



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS
seit 1862





Köser's Hochzeitssuppe

Diese Spezialität des Hauses aus feinen Hechtbällchen, Fischfond, frischem Gemüse wie Porree, Sellerie und Karotten in Julienne geschnitten, wird abgerundet durch Pernod und Kerbel.

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

Best.-Nr. 60 088 ***

€ 44,69/kg

● € 35,75



Lachscreme-Suppe

Mundgerechte Lachsfiletstücke und Streifen von Lauch sowie frische Dillspitzen runden den Geschmack dieses Klassikers aus dem Hause Köser ab.

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

Best.-Nr. 60 032 ***

€ 48,44/kg

● € 38,75

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

Bouillabaisse

Diese für französische Küsten typische geschmacksintensive Suppenspezialität wird stundenlang geduldig aus frischen Zutaten gekocht. Zur fertigen Suppe gibt es viel Fisch sowie Krusten- und Schalentiere in bewährter Köser-Qualität. Die typische »Sauce Rouille«, die nach Belieben jeder Gast in seiner Suppe verrührt, wird selbstverständlich mitgeliefert.

Karton 1100 g enthält

1 x 500 g »Suppe«

1 x 500 g »Meeresfrüchte«

1 x 100 g »Sauce Rouille«

Abtropfgewicht 1034 g

Best.-Nr. 60 039 ***

€ 47,15/kg

€ 48,75

Karton 2200 g enthält

2 x 500 g »Suppe«

2 x 500 g »Meeresfrüchte«

2 x 100 g »Sauce Rouille«

Abtropfgewicht 2070 g

Best.-Nr. 60 038 ***

€ 44,49/kg

€ 92,10



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

● für Mikrowelle geeignet

*** schockgefrostet



Großes Fisch-Probierpaket

Eine Auswahl erstklassiger Feinfische in Köser-Qualität für Sie einzeln entnehmbar. Zubereitungsanleitungen und Rezepte werden selbstverständlich mitgeliefert. Als Saucen empfehle ich Ihnen die Dill-Sauce, **Best.-Nr. 60 343**, Sauce Estragon, **Best.-Nr. 60 361**, und Sauce »Orange«, **Best.-Nr. 60 351**.

Karton 2330 g enthält

300 g Kabeljau-Rückenfilets (2-4 Stück)

400 g Zanderfilets mit Haut (2-4 Stück)

200 g Lachs-Filet-Stücke (2-4 Stück)

320 g Egli/Barschfilets mit Haut (4-6 St.)

340 g Wolfsbarschfilets mit Haut (2-4 St.)

200 g Doradenfilets mit Haut (2-4 Stück)

220 g Limandesfilets (2-4 Stück)

350 g Saiblingfilets mit Haut (2-4 Stück)

Abtropfgewicht 2097 g

Best.-Nr. 15 408 ***

€ 52,38/kg

€ 109,85

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

Edelfisch-Paket II

Ob gedünstet oder gebraten, alle Fisch-Filets in diesem Paket können Sie vielseitig zubereiten. Erstklassige Rezeptvorschläge werden mitgeliefert.

Karton 980 g enthält
380 g Granatbarsch-Filets
400 g Lachs-Filet-Stücke
200 g Limandesfilets
Abtropfgewicht 862 g

Best.-Nr. 14 815 ***

€ 64,27/kg

€ 55,40

Als Dessert empfehle ich:

Mousse au Chocolat

Karton 600 g enthält
6 Becher à 100 g

Best.-Nr. 40 087 ***

€ 59,00/kg

€ 35,40 ✓





Gefüllte Lachsforelle Mittelstück ohne Gräten

Diesen edlen Fisch biete ich Ihnen, wie links abgebildet, komplett ohne Gräten, ohne Kopf und ohne Schwanz im Bratschlauch fertig vorbereitet an. Die köstliche Füllung aus Lachs- und Zanderfilet, Tiefseegarnelen, Karotten und Porree ist einzigartig. Sie brauchen die Lachsforelle nur noch im Ofen zu garen.

**Karton 450 g enthält mindestens
300 g gefüllte Lachsforelle, 150 g Lachsfond,
im Bratschlauch, – ofenfertig –**

Best.-Nr. 60 143 *** € 66,33/kg € 29,85

Dazu empfehle ich:

gekochten Canadischen Wildreis

Karton 500 g enthält 2 Beutel à 250 g

Best.-Nr. 64 082 *** € 46,20/kg ● € 23,10

Mit jeder Lieferung erhalten Sie verlässliche Zubereitungsanleitungen und Rezeptvorschläge.

Schollen-Knusperpaket

Die Scholle ist ein Plattfisch, der in der Nord- und Ostsee sowie im Atlantik vorkommt. Wir kaufen Schollen zur besten Fangzeit und bieten sie – dank aufwendiger Schockfrostung – das ganze Jahr über in gleichbleibend exzellenter Qualität an.

Das saftige Fleisch der Schollen ohne Gräten erhält eine würzige Panade, die den Eigengeschmack des Fisches nicht überdeckt. Bei der zweiten Variante werden die Schollenfilets mit einer leichten Kräuterpanade umhüllt. »Finkenwerder« wird mit Bacon, Zwiebeln, Butter und Gewürzen verfeinert. »Cordon Bleu« ist mit Schinken und Chesterkäse gefüllt.

Karton 1540 g enthält
jeweils grätenfrei
2 Schollen paniert
2 Schollenfilets in Kräuterpanade
2 Goldbutt »Finkenwerder«
2 Goldbutt »Cordon Bleu«

Best.-Nr. 14 806 ***

€ 43,18/kg

€ 66,50



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

● für Mikrowelle geeignet

*** schockgefrostet



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. Die Portionen dieses edlen
Menus sind schon fertig für Sie vorbereitet. Mit nur wenigen
Handgriffen, die Sie auf der Zubereitsanleitung beschrieben
finden, können Sie es anrichten und servieren.

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 ***

€ 51,89/kg

€ 65,80

Preise einschließlich deutscher MwSt. (Ausland abweichend). Versandbedingungen laut gültiger AGB. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Krustentier-Probierpaket

Ob Langostinos, Riesengarnelen oder Tiefseegarnelen – diese erlesenen Krustentiere überzeugen durch ihr festes Fleisch, ihren feinen Geschmack und ihre vielseitige Einsetzbarkeit. Sie bieten eine besondere Delikatesse für Liebhaber maritimer Küche und bereichern jede Tafel mit ihrem edlen Charakter.

Karton 1300 g enthält

1 x 300 g Langostinos, gekocht

1 x 500 g Riesengarnelen, roh

1 x 500 g Tiefseegarnelen, gekocht

Abtropfgewicht 1120 g

Best.-Nr. 15 203 ***

€ 53,43/kg

€ 59,85

Als Dip empfehle ich:

Cocktail-Dip Mango

2 Beutel à 200 g = 400 g

Best.-Nr. 71 025 ***

€ 39,38/kg

€ 15,75





Sauerbraten

In einer Beize aus Rotwein, Essig, viel Gemüse und allerlei Gewürzen wird die Semerrolle 6 Tage in der Köser-Manufaktur mariniert. Durch dieses Marinieren wird das Fleisch schön zart und erhält den typischen, exzellenten Geschmack. Nach dem Garen wird das Fleisch in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten und zusammen mit der mit Soßenkuchen abgerundeten Sauce in die für Sie praktischen Kochbeutel gegeben.

**Karton 700 g enthält
2 Kochbeutel à 350 g**

Best.-Nr. 61 315 ***

€ 51,07/kg

● € 35,75

Dazu empfehle ich:

Bärlauch-Spätzle



4 Beutel à 250 g = 1000 g

Best.-Nr. 66 018 ***

€ 46,20/kg

● € 22,95 ✓

Preise einschließlich deutscher MwSt. (Ausland abweichend). Versandbedingungen laut gültiger AGB. Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Rindergulasch

Es muss nicht immer Steak sein. In Ungarn ein Nationalgericht. Bei uns in der Vergangenheit sehr beliebt, erlebt es ein Comeback. Paprika und Majoran geben ihm die würzige Note. Das gut abgehangene und zarte Fleisch kommt von Rindern aus Deutschland. Ideale Begleiter sind köstliche Dinkelspätzle, Best.-Nr. 66 016.

Karton 700 g enthält
2 Kochbeutel à 350 g

Best.-Nr. 61 103 ***

€ 45,36/kg

€ 31,75

Dazu empfehle ich:

Dinkel-Spätzle

4 Beutel à 250 g = 1000 g

Best.-Nr. 66 016 ***

€ 22,95/kg

● € 22,95



Grünkohl

Dieser Grünkohl wird in Brühe mit reichlich Zwiebeln und Fleisch gekocht. Gewürzt wird er unter anderem mit Senf und Gänseschmalz, dadurch entsteht der kräftige Geschmack. Nach regionalem Brauch werden Kasseler-Nacken, Pinkel und Kochwurst dazu gereicht. Die Köser-Köche geben passend kleingeschnittene Kartoffeln dazu, somit können Sie dieses Traditionsgericht nach dem Erhitzen komplett servieren.

Variante ohne Pinkel – Karton 1100 g enthält

2 x 310 g Grünkohl

2 x 240 g Kassler (insgesamt 2 Scheiben) und 2 Kochwürste

Best.-Nr. 63 080 ***

€ 39,27/kg

€ 43,20

Variante mit Pinkel – Karton 1120 g enthält

2 x 310 g Grünkohl

2 x 250 g Kassler (insgesamt 2 Scheiben),
eine Pinkel und eine Kochwurst

Best.-Nr. 63 081 ***

€ 37,59/kg

€ 42,10

neu



Das Januar-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 07.02.2026. 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 *** schockgefrostet