



DELIKATESSEN
KÖSER
DIE WELT DES GENIESSENS
seit 1862



Kösers Salat-Cocktails

EXTRA-Klasse – dank allerbesten Zutaten! Bringen Sie Frische auf den Tisch. Diese köstlichen Salate und Cocktails enthalten reichlich allerbeste Zutaten und keine schweren Saucen.

Durch die Schockfrostung – und nicht durch Konservierungsstoffe – wird ihre Frische optimal erhalten. So schmecken sie, als hätten Sie sie soeben erst zubereitet. Diese Salat-Cocktails sind schon portionsweise für Sie vorbereitet. Kein Mischen, keine Saucenauswahl oder Zubereitung mehr. Sie brauchen nur noch die gewünschte Menge aufzutauen und Ihr exquisites Vorgericht ist fertig!

PROBIERPAKET

Karton 750 g enthält je 1 Schale

125 g Riesengarnelen-Cocktail

125 g Rinderfilet-Salat-Cocktail

125 g Waldorf-Salat

125 g Herings-Salat-Cocktail

125 g Nordseekrabben-Salat-Cocktail

125 g Camarones-Salat-Cocktail

51,07

Best.-Nr. 60 078 *** € 6,81/100 g € ~~52,65~~

Riesengarnelen-Cocktail

2 Schalen à 125 g = 250 g

15,37

Best.-Nr. 60 095 *** € 6,15/100 g € ~~15,85~~

Rinderfilet-Salat-Cocktail

2 Schalen à 125 g = 250 g

23,77

Best.-Nr. 60 091 *** € 9,51/100 g € ~~24,50~~

Waldorf-Salat

2 Schalen à 125 g = 250 g

13,34

Best.-Nr. 60 096 *** € 5,34/100 g € ~~13,75~~

Herings-Salat-Cocktail

2 Schalen à 125 g = 250 g

14,31

Best.-Nr. 60 093 *** € 5,72/100 g € ~~14,75~~

Nordseekrabben-Salat-Cocktail

2 Schalen à 125 g = 250 g

26,82

Best.-Nr. 60 094 *** € 10,73/100 g € ~~27,65~~

Camarones-Salat-Cocktail

2 Schalen à 125 g = 250 g

17,12

Best.-Nr. 60 092 *** € 6,85/100 g € ~~17,65~~



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.

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 ***

€ 4,47/100 g

46,22

~~€ 47,65~~

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 ***

€ 4,01/100 g

83,91

~~€ 86,50~~



Möhren-Kokos-Suppe

Eine harmonische Kombination von frischen Möhren und cremiger Kokosmilch. Verfeinert mit Mango und milder Peperoni.

Karton 800 g enthält

4 Kochbeutel à 200 g

Best.-Nr. 60 407 ***

€ 3,73/100 g

29,83

~~€ 30,75~~ ✓



Sellerie-Apfel-Suppe mit Ingwer und Curry

In dieser Suppe kann der Sellerie seine geschmacklichen Fähigkeiten entfalten. In Verbindung mit Äpfeln wird der Sellerie zu einer fruchtigen Suppe mit einer leichten Note von Ingwer und Curry.

Karton 800 g enthält

4 Kochbeutel à 200 g

Best.-Nr. 60 402 ***

€ 3,84/100 g

30,70

~~€ 31,65~~ ✓



Garnelen-Bällchen

Ein kleines Schmankerl passt immer noch und auch zu jeder Gelegenheit.

Die Garnelen werden mit Speck, Knoblauch, Ingwer und Gewürzen von Hand zu kleinen Bällchen gerollt und anschließend goldgelb frittiert. Ein würziger Hingucker auf jedem Tisch!

Karton 600 g enthält
ca. 15 – 20 Stück

Best.-Nr. 60 083 ***

€ 6,26/100 g

37,59

€ ~~38,75~~

Dazu empfehle ich:

Milde Meerrettich-Sauce

Karton 500 g enthält
2 Kochbeutel à 250 g

Best.-Nr. 60 364 ***

€ 3,29/100 g

16,44

• € ~~16,95~~ ✓



Extra große Scallops

Manche nennen sie St.-Jacobs-Muscheln. Diese Scallops werden an Bord des Kutters innerhalb von 2 Stunden, nachdem sie aus der klaren Tiefsee kommen, schockgefrostet. Im Kälteschlaf bleiben Mineralstoffe, Nährwert, Geschmack und Konsistenz vollkommen erhalten. Sie behalten auch bei der Zubereitung ihre Größe (d.h. sie schrumpfen nicht in der Pfanne), weil sie weder in Wasser getränkt noch mit Phosphaten behandelt werden. Dadurch sind sie sogar roh ein Genuss.

Angenehm fest zergeht das Muschelfleisch zart auf der Zunge. Wer sie in gegartem Zustand bevorzugt, braucht sie nur kurz zu blanchieren oder kurz anzubraten. Anschließend auf grünem Salat serviert sind sie einfach unübertrefflich!

Karton 1000 g enthält
2 Beutel à 500 g, ca. 30 – 35 Stück
ohne Rogen, einzeln entnehmbar
Abtropfgewicht 900 g

Best.-Nr. 15 046 ***

€ 8,25/100 g

74,21

€ ~~76,50~~





Edelfischkompositionen für den Ofen

Für italienische Meisterköche ist Lasagne in vielen Varianten schon lange ein fester Bestandteil der Speisekarte. Genuss lebt von besten Zutaten, an denen Köser nicht spart. Das ist der Unterschied, den jeder schmeckt. Diese Auswahl ist bereits ofenfertig vorbereitet.

- Karton 1145 g enthält**
 1 x 250 g Salm auf Gemüsebett
 1 x 300 g Lachs-Gratin
 1 x 325 g Lachs-Lasagne mit Spinat
 1 x 270 g Lasagne aus dem Meer

Best.-Nr. 14 921 *** € 5,26/100 g

Dazu empfehle ich:

Quinoa, gekocht

Mit Gemüsebrühe, Kurkuma, Zitronensaft und Kokosöl für Sie vorbereitet.

2 Beutel à 250 g = 500 g
Best.-Nr. 60 505 *** € 3,64/100 g

60,24
€ 62,10



18,19
€ 18,75 ✓

Ofendorade Mediterran

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

- Karton 700 g enthält**
 2 Schalen à 350 g
 – ofenfertig –

Best.-Nr. 13 623 *** € 4,45/100 g

31,14

€ 32,10

Als Dessert empfehle ich:

Mango-Sorbet

Von einem erstklassigen, erfahrenen Pâtissier kreiert.

1 Becher 500 ml
Best.-Nr. 43 200 *** € 2,30/100 ml



11,49

€ 11,85 ✓





Carpaccio vom Rind

Erstklassiges, besonders zartes argentinisches Rinderfilet, gut abgehängt, wird sorgfältig mit ausgesuchten Kräutern handwerklich mild gebeizt, in Scheiben hauchdünn geschnitten und schockgefrostet. Sie können nun Lage für Lage einzeln entnehmen. Ideal als Vorspeise oder Zwischengericht.

Karton 420 g enthält
4 x 100 g Carpaccio-Scheiben
4 x 5 g Zitronenpfeffer

Best.-Nr. 61 318 *** € 11,26/100 g **47,29**
€ ~~48,75~~

Dazu empfehle ich:

Parmesan

Aromaversiegelt
24 Monate gereift
z.B. 500 g

Best.-Nr. 57 010 € 5,36/100 g **26,82**
€ ~~27,65~~ ✓



Marinierte Lammkrone

Saftiges, aromatisches und zartes Lammfleisch aus natürlicher Freilandhaltung – den Unterschied zu zahlreichen anderen Sorten werden Sie schmecken.

Für Sie bereits in Koteletts portioniert und verfeinert mit einer köstlichen Marinade aus Minze, Zimt und Kreuzkümmel.

Karton 1000 g enthält
ca. 8 – 12 Stück **55,92**
Best.-Nr. 63 050 *** € 5,59/100 g € ~~57,65~~

Als Dessert empfehle ich:

Tarte Probierpaket

Karton 1200 g enthält
1 x 600 g Himbeertarte
1 x 600 g Tarte-Tatin (Apfel-Tarte)

Best.-Nr. 40 080 *** € 5,15/100 g **61,84**
€ ~~63,75~~ ✓



Menu »Surf und Turf« für 2

Die Portionen dieses edlen Menus sind schon fertig für Sie vorbereitet. 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. Alle Delikatessen sind auch einzeln erhältlich.

Karton 1380 g enthält

2 x 200 g Hummer-Suppe

1 x 120 g Räucherlachs-Pasteten-Mango (6 Stück)

2 x 200 g Argentinisches Rumpsteak

2 x 80 g Riesengarnelen-Schwänze, mariniert

2 x 100 g Panna Cotta

1 x 100 g Heidelbeeren

Abtropfgewicht 1340 g

Best.-Nr. 14 107 ***

€ 5,06/100 g

67,75

€ ~~69,85~~



Das August-Angebot ist gültig bis zur Auslieferung am 31.08.2024. 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