch-Rückenfilet

Rotbarsch-Rückenfilet

Dieser Rotbarsch ist eine vielfach unterschätzte Gaumenfreude. Ein begehrter Fisch mit einem wohlschmeckenden Fleisch. Durch seine Festigkeit optimal zum Braten, Grillen und Dünsten geeignet.

Rotbarsch-Rückenfilet***

(*Sebastes norvegicus*)

Karton 1000 g enthält
4 - 5 Rotbarsch-Rückenfilets,
einzeln entnehmbar
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 022 € 6,07/100 g € 54,65

Leichte Kräuter-Remouladensauce

Durch die Zugabe von Quark ist die Kräuter-Remouladensauce leicht und frisch. Sie eignet sich hervorragend zu gebratenem, gebackenem oder frittiertem Fisch.

Leichte Kräuter-Remouladensauce***

Karton 400 g enthält
2 Becher à 200 g

Best.-Nr. 71 026 € 3,94/100 g € 15,75



Serviervorschlag: Steinbeißer

Steinbeißer

Von diesem beliebten Meeresfisch mit festem Fleisch erhalten Sie das Filet in portionsgerechte Medaillons geschnitten. Es eignet sich ideal zum Braten und Dünsten.

Steinbeißer-Filetstücke***

(*Anarhichas lupus*)

Karton enthält 1000 g
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 317 € 5,42/100 g € 48,75



Serviervorschlag: Bouillabaisse

Bouillabaisse

Mit der typischen »Sauce Rouille«, die nach Belieben jeder Gast in seiner eigenen Suppe verrührt. Bouillabaisse ist – wie fast alles bei Köser – bereits küchenfertig vorbereitet.

Diese für französische Küsten typische, geschmacksintensive Suppenspezialität wird stundenlang geduldig aus frischen Zutaten gekocht. Zur fertigen Suppe gibt es viele schöne Fischfiletstücke sowie Krusten- und Schalentiere.

Bouillabaisse***

Karton 1100 g enthält
1 Beutel Suppe 500 g
1 x 500 g »Meeresfrüchte«
1 x 100 g »Sauce Rouille«
Abtropfgewicht 1034 g

Best.-Nr. 60 039 € 4,71/100 g € 48,75

Bouillabaisse***

Karton 2200 g enthält
2 Beutel Suppe à 500 g
2 x 500 g »Meeresfrüchte«
2 x 100 g »Sauce Rouille«
Abtropfgewicht 2090 g

Best.-Nr. 60 038 € 4,25/100 g € 88,75



Serviervorschlag: Langostinos in Dillsauce

Langostinos

... leben im Südpazifik vor der Küste Chiles. Sie schillern in phantastischen Farben – lila, grün, silbrig. Die rote Farbe erhält die Delikatesse erst im brodelnden Wasser, in dem die Langostinos sofort nach dem Fang gekocht werden.

Langostinos, gekocht***

(*Cervimunida johni*)

Karton 1000 g enthält
2 Beutel à 500 g
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 10 109 € 7,64/100 g € 68,75

Langostinos in Dillsauce***

Karton 1000 g enthält
4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 60 018 € 5,18/100 g € 51,75



Serviervorschlag: Hummer-Ravioli

Große Hummer-Ravioli

Mit ganzen Hummerstücken und feinsten Hummer-Kaiserbarsch-Farce, die ihrem Namen Ehre macht. Das Wort Ravioli passt im Grunde nicht zu dieser Kreation. Als ich diese fein abgestimmte Kombination aus saftig-zarten und dennoch bissfesten Hummerstücken mit der unbeschreiblich runden, frischen Sauce zum ersten Mal genoss, hielt mich nur die Reichhaltigkeit dieser Krustentierspezialität davon ab, mehr zu nehmen. Eine Vorspeise für 8 Personen oder als Hauptspeise für vier.

Große Hummer-Ravioli***
Karton 1000 g enthält
4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 66 039 € 8,48/100 g ● € 84,75

Als Dessert empfehle ich:



Orangenblüten-Parfait*** 
Karton 600 g enthält
6 Becher à 100 g

Best.-Nr. 40 010 € 5,53/100 g  € 33,20

Preise einschließlich deutscher MwSt. (Ausland abweichend). Versandbedingungen laut gültiger AGB.



Serviervorschlag: Hummer à la Crème mit Wildreis

Hummer à la Crème

Meine Köche erhielten vor Jahren den Auftrag ein Gericht zu kreieren, welches des Königs der Meere würdig ist. Es wurde ein Erfolg.

Für Hummer à la Crème werden selbstverständlich nur rohe Schwänze verwendet. Jede Portion enthält einen Hummerschwanz, der mit einer sahnigen Weißweincrème abgerundet ist.

Ein erlesenes Gericht, mit dem Sie Ihre Gäste begeistern.

Hummer à la Crème***
Karton 800 g enthält
4 Kochbeutel à 200 g

Best.-Nr. 60045 € 9,98/100 g ● € 79,85



Serviervorschlag: Fantail-Kranz mit Saucen

Riesengarnelen

Sei es für ein kaltes Buffet oder unverhofften Besuch, der oben abgebildete, gleichmäßig belegte und praktische Fantail-Kranz sollte in Ihrer Tiefkühltruhe einfach nicht fehlen.

Mit Toast oder ofenfrischem Stangenbrot zaubern Sie so in kürzester Zeit einen originellen Gaumengenuss. Zur Abrundung erhalten Sie dazu meine Sauce für Garnelen und den Cocktail-Dip »Mango«. Die Riesengarnelen greift man an der Schwanzflosse (englisch: fantail) und taucht sie in die vorbereiteten Saucen. Auf dem Buffet oder Teller angerichtet sind die Fantails sehr dekorativ.

Fantail-Kränze***
(*Litopenaeus vannamei*)

Karton 1200 g enthält
2 Fantail-Kränze à 400 g = 800 g
2 x mind. 20 = ca. 40 Stück
2 x 100 g Sauce für Garnelen
2 x 100 g Cocktail-Dip »Mango«
Abtropfgewicht 1080 g

Best.-Nr. 10 299 € 6,37/100 g ● € 68,75



Serviervorschlag: Easy-Peel-Schwänze

Easy-Peel Schwänze

Die bereits der Länge nach sauber geöffnete Schale erlaubt ein sehr leichtes Entnehmen des knackigen Garnelenfleisches. Eben „easy peel“ – leicht zu schälen.

Easy-Peel-Schwänze roh, mit geöffneter Schale***
(*Penaeus monodon*)

Karton 1000 g enthält
ca. 16 - 18 Stück
einzeln entnehmbar
Abtropfgewicht 800 g

Best.-Nr. 10 601 € 7,90/100 g ● € 63,20



Serviervorschlag: Servieren Sie diese edlen Krustentiere mit den Saucen aus dem Köser-Sortiment.

Edel-Krustentierpaket

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

Edel-Krustentierpaket***

Karton 1050 g enthält
2 rohe Langusten-Schwänze
2 rohe Hummerschwänze
3 - 4 rohe Riesengarnelen-Schwänze
Abtropfgewicht 907 g

Best.-Nr. 14 811 € 12,11/100 g € 109,85

Sauce »Orange«

Besonders fruchtig. Ideal zu Krustentieren, Fisch und Geflügel.

Sauce »Orange«***

2 Kochbeutel
à 250 g = 500 g

Best.-Nr. 60 351 € 3,97/100 g € 19,85



Serviervorschlag: Riesengarnelen-Schwänze, gewürzt

Riesengarnelen-Schwänze, gewürzt

Nach Hausrezept fertig gewürzte Riesengarnelen für die Pfanne oder den Ofen – schnell zubereitet und serviert. Das macht Ihnen so schnell keiner nach.

Die Marinade verleiht den zarten und gleichzeitig knackigen Riesengarnelen eine besondere Geschmacksnote.

Riesengarnelen-Schwänze, gewürzt, mit geöffneter Schale***

(*Macrobrachium rosenbergii*)
Karton 1000 g enthält
8 - 10 Stück

Best.-Nr. 10 438 € 6,43/100 g € 64,30



Serviervorschlag: King-Crab-Claws zum Dippen

Große Königskrabben-Scheren

Eine außergewöhnliche Pracht sind diese »King-Crab-Claws« in seltener Größe – zum Reinbeißen! Sie brauchen den schützenden Panzer nicht aufzubrechen, denn er ist sorgfältig vorgesägt und leicht abnehmbar. Auf dem Bild erkennen Sie die bereits gelöste Kappe.

Große Königskrabben-Scheren***

(*Paralithodes camtschaticus*)
Karton enthält ca. 1000 g
bereits gekocht und vorgespaltet
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 10 155 € 17,76/100 g € 159,85



Serviervorschlag: Snow-Crabs greift man an den Scheren und dippt das Fleisch in leckere Saucen.

Schneekrabben-Scheren, gekocht

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. Eine Krönung für kalte Buffets oder Cocktail-Empfänge.

Schneekrabben-Scheren***

(*Chionoecetes opilio*)
bereits gekocht
Karton 500 g enthält
ca. 14 - 18 Stück
Abtropfgewicht 450 g

Best.-Nr. 10 150 € 14,41/100 g € 64,85

Schneekrabben-Scheren***

(*Chionoecetes opilio*)
bereits gekocht
Karton 1000 g enthält
ca. 30 - 35 Stück
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 10 152 € 13,32/100 g € 119,85

Montag - Freitag bis 15:30 Uhr bestellt – Express-Anlieferung am Folgetag zwischen 8:00 und 13:00 Uhr.

LMIV-Info unter Tel. 0471-9797 20 • Fax: 0471-9797 21 • www.koeser.com • für Mikrowelle geeignet ✓ vegetarisch *** schockgefrostet



Serviervorschlag: Menu »Bœuf bourguignon für 2«



Serviervorschlag: Menu »Kabeljau mit Zitronenkruste auf Kräuter-Tomaten-Orzotto für 2«



Serviervorschlag: Menu »Perlhuhnbrust für 2«



Serviervorschlag: Menu »Wolfsbarschfilet in Pergament für 2«

Köser-Menüs

Oster-Menu für 2 »Bœuf bourguignon«

Fertig für Sie vorbereitet ist dieses Menu und dank der mitgelieferten Anleitung ist die Zubereitung kinderleicht. Das in einem Fond mit viel frischem Gemüse gekochte Rindfleisch erhält durch Rotwein, Speck, Champignons und Tomatenmark seinen unverwechselbaren Geschmack. Mit feinen Karotten und zarten Kartoffelstückchen, bereits für Sie im Kochbeutel vorbereitet, bringen Sie in kürzester Zeit ein exquisites Gericht auf Ihre Tafel.

Zum Dessert servieren Sie Walnuss-Honig-Parfait. Eine Köstlichkeit aus Waldhonig, Sahne und Walnusskernen. Abgerundet wird der einzigartige Geschmack mit Zitronenlikör, Schokoladensplittern und einer Haube aus Preiselbeeren.

Menu für 2
»Bœuf bourguignon«***
Karton 900 g enthält
2 x 350 g Bœuf bourguignon
2 x 100 g Walnuss-Honig-Parfait

Best.-Nr. 14 705 € 5,42/100 g € 48,75

Kabeljau mit Zitronenkruste auf Kräuter-Tomaten-Orzotto

Krebs-Suppe mit Hechtklößchen als Entrée, zum Hauptgang erstklassiger Kabeljau, der von den Köser-Köchen mit einer feinen Zitronenkruste veredelt und auf einem Bett aus saftigem Kräuter-Tomaten-Orzotto gelegt wird. Das Orzotto wird aus Graupen, Tomaten und feinen Kräutern zubereitet. Zum Dessert servieren Sie ein luftig aufgeschlagenes Mousse au Chocolat.

Menu für 2
»Kabeljau mit Zitronenkruste auf Kräuter-Tomaten-Orzotto«***
Karton 1200 g enthält
2 x 200 g Krebs-Suppe mit Hechtklößchen
2 x 300 g Kabeljau mit Zitronenkruste auf Kräuter-Tomaten-Orzotto
2 x 100 g Mousse au Chocolat

Best.-Nr. 14 132 € 5,18/100 g € 62,10

Perlhuhnbrust auf Riesling-Rahmkraut

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.

Menu für 2 »Perlhuhnbrust«***
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 € 4,36/100 g € 63,20

Wolfsbarschfilet in Pergament

Wolfsbarschfilet bildet mit seinem mediterranen Geschmack, marktfrischem Gemüse und dann noch auf Couscous gelegt eine optimale Hauptspeise und ist ohne Aufwand schnell zubereitet. Die Nachspeise schmeckt unwiderstehlich gut. Panna Cotta mit echter Bourbon-Vanille ist schon ein Genuss. Die fruchtige Himbeersauce verleiht dem Dessert das i-Tüpfelchen.

Menu für 2 »Wolfsbarschfilet in Pergament«***
Karton 1060 g enthält
2 x 350 g Wolfsbarschfilet in Pergament mit Couscous
2 x 180 g Panna Cotta mit Himbeeren

Best.-Nr. 14 708 € 4,92/100 g € 52,10



Serviervorschlag: Mild geräucherte Gänsebrust

Gänsebrust

Kenner legen viel Wert auf die traditionelle Zubereitung von geräucherter Gänsebrust. Diese mildgeräucherte Delikatesse entwickelt das runde Aroma dank althergebrachter Rezeptur. Die handgenähte Naturhaut erhält die Saftigkeit.

Eine halbe Gänsebrust, kaltgeräuchert
z. B. 275 g

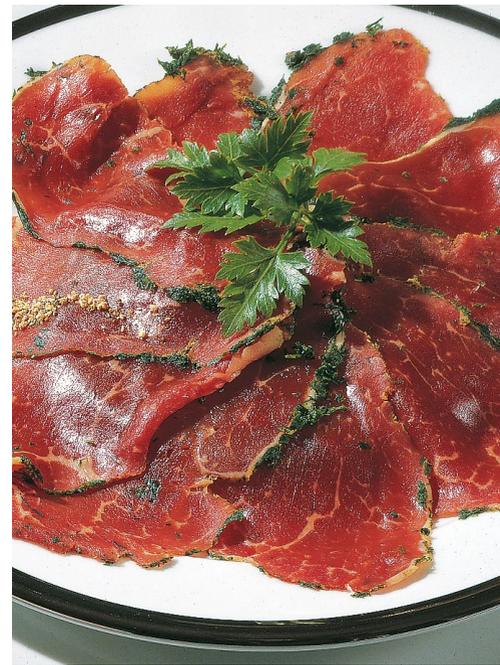
Best.-Nr. 62 045 € 6,65/100 g € 18,30

Flugentenbrust

Die Flugentenbrust wird, wie die Gänsebrust, kaltgeräuchert. Ein mild-würziger Rauchgeschmack schwingt leicht mit.

Flugentenbrust, kaltgeräuchert
(Konsistenz ähnlich Gänsebrust)
z. B. 300 g

Best.-Nr. 62 050 € 7,73/100 g € 23,20



Serviervorschlag: Eine klassische Vorspeise – Carpaccio, gebeiztes Rinderfilet, mit Zitronenpfeffer

Carpaccio vom argentinischen Rind

Erstklassiges, besonders zartes argentinisches Rinderfilet, gut abgehängt, wird sorgfältig mit ausgesuchten Kräutern von Hand mild gebeizt, in Scheiben hauchdünn geschnitten sofort schockgefrostet. Sie können nun Lage für Lage einzeln entnehmen. Arrangieren Sie die Scheiben, wie hier dargestellt und bestreuen Sie sie mit Zitronenpfeffer. Wer mag, träufelt ein wenig Olivenöl darauf.

Dazu reichen Sie heißen, gebutterten Toast und haben im Nu eine wahrhaft fürstliche Vorspeise, die auf der Zunge zergeht.

Carpaccio vom Rind (gebeiztes Rinderfilet)***
Karton 420 g enthält
4 x 100 g Carpaccio-Scheiben
2 x 10 g Zitronenpfeffer

Best.-Nr. 61 318 € 11,61/100 g € 48,75



Serviervorschlag: Roastbeefbraten mit leichter Kräuter-Remouladensauce

Roastbeefbraten

Qualität ohne Kompromisse. Das Fleisch ist ungewöhnlich zart, hat einen herzhaften Geschmack und wird daher auch Sie überzeugen. Es ist bereits für Sie vorgebraten.

Schieben Sie Ihren Braten in der mitgelieferten Bratschale nur noch in den Backofen und entscheiden Sie dann, ob Sie ihn lieber etwas roher oder mehr gegart mögen. Mit einem Braten-Thermometer, welches wir im Hauptkatalog auf Seite 123 anbieten, sind Sie in der Lage, Ihren individuellen Garpunkt ganz einfach zu erreichen. Gewicht ca. 1825–2125 g (1200–1500 g Roastbeef).

Ideal als Hauptgericht mit köstlichen Beilagen wie unseren Bohnen-Bündchen im Speckmantel (S. 148, Best.-Nr. 64 042) oder kalt als feine Scheiben serviert – der Roastbeefbraten ist vielseitig einsetzbar und ein besonderer Genuss.

Roastbeefbraten mit 2 Saucen***
(Argentinien)

Karton enthält z. B. 1925 g
1300 g Roastbeefbraten, vorgebraten
200 g Leichte Kräuter-Remouladensauce
175 g Köasers Grüne Sauce
250 g Rinderfond

Best.-Nr. 20026 € 4,90/100 g € 94,33



Serviervorschlag: Rouladen mit Sauce

Gefüllte Rinderrouladen mit feiner Sauce

Die Köser-Köche füllen die Rouladen so wie es im Norden an der Küste überwiegend üblich ist. Hier werden die Rouladen mit Senf bestrichen und gewürzt. Sie werden mit Zwiebeln, feinen Cornichons und Bacon-Speck belegt und nach dem Einrollen kurz angebraten. Anschließend werden die Rouladen in feiner Rinderbouillon mit Karotten, Sellerie, Porree und Lorbeerblättern gegart.

Ein Gericht, welches zu jeder Jahreszeit schmeckt. Servieren Sie dazu Köasers bereits gekochtes Apfel-Rotkraut (Best.-Nr. 64061).

Gefüllte Rinderrouladen mit feiner Sauce***
(Deutschland)

Karton 1000 g enthält
2 Kochbeutel à 500 g
= 4 Rouladen mit feiner Sauce

Best.-Nr. 61 300 € 4,99/100 g € 49,85



Serviervorschlag: Lammkeule ohne Knochen

Lammkeule ohne Knochen

Unsere Lammkeule stammt von Tieren, die in artgerechter Freilandhaltung aufwachsen. Diese natürliche Haltung sorgt für besonders aromatisches Fleisch. Eine Besonderheit: Die Keule wird **ohne Knochen** geliefert. **Gewicht ca. 1100 – 1500 g.**

Lammkeule ohne Knochen***

(Neuseeland)

Karton z.B. 1450 g enthält eine Lammkeule, ohne Knochen

Best.-Nr. 20 610 € 4,38/100 g € 63,50

Marinierte Lammkeule ohne Knochen***

(Neuseeland)

Karton enthält z.B. 1600 g (Gewicht ca. 1200 – 1500 g)

Best.-Nr. 63 061 € 4,98/100 g € 79,76

Lamm-Sauce

Mit Rotwein abgerundet, die ideale Ergänzung zu allen Lammgerichten.

Lamm-Sauce***

2 Kochbeutel à 250 g = 500 g

Best.-Nr. 60 420 € 3,97/100 g € 19,85



Serviervorschlag: Lammfilet auf Risotto

Lammfilet

Saftiges, aromatisches, zartes Lammfleisch aus natürlicher Freilandhaltung – den Unterschied werden Sie schmecken.

Damit das Fleisch garantiert nichts von dem herzhaften Geschmack verliert, erhalten Sie Lamm bei Köser frisch-schockgefrostet. Ein besonderer Genuss mit der hausgemachten Lamm-Sauce.

Lammfilet***

(Neuseeland)

Karton 1000 g enthält 3 x 335 g, ca. 8 - 12 Filets

Best.-Nr. 20 627 € 5,88/100 g € 58,75



Serviervorschlag: Lammlachs

Lammlachs

Lammlachs ist der ausgelöste Lammrücken ohne Knochen und Silberhaut – für Sie also fix und fertig zum Zubereiten.

Aus natürlicher Freilandhaltung ist dieses Fleisch besonders zart und schmackhaft. **Gewicht ca. 650 – 750 g.**

Lammlachs***

(Neuseeland)

Karton z. B. 750 g enthält 3-5 Lammlachse

Best.-Nr. 20 625 € 5,96/100 g € 44,70

Trüffel-Butter



Hergestellt aus erstklassiger Butter und dazu veredelt mit aromatischen Trüffeln, vereint dieses Produkt die feine Cremigkeit der Butter mit der intensiven Geschmackstiefe der Trüffel zu einer unvergleichlichen Gaumenfreude.

Trüffel-Butter***

Karton 240 g enthält 12 Butterröschen

Best.-Nr. 72 029 € 6,19/100 g € 14,85



Serviervorschlag: Lammlachs in Lavendelkruste

Lammlachs in Lavendelkruste

Saftiges, aromatisches Lammfleisch in einer delikaten Lavendelkruste. Lavendel wird in den Mittelmeerländern häufig in der Küche verarbeitet und verleiht dem Lammlachs seine besondere Geschmacksnote. Die feine Kruste wird außerdem aus naturkörnigem Senf, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Rosmarin und Thymian zubereitet.

Lammlachs in Lavendelkruste***

Karton 1000 g enthält 4 Schalen à 250 g

Best.-Nr. 63 060 € 6,54/100 g € 65,40



Serviervorschlag: Engadiner Nusstorte



Serviervorschlag: Himbeertarte

Engadiner Nusstorte

Die Engadiner Nusstorte gehört zu den reichhaltigsten Spezialitäten der Schweiz. Bei Köser bekommen Sie die beste, die ich kenne. Man schmeckt sofort, dass hier nicht gespart wird. Natürlicher Geschmack aus reichlich Walnüssen, bestem Honig und frischem Rahm in Butter-Mürbeteig liebevoll von Hand gefertigt.

Engadiner Nusstorte***

Karton ca. 760 g enthält
1 Torte

Best.-Nr. 40 184 € 6,86/100 g € 52,10

Engadiner Nusstorte***

Karton ca. 380 g enthält
1 Torte

Best.-Nr. 40 188 € 6,97/100 g € 26,50

Himbeertarte

Genießen Sie zu jeder Jahreszeit eine Himbeertarte mit frischen – sonnengereiften – Früchten. Das fruchtige Aroma unterscheidet sich sehr angenehm von dem sonst eher flachen Einheitsgeschmack. Ebenso der lockere, knusprige Mürbeteigboden.

Himbeertarte***

Karton 600 g enthält
1 Tarte

Best.-Nr. 40 072 € 5,78/100 g € 34,65



Serviervorschlag: Tiramisú

Tiramisú

Ihre Freunde werden den Unterschied schmecken und von „Ihrem“ Tiramisú träumen. Es ist besonders fein und cremig. Bei dieser Spezialität aus Italien verwenden die Köser-Pâtisseries als Basis selbstverständlich Mascarpone. Hinzu kommen gehackte Mandeln und ein Schuss Amaretto.

Ein feines Dessert, da es eben handgefertigt und kein Industrie-Erzeugnis ist!

Tiramisú***

Karton 600 g enthält
2 Schalen à 300 g

Best.-Nr. 40 079 € 5,35/100 g € 32,10

Tiramisú***

Karton 1200 g enthält
4 Schalen à 300 g

Best.-Nr. 40 088 € 4,99/100 g € 59,85



Serviervorschlag: Schokoladen-Trüffel und Pralinen

Schokoladentrüffel und Pralinen

Hier werden für Sie drei Sorten handgeigelte Schokoladentrüffel gemischt. Schmelzzarte, dunkle Edelbitter-Trüffel mit Cognac, weiße Mokka-Trüffel und sahnige Vollmilch-Kuvertüre-Trüffel mit Jamaica-Rum.

Schokoladentrüffel

250 g (3 Sorten) in der handgefertigten
kleinen »SeeräuberKiste«

Best.-Nr. 43 001 € 7,94/100 g € 19,85

Die große »SeeräuberKiste« mit den drei oben genannten Trüffelsorten für viele Gelegenheiten.

Schokoladentrüffel

500 g (3 Sorten) in der handgefertigten
großen »SeeräuberKiste«

Best.-Nr. 43 000 € 7,75/100 g € 38,75

Butterweich-zarte Edel-Pralinen mit französischem Cognac, schottischem Whisky und karibischem Rum vollendet. Verwöhnen Sie sich und andere.

Pralinen

200 g (3 Sorten) in der handgefertigten
kleinen »SeeräuberKiste«

Best.-Nr. 43 040 € 9,93/100 g € 19,85

Die große »SeeräuberKiste« mit den drei oben genannten Pralinenarten, also zarte Pralinen mit französischem Cognac, schottischem Whisky und karibischem Rum.

Pralinen

600 g (3 Sorten) in der handgefertigten
großen »SeeräuberKiste«

Best.-Nr. 43 042 € 8,31/100 g € 49,85



Serviervorschlag: Edel-Marzipanbrote

Edel-Marzipanbrote

Lange suchte ich nach dieser Marzipan-Qualität. Aus feinstem Rohmarzipan der sonnengereiften kalifornischen Mandel, ohne Zuckerzusatz. Diese Brote zergehen samtweich auf der Zunge und verdienen ihren Beinamen »Edel«.

Edel-Marzipanbrote

Karton 400 g enthält
2 Stück à 200 g

Best.-Nr. 43 004 € 4,41/100 g € 17,65

Echte Bourbon-Vanille

Echte Bourbon-Vanille, innen zarter Schmelz und außen handgeigelte weiße Schokolade.

Bourbon-Vanille-Trüffel ohne Alkohol

250 g in der handgefertigten
kleinen »SeeräuberKiste«

Best.-Nr. 43 008 € 7,94/100 g € 19,85



Serviervorschlag: Ostereier gefüllt mit Schokoladentrüffeln und Pralinen (Abbildung ähnlich).

Feinste Pralinen und Schokoladentrüffel im Osterei

Diese dekorativen Ostereier sind mit edlen Schokoladentrüffeln und Pralinen gefüllt, die jedem Genießer das Herz höher schlagen lassen. Ein schönes Osterpräsent.

Ostereier

Karton enthält 2 Ostereier gefüllt mit je 2 x ca. 115 g Schokoladen-Trüffeln und Pralinen ✓

Best.-Nr. 43 065 € 10,41/100 g € 23,95

Ostereier

Karton enthält 2 Ostereier gefüllt mit je 2 x ca. 115 g Schokoladen-Trüffeln und Pralinen (alkoholhaltig) ✓

Best.-Nr. 43 060 € 10,41/100 g € 23,95

Champagner Mathieu Princet Premier Crû

Mein Champagner-Favorit, zu 100 % aus der wertvollen Chardonnay-Rebe – fünf Jahre gereift. Ein elegant-trockener Genuss.

Champagner Mathieu Princet Premier Crû

Flasche 0,75 l trocken, 12 % Vol.

Best.-Nr. 70 140 € 58,93/l € 44,20



 LMIV-Info unter Tel. 0471-97 97 20 • Fax: 0471-97 97 21 • www.koeser.com • info@koeser.com  alkoholhaltig  vegetarisch

Das Oster-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 30.04.2025. Solange der Vorrat reicht. H. Köser GmbH • Postfach 29 02 53 • 27532 Bremerhaven