



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 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 Pumpnickelmantel handgeigelt. Ein unerwarteter Blickfang auf dem Buffet.

**Aal- und Lachstrüffel\*\*\***

**Karton 360 g = 24 Stück  
12 Stück Aaltrüffel à 15 g  
12 Stück Räucherlachstrüffel à 15 g**

Best.-Nr. 60 920 € 10,46/100 g € 37,65

## 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 € 7,92/100 g € 23,75

**Lachs-Crêpes\*\*\***

**Karton 900 g enthält  
6 servierfertig gerollte Crêpes à 150 g**

Best.-Nr. 60 231 € 7,08/100 g € 63,75



Serviervorschlag: Doradenfilet mit Haut



Serviervorschlag: Zanderfilet mit Haut



Serviervorschlag: Scholle küchenfertig



Serviervorschlag: Saiblingfilet mit Haut



Serviervorschlag: Scholle ohne Gräten 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

## Zanderfilet mit Haut

Zander gehört wegen seines festen weißen Fleisches zu den begehrtesten Speisefischen. Er wird als Filet dank seiner zarten Konsistenz immer mit geschuppter Haut angeboten.

Für eigene Zubereitungen gedünstet, gebraten oder auf Gemüsebett in Alufolie im Ofen gegart.

### Zanderfilet mit Haut\*\*\*

(*Stizostedion lucioperca*)

Karton 1000 g enthält  
4 - 6 Zanderfilets mit Haut  
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 507 € 4,85/100 g € 43,65



## Gnocchi

Diese kleinen Klößchen aus Kartoffelteig verdanken wir der italienischen Küche. Sie werden aus besten Rohstoffen handwerklich zubereitet und schmecken wie hausgemacht. Schon nach kurzem Erhitzen sind sie servierfertig, passend zu unzähligen Gerichten.

### Gnocchi\*\*\*

Karton 1000 g enthält  
4 Beutel à 250 g

Best.-Nr. 66 015 € 2,30/100 g € 22,95



## Scholle küchenfertig

Diesen äußerst beliebten Plattfisch bekommen Sie bei mir als küchenfertige Delikatesse auf der Mittelgröße, also komplett ausgenommen, ohne Kopf und ohne Flossen.

### Scholle küchenfertig\*\*\*

(*Pleuronectes platessa*)

Karton 1500 g enthält  
4 küchenfertige Schollen  
Abtropfgewicht 1275 g

Best.-Nr. 12 290 € 4,09/100 g € 52,10

## Scholle ohne Gräten mit Haut

Für »Scholle ohne Gräten« werden die Filets sorgfältig von der Mittelgröße befreit und wieder aufeinandergelegt. So bleibt das Fleisch saftig und wohlschmeckend.

### Scholle ohne Gräten mit Haut\*\*\*

(*Pleuronectes platessa*)

Karton 1000 g enthält  
ca. 4 - 5 Schollen  
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 104 € 4,43/100 g € 39,85

## Saiblingfilet mit Haut

Dieses Saiblingfilet ist so frisch und zart, dass Sie die Haut mit genießen können. Der Fisch gehört zur Familie der Lachse. Auf der Haut gebraten oder gegrillt gehört er sicher bald zu Ihren Favoriten.

### Saiblingfilet mit Haut\*\*\*

(*Salvelinus alpinus x fontinalis*)

Karton 1000 g enthält  
ca. 5 - 8 Saiblingfilets mit Haut  
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 13 249 € 5,29/100 g € 47,65



Serviervorschlag: Meeresstrudel

## Meeresstrudel

Nachdem mir viele Kunden mitteilten, dass sie in einem 1-Personen-Haushalt leben, aber deshalb auf den köstlichen Meeresstrudel nicht verzichten möchten, biete ich ihn gern auch als 200-g-Portion an.

**Meeresstrudel\*\*\***

Karton 800 g enthält  
4 x 200 g Meeresstrudel

Best.-Nr. 60 104 € 7,09/100 g € 56,75

## Großer Meeresstrudel

Als Hauptgang und Vorgericht wunderbar leicht. Lachs-, Zanderfilet und Tiefseegarnelen werden mit frischen Karotten und Porree zu einer sehr leichten Füllung verarbeitet und mit einem lockeren Strudelteig umwickelt, so wie man ihn in Österreich zubereitet.

**Großer Meeresstrudel\*\*\***

Karton enthält 500 g

Best.-Nr. 60 102 € 7,15/100 g € 35,75



Serviervorschlag: Ofendorade Mediterran

## Ofendorade Mediterran

Diesen einzigartigen Mittelmeerfisch mit seinem unverwechselbaren Geschmack haben meine Köche mit Kräutern gefüllt und in eine Marinade aus feinsten Ölen gelegt. Sie brauchen die Dorade nur noch in Ihrem Backofen oder auf dem Grill zu garen.

**Ofendorade Mediterran\*\*\***

Karton 700 g enthält  
2 Schalen à 350 g

Best.-Nr. 13 623 € 4,59/100 g € 32,10



Serviervorschlag: Bouillabaisse

## Bouillabaisse

Mit der typischen »Sauce Rouille«, die nach Belieben jeder Gast in seiner 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 viel Fisch 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 € 4,61/100 g € 47,65

**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 € 4,14/100 g € 86,50



Serviervorschlag: Marinierte patagonische Scallops

## Patagonische Scallops, mariniert

Diese zarten Patagonischen Scallops sind für Sie fertig gewürzt mit einer Marinade aus feinem Oliven- und Knoblauchöl, Pfeffer und Zitrone sowie Petersilie. Kurz angebraten haben Sie mit dieser absolut frischen Qualität ohne viel Aufwand einen fantastischen Salat auf dem Tisch. Hervorragend zu Pasta und auch pur besonders gut.

**Patagonische Scallops, mariniert\*\*\***

Karton 1000 g enthält  
2 Kochbeutel à 500 g

Best.-Nr. 15 447 € 5,88/100 g € 58,75



Serviervorschlag: Hummer-Ravioli

## Große Hummer-Ravioli

Mit ganzen Hummerstücken und einer Hummer-Kaiserbarschfarce, 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 € 4,98/100 g  € 29,85

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



Serviervorschlag: Schneekrabben-Scheren, gekocht

## 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  
16 - 25 Stück  
Abtropfgewicht 450 g  
Best.-Nr. 10 150 € 13,30/100 g € 59,85

**Schneekrabben-Scheren\*\*\***  
(*Chionoecetes opilio*)  
**bereits gekocht**  
Karton 1000 g enthält  
40 - 50 Stück  
Abtropfgewicht 900 g  
Best.-Nr. 10 152 € 12,21/100 g € 109,85



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 originalen Gaumengenuss. Zur Abrundung erhalten Sie dazu meine Sauce für Garnelen, den Cocktail-Dip »Mango« und ein Sweet-Chili-Dip. 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.

**Kleine Fantail-Kränze\*\*\***  
(*Litopenaeus vannamei*)  
**Karton 1010 g enthält**  
3 Fantail-Kränze à 200 g = 600 g  
3 x mind. 35 = ca. 105 Stück  
1 x 100 g Sauce für Garnelen  
1 x 100 g Cocktail-Dip »Mango«  
3 x 70 g Sweet-Chili-Dip  
Abtropfgewicht 919 g  
Best.-Nr. 10 298 € 5,05/100 g € 46,50



Serviervorschlag: Flusskrebs-Schwänze

## Flusskrebs-Schwänze

Die Qualität dieser Flusskrebs-Schwänze aus Wildfängen hat mich überzeugt. Bereits gekocht und schockgefrostet, brauchen Sie diese Delikatesse nur aufzutauen und können sie z. B. als Krönung für sommerliche Salate nutzen.

**Flusskrebs-Schwänze\*\*\***  
(*Procambarus clarkii*)  
**Karton 500 g enthält**  
2 Beutel à 250 g  
Abtropfgewicht 450 g  
Best.-Nr. 10 070 € 9,72/100 g € 43,75



Serviovorschlag: Hummerschwänze



Serviovorschlag: Riesengarnelen-Schwänze, gewürzt



Serviovorschlag: Königskrabben-Beine



Serviovorschlag: Große Königskrabben-Scheren

## Hummerschwänze, roh

Ich freue mich, Ihnen auch nur das saftigste Fleisch des Königs der Meere liefern zu können: Rohe Hummerschwänze.

Einfach und raffiniert! In 12 Minuten servieren Sie heiße Hummerschwänze, je nach Wunsch ganz oder halbiert. Wie einfach Sie sie teilen steht in der mitgelieferten Zubereitungsanleitung.

Sie erhalten erstklassige rohe 135–175 g schwere Hummerschwänze. 6 Stück wiegen zwischen 750 und 1050 g.

**Hummerschwänze, roh\*\*\***  
(*Homarus americanus*)

Karton enthält z. B. 1000 g  
= 6 Stück à ca. 150 g  
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 10 207 € 14,43/100 g € 129,85

## Sauce »Orange«

Besonders fruchtig. Ideal zu Krustentieren, Fisch und Geflügel.

**Sauce »Orange«\*\*\***  
2 Kochbeutel  
à 250 g = 500 g

Best.-Nr. 60 351 € 3,75/100 g € 18,75



## 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 erstklassigen Riesengarnelen eine besondere Geschmacksnote.

**Riesengarnelen-Schwänze, gewürzt\*\*\***  
Karton 1000 g enthält  
15 - 17 Stück

Best.-Nr. 10 437 € 6,41/100 g € 64,10

## Königskrabben-Beine

Das aromatische Fleisch der Königskrabben finden Sie in den Beinen. Es ist bereits gekocht. Sie brauchen nicht einmal mehr den schützenden Panzer aufzubrechen, denn alle Segmente sind der Länge nach halbiert und aromaschützend wieder zusammengelegt.

Das delikate, leicht nussartig schmeckende Fleisch kann so ohne Umstände entnommen werden. Die Zubereitung ist ganz einfach: Leicht erwärmen, in zerlassene Butter tunken oder in delikate kalte Saucen dippen.

**Königskrabben-Beine\*\*\***  
(*Paralithodes camtschaticus*)

bereits gekocht und vorgespaltet  
Karton 1000 g  
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 10 267 € 16,53/100 g € 148,75



**Große Königskrabben-Scheren\*\*\***  
(*Paralithodes camtschatica*)

ca. 500 g schwer, bereits gekocht und vorgespaltet  
Abtropfgewicht 450 g

Best.-Nr. 10 151 € 18,24/100 g € 82,10

## 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.

**Große Königskrabben-Scheren\*\*\***  
(*Paralithodes camtschatica*)

ca. 1000 g schwer, bereits gekocht und vorgespaltet  
Abtropfgewicht 900 g

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

Montag - Freitag bis 15:30 Uhr bestellt – Express-Anlieferung am Folgetag zwischen 8:00 und 12:00 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 »Surf & Turf für 2«



Serviervorschlag: Menu »Perlhuhnbrust für 2«



Serviervorschlag: »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.

### Oster-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 € 5,29/100 g € 47,65

## Oster-Menu für 2 »Surf & Turf«

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

### Oster-Menu für 2 »Surf & Turf«\*\*\*

Karton 1380 g enthält  
2 x 200 g Hummer-Suppe  
1 x 120 g Räucherlachs-Pastete (6 Stück)  
2 x 200 g Argentinisches Rumpsteak  
2 x 80 g marinierte Riesengarnelen  
2 x 100 g Panna Cotta  
1 x 100 g Heidelbeeren  
Abtropfgewicht 1340 g

Best.-Nr. 14 107 € 5,21/100 g € 69,85

## Oster-Menu für 2 »Perlhuhnbrust«

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.

### Oster-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 € 4,13/100 g € 59,85

## Oster-Menu für 2 »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 »Wolfsbarschfilet in Pergament für 2«\*\*\*

Karton 1060g enthält  
2x 350g Wolfsbarschfilet in Pergament mit Couscous  
2x 180g Panna Cotta mit Himbeeren

Best.-Nr. 14 708 € 4,70/100 g € 49,85



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. 225 g

Best.-Nr. 62 045 € 8,10/100 g € 14,95

## Flugentenbrust

In 2 traditionellen Varianten geräuchert: Die Flugentenbrust wird, wie die Gänsebrust, kaltgeräuchert. Der würzige Rauchgeschmack schwingt leicht mit.

### Flugentenbrust, kaltgeräuchert

(Konsistenz ähnlich Gänsebrust)

z. B. 300 g

Best.-Nr. 62050 € 7,73/100 g € 23,20



Serviervorschlag: Geräucherte Flugentenbrust

Die heiße Räucherung bewirkt beim Genuss dieser Flugentenbrust einen ähnlichen Geschmack wie bei Kochschinken. Gewicht 250–350 g.

### Flugentenbrust, heißgeräuchert

(Konsistenz ähnlich Kochschinken)

z. B. 350 g

Best.-Nr. 62052 € 5,78/100 g € 20,23



Serviervorschlag: Vier Varianten Geschnetzeltes

## Rinderfilet aus Argentinien, geschnetzelt

In Argentinien wachsen die Rinder noch in der Weite der Pampa auf und weiden ruhig in riesigen Herden. Das ist zwar sehr aufwendig, aber nur so erzielt man diese wunderbar butterweich-zarte Qualität für den anspruchsvollen Kenner.

### Rinderfilet »Stroganoff«\*\*\*

(Argentinien)

Karton 1000 g enthält 4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 61 105 € 6,77/100 g ● € 67,65

### Rinderfilet in Pfeffer-Rahm-Sauce\*\*\*

(Argentinien)

Karton 1000 g enthält 4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 61 102 € 6,88/100 g ● € 68,75



## PROBIERPAKET

### Probierpaket Geschnetzeltes\*\*\*

Karton 1000 g enthält je 1 Beutel "Zürcher Geschnetzeltes" und die 3 Sorten "Stroganoff", "mit Pfifferlingen" und "in Pfeffer-Rahm". 4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 61 110 € 6,43/100 g ● € 64,30

### Rinderfilet mit Pfifferlingen\*\*\*

(Argentinien)

Karton 1000 g enthält 4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 61 107 € 6,77/100 g ● € 67,65

### Zürcher Geschnetzeltes\*\*\*

Aus zartem Kalbfleisch.

(Deutschland)

Karton 1000 g enthält 4 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 61 128 € 6,54/100 g ● € 65,40



Serviervorschlag: Rouladen mit Sauce

## Gefüllte Rinderroulade 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 Köser's bereits gekochtes Apfel-Rotkraut (Best.-Nr. 64061).

### Gefüllte Rinderroulade mit feiner Sauce\*\*\*

(Deutschland)

Karton 1000 g enthält 2 Beutel à 500 g

= 4 Rouladen mit feiner Sauce

Best.-Nr. 61 300 € 4,77/100 g € 47,65





Serviervorschlag: Lammkeule ohne Knochen

## Lammkeule ohne Knochen

Lammfleisch ist fettarm, eiweißreich und enthält wertvolle Vitamine und Mineralstoffe. Sie erhalten die Lammkeule frisch schockgefrostet, so wird der herzhafte Geschmack dieses edlen Fleisches optimal bewahrt. Gewicht ca. 1150 – 1250 g.

### Lammkeule ohne Knochen\*\*\*

(Neuseeland/Irland)

Karton z.B. 1150 g enthält eine Lammkeule, ohne Knochen

Best.-Nr. 20 610 € 4,38/100 g € 50,31

## Lamm-Sauce

Mit Rotwein abgerundet, die ideale Ergänzung zu allen Lammgerichten.

### Lamm-Sauce\*\*\*

2 Kochbeutel à 250 g = 500 g

Best.-Nr. 60 420 € 3,75/100 g € 18,75



Serviervorschlag: Marinierte Lamm-Koteletts

## Marinierte Lamm-Koteletts

Saftiges und zartes Lammfleisch in einer feinen Marinade aus Minze, Zimt und Kreuzkümmel. Für Sie bereits in Koteletts portioniert – somit brauchen Sie diese nur noch nach gewünschter Garstufe zubereiten.

Für diese außergewöhnliche Köstlichkeit mit besonderem Geschmackserlebnis verwenden die Köser-Köche ausschließlich Lamm aus natürlicher Freilandhaltung – den Unterschied zu zahlreichen anderen Sorten werden Sie schmecken.

### Marinierte Lamm-Koteletts\*\*\*

Karton 750 g enthält ca. 6 - 8 Stück

Best.-Nr. 63 055 € 4,65/100 g € 34,85



Serviervorschlag: Lammlachs

## Süßkartoffel-Muffins

Köstliche Muffins aus Süßkartoffeln, Thymian, Zwiebeln und Crème fraîche zubereitet. Sie sind eine hervorragende Beilage zu Wild- und Fleischgerichten.

### Süßkartoffel-Muffins\*\*\*

Karton 500 g enthält 10 Muffins à 50 g

Best.-Nr. 64 060 € 4,95/100 g € 24,75



## 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/Irland)

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

Best.-Nr. 20 625 € 5,96/100 g € 44,70



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 € 5,99/100 g € 59,85



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 € 5,64/100 g € 42,85

### Engadiner Nusstorte\*\*\*

Karton ca. 380 g enthält  
1 Torte

Best.-Nr. 40 188 € 5,82/100 g € 22,10

## Himbeertarte

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

### Himbeertarte\*\*\*

Karton 600 g enthält  
1 Torte

Best.-Nr. 40 072 € 5,78/100 g € 34,65



Serviervorschlag: Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

## Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Franz Joseph I. von Österreich hätte vermutlich seine Freude an Köser's lockerer Variante. Vom feinen Palatschinkenteig bis hin zu dem fruchtigen Zwetschgenröster erstklassig durchkomponiert.

Die Zutatenliste ist komplett und lässt keine Geschmacksnote vermissen.

### Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster\*\*\*

Karton 1400 g enthält  
2 Beutel à 400 g  
Kaiserschmarrn  
2 Beutel à 300 g  
Zwetschgenröster

Best.-Nr. 40 031 € 3,40/100 g € 47,65



Serviervorschlag: Schokoladen-Trüffel

## Schokoladentrüffel und Pralinen

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

### Schokoladentrüffel

250 g (3 Sorten) in der originellen  
kleinen »Seeräuberbox«

Best.-Nr. 43 001 € 6,60/100 g € 16,50

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

### Schokoladentrüffel

500 g (3 Sorten) in der originellen  
großen »Seeräuberbox«

Best.-Nr. 43 000 € 6,33/100 g € 31,65

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 originellen  
kleinen »Seeräuberbox«

Best.-Nr. 43 040 € 7,98/100 g € 15,95

Die große »Seeräuberbox« mit den drei oben genannten Pralinenarten: Zarte Pralinen mit französischem Cognac, schottischem Whisky und karibischem Rum.

### Pralinen

600 g (3 Sorten) in der originellen  
großen »Seeräuberbox«

Best.-Nr. 43 042 € 6,64/100 g € 39,85



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

Bei der ersten Variante wird cremige Mandelbutter von feinsten Vollmilchschokolade umhüllt. Handgeigelte weiße Schokolade umgibt zarten Schmelz aus echter Bourbon-Vanille bei der zweiten Kreation. Als dritte Sorte erhalten Sie köstliche Buttertrüffel.

### Trüffel und Pralinen ohne Alkohol

270 g (3 Sorten) in der originellen  
kleinen »Seeräuberbox«

Best.-Nr. 43 016 € 6,94/100 g € 18,75



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

## Fabergé-Ostereier

Diese dekorativen Ostereier sind mit edlen Schokoladentrüffeln und Pralinen gefüllt, die jedem Genießer das Herz höher schlagen lassen. Sie sind denen von Peter Carl Fabergé nachempfunden, der diese gegen Ende des 19. Jahrhunderts für den Zaren herstellte.

Ein schönes Osterpräsent.

### Fabergé-Ostereier

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

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

### Fabergé-Ostereier


Karton enthält 2 Fabergé-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](http://www.koeser.com) • [info@koeser.com](mailto:info@koeser.com)  alkoholhaltig  vegetarisch

Das Oster-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 06.04.2024. Solange der Vorrat reicht. H. Köser GmbH • Postfach 29 02 53 • 27532 Bremerhaven